

ご入学・ご進級 おめでとうございます!

給食の献立は、子どもたちが健やかに成長していくために適切な栄養素を摂取できる用に考えられています。また、季節ごとの旬や神奈川県でとれる地場産物、そして行事食や伝統食を取り入れています。給食の時間は、食べ物のことや栄養のこと、食事のマナーを学ぶ時間でもあります。また、感謝の気持ちを育みながら、望ましい食習慣を身に付けていきます。



☆献立について☆

- 入学・進級をお祝いする献立を取り入れました。
- 春を感じられるように、旬の食材を取り入れました。
(さわら・めばる・うど・キャベツ・たけのこ)
- 初めて給食を経験する新入生が食べやすく親しみやすい献立を取り入れました。
(ツナそばろ・肉じゃが・ハンバーグトマトソース・ペンネミートソース・カレーなど)
- 国際理解の献立として韓国・朝鮮料理(テジブルコギ・ナムル)を取り入れました。
- 郷土料理の献立として福井県の郷土料理を取り入れました。

献立表の見方

日にち

献立のねらい

献立名

体内での働きのある材料

- 黄:熱や力のもとになる
- 赤:体をつくる
- 緑:体の調子を整える

調味料などの詳細はお問い合わせください。

食育の日

毎月19日は『食育の日』です。食育は、いろいろな「食」に関する経験を通して、生きる力を身につける教育活動です。食育の日には、献立を見て食べて、献立の組み合わせや季節の食品を覚えたり、みんなでおいしさを味わったりします。

13

楽しく給食を味わう

ごはん

精白米

ツナそばろ

まぐろ油漬 まぐろ水煮 凍り豆腐

にんじん しょうが 砂糖

豚汁

豚肉 豆腐 油揚げ じゃがいも

だいこん こまつな ごぼう

にんじん ねぎ こんにゃく みそ

牛乳

14

牛乳の栄養について知る

はいがごはん

はいが米

肉じゃが

豚肉 じゃがいも たまねぎ

にんじん さやえんどう

臭汁

だいず 豆腐 油揚げ にんじん

だいこん ねぎ こまつな みそ

牛乳

17

入学・進級を祝う献立を味わう

さくらごはん

精白米 さくら塩漬

かきたま汁

鶏卵 豆腐 ねぎ こまつな

にんじん えのきたけ だんご

さわらの野菜あんかけ

さわら たけのこ にんじん

しょうが だんご 砂糖

県内産しらぬひ

牛乳

18

季節のさやえんどうを味わう

ソフトフランス

豚肉 鶏肉 たまねぎ バン粉

ハンバーグトマトソース

豚肉 鶏肉 たまねぎ じゃがいも

コーン 砂糖

野菜スープ

豚肉 キャベツ たまねぎ にんじん

じゃがいものサラダ

じゃがいも

コーン 砂糖

牛乳

19

食育の日

グリーンピースごはん

精白米 米粒麦 グリーンピース

生揚げのそばろ煮

生揚げ 砂糖 豚肉 じゃがいも

たまねぎ にんじん さやえんどう

しょうが だんご 米油

ごまじょうゆあえ

もやし こまつな ごま

若竹汁

豆腐 たけのこ わかめ ねぎ

牛乳

20

いろいろなパスタの種類を知る

チーズパン

精白米 米粒麦

ペンネミートソース

マカロニ 豚肉 たまねぎ にんじん

セロリー パセリ にんにく

トマト缶 トマトピューレー 米油

コーンサラダ

キャベツ きゅうり コーン

ミックスフルーツ

黄桃・パイナップル・りんご・みかん缶

砂糖

牛乳

21

郷土料理

福井県の郷土料理を味わう

麦ごはん

精白米 米粒麦

さばの塩焼き

さば

こまつな ねぎ つきこんにゃく

こっばなます

切干しいんげん にんじん

粟ねぎ みそ 砂糖

打ち豆汁

打ち豆 豆腐 油揚げ ごぼう にんじん

こまつな ねぎ つきこんにゃく

牛乳

24

春キャベツを味わう

はいがパン

はいが米

チリコンカーン

豚肉 たいざ たまねぎ トマト缶

にんじん にんにく パセリ マカロニ

米油 小麦粉

キャベツスープ

ベーコン キャベツ たまねぎ

清見オレンジ

牛乳

25

国際理解

韓国・朝鮮料理について知る

はいがごはん

はいが米

テジブルコギ

豚肉 たまねぎ にんじん なら

しょうが にんにく はるさめ ごま油

砂糖 コチジャン

ナムル

もやし きゅうり にんにく ごま油

わかめスープ

鶏肉 豆腐 わかめ ねぎ

にんじん ごま油

牛乳

26

季節のたけのこを味わう

たけのこごはん

はいが米 油揚げ たけのこ

にんじん ごま 砂糖

魚のあんかけ

カレー しょうが

砂糖 だんご

春野菜のみそ汁

油揚げ キャベツ じゃがいも

さやえんどう みそ

黒みつゼリー

含みつ糖 グラニュー糖 寒天

牛乳

27

ごはんの栄養について知る

はいがごはん

はいが米

ポークカレー

豚肉 たまねぎ にんじん しょうが

にんにく 米油 小麦粉 マーガリン

じゃがいも

ごま酢あえ

切干しいんげん きゅうり

ごま 砂糖

プルーンはっこう乳

米油 バター 米粉

牛乳

28

プルーンの栄養について知る

ロールパン

ひじきサラダ

ひじき だいず キャベツ にんじん

コーン 米油 砂糖

米粉シチュー

鶏肉 じゃがいも たまねぎ

にんじん パセリ 牛乳 豆腐

牛乳



よろしくお祈りします!

左近山特別支援学校では、横浜市の特別支援学校の献立を左近山の子ども達に合った献立に作り直し、学校で物資を発注し、学校給食調理業務を「株式会社 馬淵商事」に委託しています。

学校での給食・食育担当は、栄養教諭 上野 です。
馬淵商事の皆さんと共に安全でおいしい給食づくりを目指してまいります。どうぞよろしくお祈りします。



お知らせ

通院等により、遅刻して登校された場合でも、衛生面を考慮した給食の最終喫食時間(ごちそうさまの時間)は、**12:55** となります。

なお、午後の授業に向けて休憩・準備にかかる時間は個人差がありますので、各担当へご相談ください。