令和2年度

きゅうしく かはすう 給食 回数 さいこうせい 在校生 13 回



愛知県立小牧特別支援学校

		在校生	13 💆			t to 1,21) Not	愛知県立小牧特別支	援学校
にち 日	よう 電	ぎゅうにゅう 牛乳	^{しゅしょく} 主食	chだて めい 献立 名	5 にく ほね 血・肉・骨になる まいにちぎゅうにゅうはい (毎日 牛乳 が入ります)	た もの しゅるい からだ 食べ物の種類と体でのはたらき はたらく力のもとになる (毎日 主食が入ります)	からだ ちょうし 体の調子をととのえる	エネルギー (kcal)
1	げつ 月		2"15 h/	きゅうどん 牛丼 く 具だくさんみそ汁	ぎゅうにく 牛肉 ^{あぶらあ} 油揚げ、みそ	こんにゃく、砂糖 ***** ******************************	たまねぎ にんじか は 玉葱、人参、葉ねぎ こまっな 小松菜、ごぼう、人参、大根	637 737
				がまごおり 潜部みかんゼリー	おんてんま天	さとう 砂糖	かん果汁 だいこん はくさい たまねぎ にんじん 大根、白菜、玉葱、人参、りんご	767
2	ゕ火	NEW YEAR		<u>キムタクごはん</u> あいち やさいはるまき 愛知の野菜春巻	ぶたにく 豚肉 とりにく 鶏肉	ぶどう糖果糖液糖、砂糖、油、ごま油 でんぶん きとう だいすあぶら あぶら こむぎこ 澱粉、砂糖、大豆油、ごま油、小麦粉	にんにく、しょうが、唐辛子、葉ねぎ	618 720 737
				愛知の野菜春香 野菜スープ	とうふ 豆腐	水あめ、ぶどう糖	キャベツ、人参、れんこん たいこん はくさい 大根、白菜、キャベツ、玉葱、人参	
				<u>水ようかん抹茶</u>	寒天	砂糖、乾燥あん、粉あめ	まっちゃ 抹茶 にんじん <り	
	}	MILK	2"13 10	こしきお 錦織りなす小牧山ごはん	とりにく 鶏肉	さとう 砂糖	人参、れんこん、栗、しいたけ グリンピース	698 873 896
3	水			さんまのみぞれ煮	さんま	さとう でんぶん 砂糖、澱粉	大根	
				すまし汁	鶏肉		なばな、玉葱	
				ex 5 5 5 5 W 餠		こしあん、もち米、麦芽糖	さくらば、おづけ 桜葉塩漬	
4	^{ቴ<} 木	MILK		鶏肉の手羽先風から揚げ	とりにく 鶏肉	こむぎこ でんぶん さとう 小麦粉、澱粉、砂糖、ごま、油	こんじん	698 873 896
				ブロッコリーとカリフラワーの吉野煮		でんぶん 選挙	ブロッコリー、カリフラワー、人参 しめじ	
				みそ汁	みそ とうにゅう かいそう 豆乳、海藻カルシウム	いも さとう こめこ さつま芋、砂糖、米粉、ショートニング	小松菜、キャベツ、えのきだけ	
				<u>お来のスィートポテト</u>	豆乳、海澡カルシワム ^{だいま ばく かんてん} 大豆たん白、寒天	さつま芋、砂糖、米粉、ショートニング しょくぶつゆし 植物油脂、ぶどう糖	たまねぎ	
5	きん 金	NEW MEN		<u>ドライカレー</u>	ぶたにく ぎゅうにく 豚肉、牛肉	あぶら 油、カレー粉、カレールウ	^{たまねぎ} 玉葱、ピーマン、しょうが、にんにく トマト	705 833 865
				<u>ハンバーグ</u>	gore つぶじょうしょくぶつせい ぱく 鶏肉、粒状植物性たん白	をなし かんそう あぶら 豚脂、乾燥マッシュポテト、砂糖、油 かこうでんぶん 加工澱粉	たまねぎ 玉葱、トマト	
				ミルクスープ	ぎゅうにゅう 牛乳		きう にんじん たまねぎ キャベツ、ほうれん草、人参、玉葱	
				<u>ブルーベリータルト</u>	とうにゅう かいそう 豆乳、海藻カルシウム、寒天 ちょうせいとうにゅるかまつ 調整 豆乳 粉末	でから、	ブルーベリー果汁	
8	が 月		A SPINATED AND A SPIN	ゆーりんちーさん 油淋鶏丼	とりにく 鶏肉	でま油、小麦粉、澱粉、油、砂糖	にんにく、しょうが、緑豆もやし、葉ねぎ	691 851 876
				ショーロンポー	<u>ぶた</u> にく 豚肉	を作り、はるさめ、でんぷか、オイスターソース、油 豚脂、春雨、澱粉、オイスターソース、油 きとう 砂糖、ごま油、小麦粉、還元澱粉糖化物 かこうでんぷん 加工澱粉	キャベツ、玉葱、たけのこ、しいたけ しょうが	
