

令和8年度

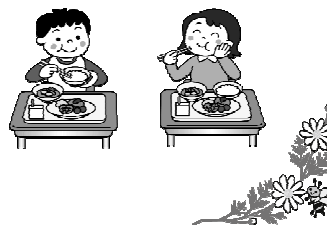
4月分学校給食予定献立表

山梨県立やまびこ支援学校

日	曜日	献立名		牛乳	食品の種類とはたらき			エネルギー (中学部基準)
		主食	副食		あ	き	み	
					か	いろ	どり	
					血や肉になるもの	力や熱になるもの	体の調子をととのえるもの	
10	金	ポークカレーライス	コールスローサラダ フルーツ和え	○	豚肉 ビーンズミックス ハム 牛乳	米 麦 じゃがいも 油 カレールウ ドレッシング アセロラジュレ ストロベリーゼリー	たまねぎ にんじん キャベツ 赤ピーマン とうもろこし バイン 洋なし いちご	800 kcal
13	月	オムライス	きのこサラダ 春雨スープ チーズ	○	鶏肉 ハム チーズ 卵 牛乳	米 油 ドレッシング はるさめ ごま	ミックスベジタブル たまねぎ エリンギ ぶなしめじ 干しいたけ キャベツ とうもろこし きくらげ にら ねぎ	860 kcal
14	火	麦ごはん	鮭とチーズのソフトかつ 凍り豆腐の含め煮 さつま汁 オレンジ	○	鮭とチーズのソフトかつ 凍り豆腐 さつま揚げ 豚肉 みそ 牛乳	米 麦 油 こんにやく 砂糖 さつまいも 里芋	にんじん 干しいたけ スナックエンドウ だいこん ねぎ オレンジ	770 kcal
15	水	食パン いちごジャム	タンドリーチキン 花野菜サラダ パイナップル キャベツとベーコンのクリームスープ	○	鶏肉 ヨーグルト 卵 ベーコン ビーンズミックス 生クリーム 牛乳	食パン マヨネーズ ドレッシング じゃがいも	ジャム しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー きゅうり 赤ピーマン キャベツ たまねぎ パイナップル	750 kcal
16	木	麦ごはん ふりかけ	鯖の西京焼き ひじきの炒り煮 すまし汁 甘夏	○	さわら みそ ひじき 油あげ あさり 牛乳	米 麦 砂糖 こんにやく 油 焼きふか	にんじん さやえんどう 小松菜 なつみかん	640 kcal
17	金	ラーメン	多菜包子 キャベツのごま和え 杏仁豆腐	○	焼き豚 多菜包子 かまぼこ 牛乳	中華めん 油 ごま 砂糖 杏仁豆腐 アセロラジュレ	にんじん もやし 小松菜 はくさい しなちく とうもろこし ねぎ キャベツ えのきだけ ぶなしめじ もも缶 バイン缶	880 kcal
20	月	麦ごはん	ヤンニョムチキン ナムル パイナップル 豆腐とトマトのスープ	○	鶏肉 豆腐 牛乳	米 麦 かたくり粉 油 砂糖 ごま ごま油 ドレッシング	ねぎ 小松菜 もやし にんじん ぜんまい水煮 たまねぎ トマト パイナップル	780 kcal
21	火	麦ごはん	麻婆春雨 チヂミ 竹の子スープ ミニフィッシュ	○	豚肉 イカと野菜のチヂミ カタクチワシ 牛乳	米 麦 はるさめ ごま油 油	青梗菜 にんじん きくらげ ピーマン 赤ピーマン たまねぎ たけのこ 干しいたけ ねぎ しょうが	630 kcal
22	水	ハンバーガー	野菜のマリネ キャベツスープ ヨーグルト和え	○	ハンバーガーパテ ツナフレック ベーコン ヨーグルト 牛乳	パン 油 砂糖 アセロラジュレ	キャベツ たまねぎ 黄ピーマン 赤ピーマン ブロッコリー レモン汁 グリーンピース カリフラワー いちご みかん缶 バイン缶	670 kcal
23	木	麦ごはん	炒り豆腐 海藻とれんこんのサラダ みそ汁 パナナ	○	豆腐 鶏肉 ひじき 卵 海藻ミックス 油あげ みそ 牛乳	米 麦 油 砂糖 マヨネーズ ドレッシング じゃがいも	ねぎ にんじん たまねぎ ごぼう カリフラワー 赤ピーマン れんこん水煮 きゅうり とうもろこし さやいんげん パナナ	690 kcal
24	金	スパゲティ ミートソース	ブロッコリーのごまあえ フルーチェ	○	豚肉 粉チーズ かまぼこ 牛乳	スパゲティ 油 バター ごま 砂糖 フルーチェ アセロラジュレ	たまねぎ にんじん セロリー にんにく パセリ マッシュルーム トマト缶 ブロッコリー キャベツ さやいんげん バイン缶 ミカン缶	760 kcal
27	月	鮭チャーハン	春雨サラダ 中華スープ ヨーグルト	○	鮭 卵 なたと 豚肉 ヨーグルト 牛乳	米 油 はるさめ 砂糖 ごま油 ごま	ねぎ にんじん ピーマン しょうが きゅうり 干しいたけ	690 kcal
八十八夜献立								
28	火	肉丼	わかめサラダ トマトとツナのスープ 手作り抹茶ハワイア	○	豚肉 わかめ ハム ツナフレック 牛乳	米 麦 しらたき 油 砂糖 抹茶ハワイア ドレッシング	たまねぎ にんじん ねぎ ぶなしめじ グリーンピース きゅうり 赤ピーマン 黄ピーマン キャベツ トマト カリフラ ワー	810 kcal
30	木	麦ごはん	鶏肉の香草焼き わらびのたまごとし みそ汁 パナナ	○	鶏肉 さつま揚げ 卵 みそ 牛乳	米 麦 砂糖	わらび 小松菜 たまねぎ 干しいたけ かぼちゃ スナックえんどう パナナ	800 kcal
全14回								平均 750 kcal
4月の山梨県産食材：米、玉ねぎ、きゅうり、卵、じゃがいも、豚肉（大月市のびのびファーム）、干しいたけ、わらび								



