令和2年度

3月 学校給食予定献立表

給食回数　卒業生 6 回　在校生 13 回

愛知県立小牧特別支援学校

日	曜	牛乳	主食	献立名	食べ物の種類と体でのはたらき：血・肉・骨になる（毎日 牛乳 が入ります）	はたらく力のもとになる（毎日 主食が入ります）	体の調子をととのえる	エネルギー（kcal）
1	月	MILK	ごはん	牛丼	牛肉	こんにゃく、砂糖	玉葱、人参、葉ねぎ	637
				具だくさんみそ汁	油揚げ、みそ	里芋	小松菜、ごぼう、人参、大根	737
				蒲郡みかんゼリー	寒天	砂糖	みかん果汁	767
2	火	MILK	ごはん	**キムタクごはん**	豚肉	ぶどう糖果糖液糖、砂糖、油、ごま油	大根、白菜、玉葱、人参、りんご にんにく、しょうが、唐辛子、葉ねぎ	618
				愛知の野菜春巻	鶏肉	澱粉、砂糖、大豆油、ごま油、小麦粉 水あめ、ぶどう糖	キャベツ、人参、れんこん	720
				野菜スープ	豆腐		大根、白菜、キャベツ、玉葱、人参	737
				水ようかん抹茶	寒天	砂糖、乾燥あん、粉あめ	抹茶	
3	水	MILK	ごはん	**錦織りなす小牧山ごはん**	鶏肉	砂糖	人参、れんこん、栗、しいたけ グリンピース	698
				さんまのみぞれ煮	さんま	砂糖、澱粉	大根	873
				すまし汁	鶏肉		なばな、玉葱	896
				桜餅		こしあん、もち米、麦芽糖	桜葉塩漬	
4	木	MILK	ごはん	**鶏肉の手羽先風から揚げ**	鶏肉	小麦粉、澱粉、砂糖、ごま、油		698
				ブロッコリーとカリフラワーの吉野煮		澱粉	ブロッコリー、カリフラワー、人参 しめじ	873
				みそ汁	みそ		小松菜、キャベツ、えのきだけ	896
				お米のスィートポテト	豆乳、海藻カルシウム 大豆たん白、寒天	さつま芋、砂糖、米粉、ショートニング 植物油脂、ぶどう糖		
5	金	MILK	ごはん	**ドライカレー**	豚肉、牛肉	油、カレー粉、カレールウ	玉葱、ピーマン、しょうが、にんにく トマト	705
				ハンバーグ	鶏肉、粒状植物性たん白	豚脂、乾燥マッシュポテト、砂糖、油 加工澱粉	玉葱、トマト	833
				ミルクスープ	牛乳		キャベツ、ほうれん草、人参、玉葱	865
				ブルーベリータルト	豆乳、海藻カルシウム、寒天 調整 豆乳 粉末	砂糖、米粉、ショートニング、水あめ、油 コーンフラワー、澱粉、こんにゃく加工品 加工澱粉	ブルーベリー果汁	
8	月	MILK	ごはん	**油淋鶏丼**	鶏肉	ごま油、小麦粉、澱粉、油、砂糖	にんにく、しょうが、緑豆もやし、葉ねぎ	691
				ショーロンポー	豚肉	豚脂、春雨、澱粉、オイスターソース、油 砂糖、ごま油、小麦粉、還元澱粉糖化物 加工澱粉	キャベツ、玉葱、たけのこ、しいたけ しょうが	851
				牛肉と大根のスープ	牛肉	油、ごま油	大根、小松菜、葉ねぎ、しょうが	876
				いちごのスティックケーキ	調製 豆乳　粉末、豆乳	砂糖、米粉、油、加工澱粉	いちごピューレ	
10	水	MILK	ごはん	関東煮	大豆、ひじき、昆布	こんにゃく、里芋、油、砂糖、加工澱粉	大根、人参、小松菜、ごぼう	576
				ほうれん草のおかか和え	ツナ、削り節		ほうれん草、緑豆もやし、人参	670
				鶏肉入りみそ汁	鶏肉、油揚げ、みそ		ごぼう、小松菜、玉葱、葉ねぎ	694
				野菜とくだもののゼリー	寒天	果糖	野菜・果実ミックスジュース、りんご果汁 レモン果汁	
11	木	MILK	米粉パン	豚肉のりんごソースがけ	豚肉	油、砂糖	しょうが、にんにく、りんご、玉葱 レモン果汁	663
				じゃがいものマスタード炒め	ベーコン	じゃがいも、オリーブ油	玉葱、粒入りマスタード	748
				野菜たっぷりスープ			玉葱、青ピーマン、人参、冬瓜、コーン	787
12	金	MILK	ごはん	わかめごはん	わかめ			657
				さばの味噌煮	さば、みそ	砂糖	しょうが	751
				いり鶏	鶏肉	こんにゃく、油、砂糖	れんこん、ごぼう、人参、いんげん	771
				みそ汁	わかめ、油揚げ、みそ		小松菜、白菜	
15	月	MILK	ごはん	肉豆腐	豚肉、豆腐	砂糖	ごぼう、玉葱、葉ねぎ	580
				じゃがいものしらす和え	しらす干し	じゃがいも、オリーブ油	枝豆、にんにく、レモン果汁	684
				みそ汁	油揚げ、みそ		大根、人参、小松菜	749
16	火	MILK	りんごパン	愛知の大豆入りナゲット	大豆、鶏肉、粉末状植物たん白	油、パン粉（小麦粉）、砂糖	人参、にんにく	660
				キャベツと人参のカレー煮		じゃがいも、油、カレー粉	キャベツ、人参	783
				レタススープ	ベーコン		レタス、玉葱、人参、ブロッコリー	798
17	水	MILK	中華めん	醤油ラーメン	豚肉	油、ラーメンスープ	コーン、緑豆もやし、葉ねぎ、玉葱、人参 キャベツ、しいたけ	558
				野菜しゅうまい	魚肉すり身、植物性たん白	豚脂、パン粉(小麦粉）、小麦粉 還元水あめ、砂糖	枝豆、人参、エリンギ、しめじ、しょうが ひらたけ	634
				チンゲン菜のオイスターソース炒め		砂糖、油、ごま油、オイスターソース	チンゲンサイ、玉葱、えのきだけ にんにく、しょうが	660
18	木	MILK	ごはん	れんこんサンドフライ	鶏肉	パン粉（小麦粉）、澱粉、小麦粉、油 ウスターソース、カレー粉	れんこん、玉葱、しいたけ	603
				かみかみサラダ	しらす干し	ドレッシング	人参、小松菜、切り干し大根、キャベツ	708
				みそ汁	豆腐、みそ、わかめ、油揚げ	じゃがいも	葉ねぎ	739
				さくらゼリー	寒天	砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ ぶどう糖	さくらんぼ果汁、レモン果汁	

※　献立は、材料の購入事情により変更する場合がありますのでご了承ください。

※　栄養価表示は、上段：小学部 高学年、中段：中学部、下段：高等部の順番になっています。

ご卒業おめでとうございます

3月の給食には、卒業生のアンコールメニューが登場します。

太字がアンコールメニューです。