				^{ぎゅうにく だいこん} 牛肉と大根のスープ	ぎゅうにく 牛肉	あぶらあぶら油、ごま油	たいこん こまっな は 大根、小松菜、葉ねぎ、しょうが	
				いちごのスティックケーキ	ちょせい とうにゅう ふんまつ とうにゅう 調製 豆乳 粉末、豆乳	さとう こめこ あぶら かこうでんぶん砂糖、米粉、油、加工澱粉	いちごピューレ	
10	gu 水	MEN MEN	Constant of the second of the	関東煮	大豆、ひじき、昆布 ツナ、削り節	こんにゃく、里芋、油、砂糖、加工澱粉	大根、人参、小松菜、ごぼう ほうれん草、緑豆もやし、人参	576
				鶏肉入りみそ汁	とりにく あぶらあ 鶏肉、油揚げ、みそ	かとう	ごぼう、小松菜、玉葱、葉ねぎ やさい かじつ 野菜・果実ミックスジュース、りんご果汁	670 694
				野菜とくだもののゼリー	寒天	果糖	レモン果汁 しょうが、にんにく、りんご、玉葱	-
11	^{ቴ<} 木			下内の		がら、 油、砂糖 じゃがいも、オリーブ油	レモン果汁 たまねぎ つぶい 玉葱、粒入りマスタード	663 748 787
				野菜たっぷりスープ			たまねぎ、あお 玉葱、青ピーマン、人参、冬瓜、コーン	
12	÷./	MILK	ZIIZH	わかめごはん さばの味噌煮	わかめ さば、みそ	さとう 砂糖	しょうが	657
	きん 金			いり鶏	とりにく 鶏肉	こんにゃく、油、砂糖	れんこん、ごぼう、人参、いんげん	75 77
				みそ汁	わかめ、油揚げ、みそ		こまっな はくむ 小松菜、白菜	1 ' '
15	月	MILK	Pilato Pilato	肉豆腐 じゃがいものしらす和え	豚肉、豆腐しらす干し	砂糖 じゃがいも、オリーブ油	ごぼう、玉葱、葉ねぎ ^{えだまめ} 枝豆、にんにく、レモン果汁	580 684 749
				みそ汁	^{あぶらあ} 油揚げ、みそ		だいこん にんじん こまっな 大根、人参、小松菜	
16	か				だいず とりにく ふんまつじょうしょくぶつ ばく 大豆、鶏肉、粉末状植物たん白	あぶら 油、パン粉(小麦粉)、砂糖	人参、にんにく	660
	火			キャベツと人参のカレー煮 レタススープ	ベーコン	じゃがいも、油、カレー粉	キャベツ、人参 たまねぎ にんじん レタス、玉葱、人参、ブロッコリー	783 798
17	^{すい} 水			醤油ラーメン	ぶたにく 豚肉	^{あぶら} 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	558 634 660
				野菜しゅうまい	きょにく み しょくぶつせい ばく 魚肉すり身、植物性たん白	をかし、パン粉(小麦粉)、小麦粉 (小麦粉) 、小麦粉 (小麦粉) 、小麦粉 (小麦粉) 、小麦粉 (小麦粉) 、小麦粉 (小麦粉) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	えだまめ にんじん 枝豆、人参、エリンギ、しめじ、しょうが ひらたけ	
				チンゲン菜のオイスターソース炒め		さとう あぶら あぶら かぶら 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	
18			Basilla Maria	れんこんサンドフライ	とりに< 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	603 708 739
	ŧ< 木			かみかみサラダ	しらす干し	ドレッシング	たんじん こまった き ば だいこん 人参、小松菜、切り干し大根、キャベツ	
	1	MILK		みそ汁	豆腐、みそ、わかめ、油揚げ	じゃがいも さとう とうかとうえきとう みず 砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ	葉ねぎ	
				さくらゼリー	ま天	砂糖、いてつ糖果糖液糖、水のの ぶどう糖	った。 かじゅう かじゅう かじゅう 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。
- ぶしょうか ひょうじ しょうだん しょうがくぶ こうがくねん ちゅうだん ちゅうがくぶ けだん こうとうぶ じゅんばん ※ 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。