

12月 こんだてひょう

令和5年度
宮城県立小松島支援学校

☆今月の給食目標☆ マナーを守って食べよう

※ 栄養価の数字は、左から、エネルギー〇キロカロリー、たんぱく質〇g、脂肪〇g、塩分〇gです。
※ 上の段は小学生、下の段は中学生と高校生の栄養価です。
※ 材料の都合により献立を変更することもあります。
※ 牛乳は毎日つきます。

風邪を予防しよう！



月		火		水		木		金											
<div></div>						<div></div>		1 ごはん ほうれん草入り卵焼き 切り干し大根煮 凍み豆腐の味噌汁 オレンジ											
						小学部⇒		575	22.7	18.1	2.3								
						中学部・高等部⇒		713	27.5	21.0	3.1								
4 指導主事訪問 11:30下校		5 みそラーメン えびシュウマイ (小2個 中高3個) ほうれん草サラダ バナナ		6 ごはん 野菜コロッケ (ソース) わかめの和え物 かきたま汁 オレンジ		7 米粉パン チキンマスタード焼き アメリカンサラダ トマトスープ りんご		8 ビビンバ (ごはん・ナムル 肉そぼろ・卵そぼろ 辛みそ) わかめスープ ぶどうゼリー											
										558	24.6	18.1	2.7	576	18.5	21.2	2.0	545	26.5
724	32.9	22.8	3.9	731	23.2	25.0	2.6	714	34.1	24.4	3.8	738	28.7	23.5	2.4				
11 ごはん さけフライ (ソース) おかか和え ピリ辛豚汁 オレンジ		12 ポークカレー (麦ごはん) 大根サラダ フルーツカクテル		13 ごはん みそだれチキンカツ 油麴じゃが 海藻スープ 花みかん		14 ソフトパン チキンと大豆のトマト煮 ポテトサラダ ジュリアンヌスープ バナナ		15 ごはん さばの塩焼き 豚肉とねぎの煮物 白菜の味噌汁 オレンジ											
										569	23.3	17.6	1.8	597	19.1	19.1	2.1	658	24.9
716	27.2	22.2	2.4	795	24.2	24.0	2.8	849	31.0	23.9	3.8	702	33.0	22.9	3.3	832	34.3	37.1	3.1
18 ごはん ハンバーグおろしソース 筑前煮 豆腐スープ オレンジ		19 けんちんうどん 揚げぎょうざ (小2個 中高3個) おひたし バナナ		20 ごはん 厚揚げのカレー煮 小松菜サラダ ワンタンスープ オレンジ		21 ★お楽しみ献立★ バターロールパン 星型メンチカツ (ソース) コーンソテー コンソメスープ 星型三色ゼリー		22 <冬至献立> ごはん たら照り焼き 冬至かぼちゃ ちゃんこ汁 花みかん											
										574	25.4	17.6	2.1	607	24.1	22.5	2.1	537	22.4
718	31.5	20.7	2.8	794	31.6	29.4	2.8	701	29.6	21.7	2.9	801	26.5	31.6	3.7	733	36.6	16.0	2.1

給食停止について

6日(水) 中学部1年生
15日(金) 高等部3年生
22日(金) 高等部1年生

