



れいわおんど
令和3年度



がっこうきゅうしょくまていこんだてひょう
学校給食予定献立表



あいちけんりつこまきとくべつしえんがっこう
愛知県立小牧特別支援学校

給食回数 16回

小学部1年生 10回

日	曜	牛乳	主食	献立名	食べ物の種類と体ではたらき			エネルギー (kcal)
					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)	からだ・ちようし 体の調子をととのえる	
8	木			カレーライス	豚肉、牛乳	カレールウ、じゃがいも 油	人参、玉葱、グリーンピース にんにく、しょうが	628 728 758
				コールスローサラダ		ドレッシング	キャベツ、きゅうり、コーン 人参	
				おめでとうデザート	豆乳クリーム、寒天	水あめ、ぶどう糖、砂糖 果糖ぶどう糖果糖液糖	いちご	
9	金			豚みそキャベツ丼	豚肉、みそ	砂糖、油、ごま油、でん粉	キャベツ、玉葱、葉ねぎ、しょうが にんにく	615 719 752
				かぼちゃのそぼろ煮	鶏肉	砂糖	かぼちゃ、人参、しょうが	
				みそ汁	わかめ、みそ	さといも	玉葱、大根	
12	月			麻婆豆腐	豆腐、豚肉、みそ	砂糖、油、でん粉	玉葱、葉ねぎ、にんにく	568 670 732
				きゅうりとキャベツのナムル		砂糖、ごま油	キャベツ、きゅうり、人参	
				チンゲンサイとコーンのスープ			チンゲンサイ、コーン、玉葱	
13	火			鶏肉の照り焼き	鶏肉	砂糖、油	しょうが	560 688 720
				切り干し大根と刻み昆布の煮物	昆布、油揚げ	砂糖、油	切り干し大根、人参、しいたけ	
				みそ汁	みそ	じゃがいも	玉葱、大根、葉ねぎ	
14	水			たけのこごはん	鶏肉、油揚げ	砂糖	たけのこ	545 644 700
				新じゃがとひき肉の炒め煮	豚肉	じゃがいも、砂糖、油	玉葱、人参、グリーンピース	
				すまし汁	豆腐		しいたけ、しめじ、みつば	
15	木			鮭のムニエル	鮭	小麦粉、油、バター	レモン果汁	632 732 755
				ひじきのサラダ	ひじき、チーズ	ドレッシング	人参、青ピーマン、キャベツ、玉葱	
				野菜スープ	ベーコン	じゃがいも	玉葱、人参、ブロッコリー	
16	金			ハヤシライス	牛肉	ハヤシルウ、オリーブ油 デミグラスソース	玉葱、人参、マッシュルーム グリーンピース、トマト	627 723 749
				ポテトサラダ		じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	コーン、人参、きゅうり	
				それいけ！アンパンマン ストロベリームース	豆乳、ゼラチン	砂糖、ショートニング 粉あめ	いちご砂糖漬け	



ごにゅうがく ごしんきゅう
御入学 御進級
おめでとうございます

しょうがくぶ ねんせい ねんせい ちゅうがくぶ こうとうぶ きゅうしょく ようか もく
小学部2年生から6年生、中学部、高等部の給食は、8日(木)
から始まります。小学部1年生の給食は少し遅れて16日(金)
から始まります。学校の給食は、季節の行事食や

旬の食材を取り入れ、安全・安心でおいしく食べてもらえるように毎日作っています。今まで食べ

たことがない料理もあるかもしれませんが、がんばって一口食べてみましょう。

新しい教室で新しい担任の先生や友達と、楽しい給食の時間を過ごしてくださいね。





日	曜	牛乳	主食	献立名	食べ物の種類と体ではたらし			エネルギー (kcal)
					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	
19	月			和風煮込みハンバーグ	牛肉、豚肉、鶏肉	パン粉(小麦粉)、でん粉 小麦たんぱく、砂糖 ぶどう糖果糖液糖	玉葱、しめじ、人参、しいたけ	691
				ひじきの煮物	ひじき、油揚げ	砂糖、油	人参、いんげん	781
				みそ汁	みそ	じゃがいも	玉葱、えのき、葉ねぎ	799
				蒲郡みかんゼリー	寒天	砂糖	みかん果汁	
20	火			いわしの銀紙巻き	いわし、みそ	砂糖、米粉	みかん果汁、カレー粉	623
				高野豆腐とふきの煮物	高野豆腐	砂糖	大根、人参、ふき	710
				みそ汁	油揚げ、みそ	さといも	人参、ごぼう、白菜	726
21	水			和風コロッケ	チキンピジョン 粉末状植物性たん白	じゃがいも、砂糖 パン粉(小麦粉)、小麦粉 乾燥マッシュポテト、油 米粉、ぶどう糖、でん粉	れんこん、人参	559
				野菜炒め	チキンコンソメ	油	キャベツ、玉葱、青ピーマン、人参	661
				沢煮椀	豚肉	こんにゃく	大根、人参、ごぼう、葉ねぎ	677
22	木			新玉葱のすき煮	牛肉	砂糖、油	玉葱、人参、いんげん	563
				春キャベツのしらす和え	しらす干し	ごま油	キャベツ、ほうれん草	662
				みそ汁	油揚げ、みそ		大根、しめじ、みつば	688
23	金			チキンライス	鶏肉	油	玉葱、青ピーマン、トマト	590
				ほうれん草とベーコンのサラダ	ベーコン	ドレッシング	ほうれん草、人参、コーン	692
				コンソメスープ			玉葱、しめじ、人参、キャベツ ブロッコリー	722
26	月			白身魚のフリッター	タラ、オキアミ、アオサ	小麦粉、でん粉、油、砂糖 米粉	トマト	590
				小松菜のサラダ		砂糖、オリーブ油	小松菜、コーン、レモン果汁	722
				みそ汁	みそ、油揚げ	じゃがいも	玉葱、キャベツ	740
27	火			ハンバーガー	鶏肉、粒状植物性たん白	豚脂、砂糖、加工でん粉 乾燥マッシュポテト、油	玉葱、トマト	591
				ポテトマスタードソテー		じゃがいも、オリーブ油	玉葱、粒入りマスタード	688
				ハンズパン ラタトゥイユ		オリーブ油	なす、人参、ズッキーニ、玉葱 トマト	707
28	水			チャーシューめん	焼き豚	油、ラーメンスープ	玉葱、緑豆もやし、葉ねぎ、人参 にんにく、しょうが	652
				ほうれん草の中華炒め		砂糖、油、ごま油 オイスターソース	ほうれん草、しめじ チンゲンサイ、にんにく、しょうが	745
				カラフルゼリー	寒天	果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖、砂糖、粉あめ	いちごペースト、メロンペースト みかん果汁	769
30	金			鶏のから揚げ	鶏肉	小麦粉、でん粉、油	しょうが	653
				マカロニサラダ		マカロニ ノンエッグマヨネーズ	人参、きゅうり、キャベツ、コーン	792
				豚汁	豚肉、みそ、豆腐	さといも	人参、ごぼう、大根、葉ねぎ	820

※ 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、御了承下さい。

※ 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。