



給食たより 4月



筑波大学附属視覚特別支援学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。

希望に満ちた春、新入生を迎え、新年度がスタートしました。

新入生はもちろん、在校生のみなさんも、新たな気持ちで、新年度を迎え、期待に胸を膨らませていることでしょう。みなさん、楽しい学校生活を送っていきましょう。

さて、10日(月)より、給食が始まります。本校の給食は、寄宿舎の調理室で作る自校式の給食です。バランスの良い食事を食べる中で、食材を知り、感謝の気持ちを持ち「健康に生きる力」を身に着けることを目的としています。

楽しい給食時間になるように、給食の提供には、下記のことを大切にしています。



本校の給食の一例です。

さんま
一匹献立



野菜の
ミートソース

【季節感】

最近では、通年でたくさんの食材が手に入ります。しかし、給食では、おいしく栄養価も高い旬の食材を使っています。もちろん、行事食も季節感を味わうのも、その一つだと思っています。一年を通して、食事から、季節を感じ取れるようになってほしいと考えています。

【食品の安全】

食品の鮮度、添加物、衛生面に気を付けながら、細心の注意を払って調理をしています。



節分献立



ひなまつり献立

4月の献立



※献立は、食材等の都合により変更する場合があります。

日	曜	献立	日	曜	献立
10	月	ご飯 豚の生姜焼き 青菜のナムル 野菜スープ 苺ミルクプリン	20	木	ご飯 タンドリーチキン 10品目サラダ 野菜スープ ミルクみかんプリン
11	火	ご飯 白身魚の和風あんかけ 春雨サラダ みそ汁 豆乳抹茶プリン	21	金	ご飯 鯖の味噌煮 青菜の胡麻和え かきたま汁 苺ヨーグルトプリン
12	水	ご飯 鶏肉の味噌漬け焼き もやしの中華和え かきたま汁 ジョア	24	月	けんちんうどん 春キャベツのお好み焼き 牛乳 ブラッドオレンジ
13	木	チキンカレーライス シーザーサラダ 野菜スープ フルーツヨーグルト	25	火	ご飯 塩鶏 青菜と春雨の炒め物 みそ汁 クリームチーズゼリー
14	金	ご飯 鮭の照り焼き パリパリサラダ みそ汁 ブラマンジェ 黄桃ソース	26	水	筍ご飯 白身魚の西京焼き 揚げだし豆腐 かきたま汁 練乳ミルクプリン
17	月	ご飯 鶏と大根の煮物 キャベツの和え物 みそ汁 カラメルミルクプリン	27	木	揚げパン(砂糖) トマトクリームシチュー コンビネーションサラダ 牛乳
18	火	ご飯 アジフライ 青菜とコーンのサラダ わかめスープ ブルーベリーミルクプリン	28	金	ひじきご飯 千草焼き おかか和え みそ汁 ミルクプリン 黒糖きなこ
19	水	五目あんかけ焼きそば 海藻サラダ かきたま汁 杏仁豆腐			

※給食のない日※

4月10日～12日 小学部1年：短縮授業

4月10日～14日 幼稚部年少：短縮保育

4月18日 中学1.2年：遠足(予備日：4/25)

※18日中止の場合でも、給食はなしになります。18日に遠足実行の場合、予備日25日は、給食があります。

4月19日 幼稚部：新入生歓迎会

