令和3年度 1月 学校給食予定献立表

給食回数　16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)
7	金	MILK	ごはん	根菜のカレーライス	豚肉、牛乳	さといも、カレールウ、油	ごぼう、れんこん、大根、人参 玉葱、にんにく、しょうが トマト	660 748 779
				七草入り煮浸し	わかめ、油揚げ		せり、なずな、ごぎょう、はこべ ほとけのざ、すずな、すずしろ ほうれん草	
				アセロラミルク	乳又は乳製品を主原料とする食品、寒天	果糖ぶどう糖液糖	アセロラ果汁	
11	火	MILK	ごはん	さばのみそ煮	さば、みそ	砂糖	しょうが	610 691 707
				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、油揚げ		かぶ、玉葱、小松菜	
12	水	MILK	ソフトめん	ミートソースソフトめん	牛肉、豚肉	バター	玉葱、人参、グリンピース トマト、にんにく	746 824 855
				愛知県産野菜入りコロッケ	植物性たん白	じゃがいも、砂糖、油 パン粉、小麦粉、澱粉	れんこん、ほうれん草、人参、玉葱	
				ツナサラダ	ツナ	ノンエッグマヨネーズ	キャベツ、きゅうり、人参	
13	木	MILK	ごはん	肉団子の酢豚風	鶏肉、粒状植物性たん白 粉末状植物たん白	豚脂、澱粉、ぶどう糖、油 砂糖、米黒酢、穀物酢	ごぼう、しょうが、人参、玉葱 青ピーマン、しいたけ、トマト	530 613 634
				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、人参、しめじ にんにく、しょうが	
				チンゲンサイのスープ	豆腐		コーン、チンゲンサイ 緑豆もやし	
14	金	MILK	ごはん	れんこんサンドフライ	鶏肉	パン粉、澱粉、小麦粉、油	れんこん、玉葱、しいたけ	570 664 682
				青じそサラダ	鶏肉	ドレッシング	キャベツ、小松菜、人参	
				沢煮椀	豚肉	こんにゃく、澱粉	大根、ごぼう、人参、葉ねぎ	

令和3年度の給食週間は、
1月17日(月)～21日(金)です

今年のテーマは、
「愛知の郷土料理、名物料理を食べよう」です

１７日（月）から２１日（金）の一週間に、人気がある愛知県の名物料理や昔からこの地方に伝わる郷土料理が給食でます。給食だよりなどで、料理の意味や誕生秘話などもお伝えします。

※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。

※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。

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)
17	月	MILK	ごはん	鶏肉の手羽先風唐揚げ	鶏肉	小麦粉、油、砂糖、ごま		633
				おとしこし	油揚げ	さといも、砂糖	ごぼう、人参、大根	757
				みそ汁	豆腐、わかめ、みそ	じゃがいも	玉葱	781
18	火	MILK	ごはん	かきまわし	鶏肉、ツナ	砂糖	ごぼう、人参	
				みそおでん	生揚げ、みそ、うずら卵	こんにゃく、さといも 澱粉、果糖ぶどう糖液糖	大根	663 677 706
				はちはい汁	豆腐、油揚げ、昆布	澱粉	人参、みつば、えのき、しいたけ	
19	水	MILK	きしめん	きしめん	鶏肉、油揚げ		葉ねぎ、小松菜	
				味噌かつ	豚肉、みそ	パン粉、小麦粉、米粉 澱粉、油、砂糖		574 646
				キャベツのゆかり和え			キャベツ、ほうれん草、きゅうり 人参、ゆかり	659
20	木	MILK	ごはん	かしわのひきずり	鶏肉、焼き豆腐	砂糖	白ねぎ、春菊、小松菜	659
				煮酢和え	油揚げ	砂糖、穀物酢	大根、人参、れんこん	749
				みそ汁	みそ		緑豆もやし、かぼちゃ、みつば	786
21	金	MILK	ごはん	えびフライ	えび、植物性たん白	パン粉、小麦粉、澱粉 油、砂糖、加工澱粉		556
				菜の花サラダ	ツナ	ドレッシング	なばな、人参、キャベツ	669
				みそ汁	みそ		白菜、玉葱、かぶ、かぶの葉	685
				セレクトデザート （蒲郡みかんゼリー）	寒天	砂糖	みかん果汁	51
				セレクトデザート （西尾抹茶プリン）	乳等を主原料とする食品 加糖脱脂練乳、クリーム 寒天、ゼラチン	ぶどう糖、水あめ、砂糖、油	抹茶	62
24	月	MILK	ごはん	豚肉のみりん醤油炒め	豚肉	油	玉葱、人参、しめじ	
				ほうれん草のごま和え		ごま、砂糖	ほうれん草、緑豆もやし、人参	585 678
				みそ汁	油揚げ、みそ	じゃがいも	ごぼう、小松菜	698
25	火	MILK	ごはん	キャベツ入りメンチカツ	牛肉、豚肉、植物性たん白	澱粉、パン粉、砂糖 小麦粉、油、加工澱粉	キャベツ、玉葱、コーンフラワー	559
				小松菜の煮浸し	油揚げ		小松菜、人参	647
				きのこ汁	豆腐、みそ		しめじ、えのき、エリンギ、みつば	670
26	水	MILK	サンドロール	ホットドック	ウィンナー	油	キャベツ、トマト	
				野菜たっぷりコンソメスープ	ベーコン	じゃがいも	玉葱、人参、セロリ、かぶ 青ピーマン	690 745
				プルーンヨーグルト	加糖練乳、脱脂粉乳、全粉乳 ホエーパウダー、寒天 クリーム	砂糖、イソマルトオリゴ糖	プルーン果汁	757
27	木	MILK	ごはん	鮭の塩焼き	鮭			
				ひじきの炒め煮	ひじき、油揚げ	砂糖、油	いんげん、人参	640 729
				豚汁	豚肉、豆腐	さといも	ごぼう、大根、人参、葉ねぎ	763
28	金	MILK	ごはん	ひき肉と小松菜のチャーハン	豚肉	油	玉葱、小松菜、葉ねぎ、にんにく	
				春雨サラダ		春雨、ごま油、砂糖、穀物酢	きゅうり、人参	611 698
				もやしの中華スープ	豆腐		緑豆もやし、チンゲンサイ、玉葱	729
31	月	MILK	ごはん	まぐろとじゃがいものコロコロ揚げ	まぐろ	じゃがいも、油、砂糖 米粉、澱粉		575
				わかめのサラダ	わかめ	ドレッシング	キャベツ、人参	660
				みそ汁	みそ		かぼちゃ、白菜、緑豆もやし	687