



給食回数 22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)	からだの調子をととのえる	
1	火			キムタクごはん	豚肉	油、ごま油、砂糖	白菜、玉葱、人参、葉ねぎ、大根	554 670 689
				しゅうまい	鶏肉、粒状植物性たん白 粉末状植物性たん白	豚脂、フレンチフライドポテト 砂糖、でん粉、ごま油、小麦粉	玉葱、しょうが	
				真だくさんみそ汁	みそ	さといも	大根、人参、玉葱、小松菜、葉ねぎ	
				さんまみぞれ煮	さんま	砂糖、でん粉	大根	
2	水			大根と豚肉の煮物	豚肉	こんにゃく、砂糖、油	大根、人参、しょうが、しいたけ	601 714 729
				わかめのすまし汁	わかめ		えのきだけ、玉葱、小松菜、葉ねぎ	
				焼肉丼	豚肉	油、砂糖	玉葱、青ピーマン、人参、にんにく、しょうが	
3	木			緑豆もやしのナムル		ごま油	緑豆もやし、きゅうり、ほうれん草	590 688 714
				みそ汁	みそ、豆腐		なす、葉ねぎ、玉葱	
				あじさいゼリー	寒天	砂糖・ぶどう糖、果糖液糖、砂糖 水あめ	ぶどう果汁	
				鶏肉の梅みそ焼き	鶏肉、みそ	砂糖、油	梅干し	
4	金			キャベツのツナ和え	ツナ	砂糖、ごま	きゅうり、人参、キャベツ	580 708 724
				みそ汁	みそ	さといも	玉葱、ほうれん草	
				わかめごはん	わかめ			
7	月			鮭の塩焼き	さけ			578 696 716
				小松菜のお浸し			小松菜、緑豆もやし	
				わかめごはん	わかめ			
				さつま汁	油揚げ、豚肉、豆腐、みそ	さつま芋	ごぼう、大根、人参、葉ねぎ	
8	火			大豆ナゲット	大豆、鶏肉、みそ 粉末状植物性たん白	油、パン粉(小麦粉)、砂糖 でん粉	にんにく、人参	593 736 753
				白菜の甘酢炒め	しらす干し	油、砂糖	白菜、人参、しいたけ	
				みそ汁	みそ	さといも	大根、人参、葉ねぎ	
9	水			ソフトめんのみートソースかけ	牛肉、豚肉	小麦粉、油、バター	玉葱、人参、グリーンピース、トマト にんにく	674 735 760
				キャベツとコーンのサラダ		ドレッシング	キャベツ、コーン、きゅうり	
				ソフトめん	寒天	砂糖、水あめ、果糖、ぶどう糖 加工でん粉	さくらんぼ果汁	
10	木			おろしハンバーグ	豚肉、鶏肉、牛肉 大豆たん白	パン粉(小麦粉)、粉末水あめ 砂糖、油、でん粉	れんこん、玉葱、大根	616 726 750
				おからの炒り煮	おから	こんにゃく、砂糖、油	葉ねぎ、人参、しいたけ	
				みそ汁	みそ	じゃがいも	キャベツ、しめじ	
11	金			五目ごはん	鶏肉、油揚げ	油、砂糖	ごぼう、人参、	675 774 802
				ささみとカリフラワーの炒め物	鶏肉	でん粉	小松菜、カリフラワー、しいたけ 人参、たけのこ、にんにく、しょうが	
				みそ汁	みそ	じゃがいも	玉葱、みつば	
				シークワーサータルト	豆乳、調整豆乳粉末 海藻カルシウム	砂糖、米粉、水あめ、油、でん粉 ショートニング、コーンフラワー	シークワーサー果汁	

※ 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、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。

