

[令和6年4月 献立予定表]

愛知県立豊田高等特別支援学校

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる 主な食材	黄の仲間 熱や力の元になる 主な食材	緑の仲間 体の調子を整える 主な食材
9 火	牛乳 ごはん 唐揚げ 豆腐サラダ 春キャベツスープ お祝いデザート	牛乳,とり肉 大豆,ベーコン 豆腐	米,油 じゃが芋 バター,とうもろこし お祝いデザート (ミニケーキ)	カリフラワー,いんげん,玉ねぎ ちんげん菜,きゅうり きゃべつ,ねぎ
10 水	牛乳 ごはん かき揚げ煮 生揚げと小松菜のさっと煮 なめこと三つ葉のみそ汁	牛乳,竹輪 豆腐,わかめ	米,油	ごぼう,しめじ,いんげん たまねぎ,白菜,小松菜 にんじん,なめこ 干しいたけ,三つ葉
11 木	牛乳 チキンライスとホワイトシチュー ハンパンジーサラダ	牛乳,とり肉 ソーセージ ささみ	米,油 とうもろこし	玉ねぎ,トマト,にんじん ブロッコリー,マッシュルーム きゃべつ,ぶなしめじ ピーマン,きゅうり,もやし
12 金	牛乳 ごはん 手作り和風ハバーグ きのこのおろしあえ あおさのみそ汁	牛乳,とり肉 豚ひき肉,卵 ひじき,枝豆 あおさ,豆腐	米,油	玉ねぎ,ぶなしめじ,なめこ 大根,さやいんげん
15 月	牛乳 ごはん マーボー豆腐 チンゲン菜の中華あえ 中華スープ	牛乳,豚ひき肉 豆腐,わかめ	米,ごま油 油,春雨	竹の子,玉ねぎ,にんじん ちんげん菜 きゃべつ,三色ピーマン 玉ねぎ,にら
16 火	牛乳 ごはん しょうが焼肉 大豆とこんにゃくの煮物 もずくスープ	牛乳,豚肉 大豆,厚揚げ もずく	米,油	玉ねぎ,しめじ,にんじん きゃべつ,ごぼう 三角こんにゃく エリンギ,しょうが
17 水	牛乳 ごはん ラタトゥイユ さつま芋のチーズ煮 水菜と大根サラダ	牛乳 豚肉,プロセスチーズ	米,とうもろこし 油,さつま芋 バター	トマト,なす,西洋かぼちゃ 玉ねぎ,にんじん,ぶなしめじ ピーマン,しょうが,トマト グリーンピース 水菜,大根
18 木	牛乳 鶏めし 高野豆腐の煮物 ブロッコリーのマヨネーズあえ 豚汁	牛乳,とり肉,油揚げ 凍り豆腐 竹輪,豚肉 豆腐,油揚げ	米,油 マヨネーズ 里芋	ごぼう,ぶなしめじ,にんじん しょうが,玉ねぎ,ブロッコリー 玉ねぎ,ねぎ
19 金	牛乳 サンドロールパン 焼きそば れんこんサラダ かぼちゃスープ	牛乳,豚肉 まぐろ水煮,牛乳	サンドロールパン 中華種 油	きゃべつ,にんじん,ピーマン 玉ねぎ,れんこん,きゅうり にんじん,西洋かぼちゃ,玉ねぎ
22 月	牛乳 ごはん かつ煮 赤だし 大豆サラダ	牛乳,かまぼこ,卵 油揚げ,豆腐 わかめ,大豆	米,油 里芋,とうもろこし	にんじん,玉ねぎ ごぼう,ねぎ,きゃべつ
23 火	牛乳 ごはん 豚肉のキムチいため 春雨のサラダ わかめスープ	牛乳,豚肉,ロースハム わかめ	米,大豆油 緑豆春雨,とうもろこし	玉ねぎ,にんじん 白菜キムチ,エリンギ ピーマン,きゅうり,にんじん もやし,ねぎ
24 水	牛乳 バターロールパン とり肉のハーブ焼き チンゲン菜ソテー コーンポタージュスープ	牛乳,とり肉,ベーコン	バターロールパン とうもろこし じゃが芋,油	パセリ,バジル,チンゲン菜 にんじん,玉ねぎ 玉ねぎ
25 木	牛乳 カレーライス 福神漬 メンチカツ 水菜のレモン酢あえ 乳酸菌飲料	牛乳,豚肉 乳酸菌飲料	米,じゃが芋 油,とうもろこし	玉ねぎ,にんじん,福神漬 玉ねぎ,水菜,レモン
26 金	牛乳 ごはん 生揚げの肉みそいため こんにゃくの土佐煮 ふだま汁	牛乳,生揚げ 豚ひき肉,竹輪	米,こんにゃく 豆玉	まいたけ,玉ねぎ,しょうが にんにく,大根,ほうれん草 にんじん
30 火	牛乳 チャーハン あんかけ揚げぎょうざ 中華スープ	牛乳,豚肉,ぎょうざ グリーンピース 豆腐,卵 わかめ	米,油	マッシュルーム,玉ねぎ,にんじん 玉ねぎ,にんじん,ピーマン 干しいたけ

※材料の納入都合により献立・食材は変更する場合があります。