



こんだてひょう

令和7年度
長崎県立島原特別支援学校
南串山分教室

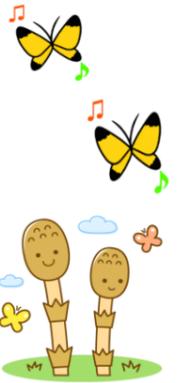
4月・5月のもくひょう

◎給食のきまりをおぼえましょう。

- ①準備や後片付けの仕方をおぼえましょう。
- ②正しいはいぜんの仕方をおぼえましょう。
- ③「いただきます」「ごちそうさま」をいしましょう。

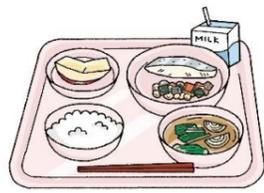
☆しんきゅう・にゅうがく
おめでとうございます☆

がっこうでの、あたらしい1ねんが
いよいよはじまりました♪
まいにちのきゅうしょくをみなさんが
たのしみにしてくれるように、
いっしょうけんめいがんばります◎
たくさんたべてくださいね♡



献立表確認のお願い

給食で初めて食べる食材はありますか？



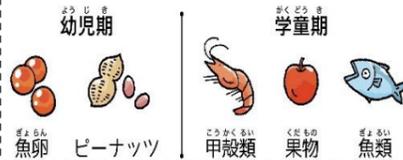
食物アレルギーは、乳児がもっとも多く、年齢が上ると共に減少します。しかし、中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場合もあります。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずは、家庭で食べることをおすすめします。



食物アレルギーの原因として多い食物



新規発症例で多い食物



献立確認URL・ぜひご利用ください！

毎月の献立表に、URLを掲載しています。これを、QRコードリーダーを使って読み取ると・・・毎日の献立・使用食材・分量・アレルギー情報を見ることができます。気に入った献立のレシピを、ご家庭の食事づくりに役立てていただけます◎ぜひ、お試しください。



※学校IDを求められる画面になった時は・・・「42-76900」と入力してください。

月	火	水	木	金
<p>7</p> <p>春休み</p>	<p>8</p> <p>祝 入学式 始業式・入学式</p>	<p>9 やさいいため</p> <p>ぶたにくのしょうがやき むぎごはん キャベツのみそ汁</p> <p>入学・進級おめでとうございます。しっかり食べて体も心も大きくなろう！</p>	<p>10</p> <p>ムース ハヤシライス コンソメスープ</p> <p>ルウのかかったごはんは、早食いの人が多いです。20回かんで食べよう！</p>	<p>11 ごもくに</p> <p>さんまそれぞれ むぎごはん とりごぼう汁</p> <p>ごぼうには、おなかをきれいにしてくれる、食物せんいがたっぷりだよ。</p>
<p>14</p> <p>マーボーとうふ むぎごはん あおなともやしのスープ</p> <p>豆腐は、「畑の肉」とよばれる大豆から作られます。長崎県産の大豆だよ。</p>	<p>15 きんぴらごぼう ぶりのてりやき むぎごはん とんじる</p> <p>ぶりは、出世魚といって大きくなることに呼び名が変わるよ。</p>	<p>16 キャベツのツナサラダ くろざとうパン クリームシチュー</p> <p>春キャベツは、ふわつとやわらかいのが特徴だよ。</p>	<p>17 プリン チキンカレー たまごスープ</p> <p>みんな大好きカレーライス！お友達とおいしく食べようね。</p>	<p>18 ひじきに さかなのたつたあげ たけのこごはん ちくわのすまし汁</p> <p>たけのこは、おなかの中をきれいにしてくれる野菜。4・5月が旬だよ。</p>
<p>21 もやしいため ちくさやき むぎごはん じゃがいものそばろに</p> <p>春のじゃがいもは、「新じゃが」とよばれ、皮がうすいのが特徴だよ。</p>	<p>22 うらかみそぼろ さけのしおやき むぎごはん あつあげのみそ汁</p> <p>浦上そばろは、ホルガルの宣教師さんに教えてもらった長崎の郷土料理だよ。</p>	<p>23 ブロッコリーのサラダ りんごヨーグルト ハンバーグ こめこパン ポテトスープ</p> <p>ハンバーグはドイツのハンブルグというところで生まれたよ。</p>	<p>24</p> <p>しおっぺあえ わかめうどん ぎゅうにくコロッケ</p> <p>うどんなどのめん類は、よくかまないで食べてしまいがち。20回かもう！</p>	<p>25</p> <p>かんげい遠足</p>
<p>28 ナムル あじのり とりにくのからあげ ごはん さわにわん</p> <p>沢煮鮎は、「貝がたくさん」という意味の汁ものだよ。</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30 コールスローサラダ ミートソーススパゲティ コンソメスープ</p> <p>コールスローは「キャベツを刻んだサラダ」。古代ローマ時代から食べられているよ。</p>	<p>4月のおすすめ! 旬のたべもの</p> <p>きぬさや スナップえんどう グリルピーズ にら しんたまねぎ キャベツ</p> <p>たけのこ なのはな かぶ アスパラガス ごぼう さわら</p>	