■みんなですすめよう！「いいともあいち運動」

毎年6月は、国の食育基本計画に定められた「食育月間」です。

特に19日は「食育の日」として、わたしたちが住んでいる地域や愛知県でとれる

食べ物についてその良さを知り、地産地消について考える日です。

地産地消とは、地域でとれた食べ物を、地域で食べることです。

給食でも18日(金)に愛知県でとれる食材をたくさん取り入れた献立を実施します。





日 日	曜 日	きゅうにゅう 牛乳	しゅしょく 主食	こんだてめい 献立名	た、もの、しほ、い、から、だ 食べ物の種類と体ではたらき			エネルギー (kcal)
					ち、にく、ほね 血・肉・骨になる (毎日牛乳が入ります)	ちから 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	
14	げつ			あいちけんさんこんさい 愛知県産根菜コロッケ		じゃがいも、乾燥マッシュポテト 砂糖、パン粉(米粉)、米粉 加工でん粉、油	ごぼう、人参、	557
				かみかみサラダ	しらす干し		キャベツ、人参、小松菜 切り干し大根	658
				みそ汁	みそ、豆腐、わかめ、油揚げ	じゃがいも	葉ねぎ	677
15	か			豚肉のりんごソースがけ	豚肉	あぶら、砂糖 油、砂糖	しょうが、にんにく、りんご、玉葱 レモン果汁	668
				野菜スープ		じゃがいも	玉葱、キャベツ、人参、冬瓜 ブロッコリー	748
				レモンゼリー	かんてん 寒天	果糖、果糖ぶどう糖液糖、粉あめ ぶどう糖、砂糖、加工でん粉	レモン果汁	777
16	すい			とりにく 鶏肉	とりにく、あぶら 鶏肉、油揚げ	でん粉	人参、玉葱、葉ねぎ、スライス	603
				じゃがいもとピーマンのお かか炒め	なまあ 生揚げ、かつお削り節	じゃがいも、油	青ピーマン、しょうが	657
				白玉うどん	こまつな 小松菜の煮浸し		こまつな、玉葱、えのきだけ	687
17	もく			たら銀紙巻き	たら、みそ	ドレッシング、砂糖、還元水あめ でん粉		569
				ほうれん草のなめ茸和え		みず 水あめ、砂糖	ほうれん草、人参、えのきだけ	675
				豚汁	とりにく、あぶら 豚肉、油揚げ、豆腐、みそ	さといも	しめじ、人参、ごぼう、葉ねぎ、大根	691
18	きん			豚みそキャベツ丼	とりにく、みそ 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	589
				れんこんと大豆のサラダ	だいず 大豆、かつお削り節	ドレッシング、ノンエッグマヨネーズ	れんこん、きゅうり	691
				みつばのすまし汁	とうふ 豆腐		みつば、しめじ	721
21	げつ			チキンカレーライス	とりにく、ぎゅうにゅう 鶏肉、牛乳	じゃがいも、カレー粉、油	玉葱、人参、にんにく、しょうが	628
				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	729
				アセロラゼリー	かんてん 寒天	かとう 果糖ぶどう糖液糖、加工でん粉	アセロラ果汁	759
22	か			とうふだんご	とうふ、とりにく 豆腐、鶏肉、ひじき、青のり	とりにく、でん粉、パン粉(小麦粉) 油、砂糖	玉葱、ごぼう、人参、長ねぎ しょうが、トマト	574
				じゃがいもとツナの煮物	ツナ	じゃがいも、砂糖、油	玉葱、人参、グリーンピース	692
				なめこ汁	あぶら 油揚げ、みそ		なめこ、えのきだけ、しめじ、葉ねぎ	714
23	すい			みそラーメン	とりにく、みそ 豚肉、みそ	あぶら、砂糖、でん粉 油、砂糖、でん粉	緑豆もやし、葉ねぎ、玉葱、人参 にんにく、しょうが	601
				切り干し大根の中華炒め		ごま油	きゅうり、人参、にら、チンゲンサイ にんにく、しょうが	649
				ゆで中華 青梅ゼリー	あおうめ 青梅	かんてん 寒天	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖	うめ果汁
24	もく			タンダーチキン	とりにく 鶏肉、ヨーグルト		トマト、にんにく、カレー粉	
				カラフルサラダ		ドレッシング	キャベツ、コーン、きゅうり 赤ピーマン	620
				ブロッコリーのスープ	クロスロールパン		ブロッコリー、玉葱、人参	722
25	きん			まくろの南蛮漬け	まくろ	あぶら、でん粉、米粉、砂糖 油、でん粉、米粉、砂糖	人参、玉葱、青ピーマン	577
				高野豆腐のオランダ煮	こうやとうふ 高野豆腐	あぶら、でん粉 油、でん粉	白菜、人参、たけのこ、しいたけ 小松菜、しょうが	677
				みそ汁	みそ	じゃがいも	ほうれん草、緑豆もやし	705
28	げつ			とりにく 鶏肉	とりにく 鶏肉	こむぎこ 小麦粉、でん粉、油、砂糖、ごま		561
				春雨サラダ	はるさめ 春雨	はるさめ、砂糖、ごま油	きゅうり、人参	689
				みそ汁	わかめ、みそ		玉葱、キャベツ	705
29	か			さけ、鮭のみそマヨ焼き	さけ、みそ	こむぎこ 小麦粉、ノンエッグマヨネーズ	しょうが	
				なすと生揚げの煮物	なまあ 生揚げ	砂糖	なす	604
				すまし汁			ほうれん草、しめじ、玉葱	721
				ブルーベリーヨーグルト	だっしふんにゅう、ぜんぷんにゅう、かんてん 脱脂粉乳、全粉乳、寒天	砂糖、イソマルトオリゴ糖液糖	ブルーベリー果汁	739
30	すい			ミートボールのケチャップ煮	ぎゅうにく、とりにく、とりにく 牛肉、豚肉、鶏肉	こむぎこ パン粉(小麦粉)、でん粉、油	玉葱、人参、青ピーマン、トマト	591
				ほうれん草のバターソテー		バター	ほうれん草、人参	699
				ひよこ豆のカレースープ		ひよこ豆	玉葱、人参、カレー粉	717