わたしは、栄養士の渡邊です。
これから1年間、お子さんたちが健やかに成長していくために、
栄養バランスのよい給食を提供していきます。
毎日の生きた教材としての「学校給食」を通して、食育を
学んでいってほしいと思います。ぜひ、ご家庭でも子ども
たちと給食について話し合ってみてください。





4月 寄宿舎献立表

山梨県立やまびこ支援学校

	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)
朝				<9日昼> チャーハン ニラ玉あんかけ ザーサイスープ	ご飯 みそ汁 鯖の塩麹焼き もやしのカレーソテー 焼き海苔
夕				ご飯 とんかつ 五目きんぴら すまし汁 オレンジ	
	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)
朝		ご飯 みそ汁 チキンのオープン焼き 大根の煮つけ ふりかけ	ご飯 みそ汁 納豆 コーンときこのソテー 焼き海苔	パン ジャム コンソメスープ 目玉焼き 野菜のツナ和え 野菜ジュース	ご飯 みそ汁 赤魚の粕漬け焼 もやし炒め
夕	ご飯 すき焼き風煮 きゃべつのお浸し 若竹汁	イカたらこスパゲティ ポトフ グリーンサラダ バナナ	ご飯 さばの味噌煮 白菜と豚肉の煮物 コンソメスープ	ご飯 春巻き きゅうりの胡麻酢和え ネギ塩スープ オレンジ	
	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)
朝		パン 野菜スープ ほうれん草のグラタン かにかまサラダ	ご飯 みそ汁 納豆 焼き海苔 里芋の煮物	ご飯 みそ汁 しいらの西京焼き 野菜炒め ふりかけ	ご飯 みそ汁 炒り卵 かぼちゃの煮物
夕	ご飯 煮魚 アサリとポテトの炒め物 けんちん汁 バナナ	キーマカレーライス ゆでたまご 野菜サラダ キノコスープ	ご飯 鮭の黄身焼 豆腐のみそかけ トマトスープ 甘夏	三色丼 多菜包子 きくらげスープ ゼリー和え	
	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	日(金)
朝		ご飯 みそ汁 ツナオムレツ マヨネーズ和え ふりかけ	昭和の日		
夕	グリーンピースご飯 グリルチキン玉ねぎソース ジャーマンポテト みそ汁			ご飯 あじの甘塩焼き 豆腐のあんかけ ソテー すまし汁	