



令和4年度



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	
10	火			きのこのハヤシライス	豚肉	ハヤシルウ、オリーブ油	たまねぎ、人参、マッシュルーム しめじ、エリンギ、えのき グリーンピース、トマト	590 689 744
				七草と小松菜のスープ煮		あぶら油	せり、なすな、ごきょう、すずな ほとけのざ、はこべら、すずしろ 小松菜、赤ピーマン、たまねぎ	
				アセロラミルクゼリー	乳又は乳製品を主要原料とする食品、寒天	果糖ぶどう糖液糖	アセロラ果汁	
11	水			ミートソースソフトめん	牛肉、豚肉	バター、小麦粉	たまねぎ、人参、グリーンピース トマト、にんにく	653 758 810
				米粉コロッケ	牛肉、豚肉	じゃがいも、砂糖、米粉 マッシュポテト、米粉パン粉 加工でん粉	たまねぎ、人参、パセリ	
				ソフトめん 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	
12	木			さんま銀紙焼き	さんま、みそ	砂糖、米粉		615 731 770
				肉じゃが	豚肉	じゃがいも、こんにゃく 砂糖、油	たまねぎ、人参、グリーンピース	
				みそ汁	みそ		かぶ、小松菜、緑豆もやし	
13	金			ひき肉と小松菜のチャーハン	豚肉	あぶら油	たまねぎ、小松菜、葉ねぎ、にんにく	510 649 705
				春雨サラダ		春雨、ごま油、砂糖	きゅうり、人参、穀物酢	
				中華スープ	豆腐		緑豆もやし、チンゲンサイ、たまねぎ	
16	月			キャベツ入りメンチカツ	牛肉、豚肉、植物性たん白	でん粉、パン粉、砂糖、小麦粉 コーンフラワー、油 加工でん粉	キャベツ、たまねぎ、玉葱	569 675 718
				白菜のサラダ	かつお削り節	ノンエッグマヨネーズ	白菜、人参	
				沢煮焼	豚肉	こんにゃく、でん粉	大根、人参、ごぼう、葉ねぎ	
17	火			回鍋肉	豚肉、みそ	砂糖、油、ごま油	キャベツ、玉葱、青ピーマン 人参、葉ねぎ、しょうが、にんにく	631 700 749
				しそ入りの鶏春巻き	鶏肉、粒状大豆たん白	春雨、でん粉、砂糖、油 小麦粉、水あめ、ぶどう糖	たまねぎ、キャベツ、人参、長ねぎ 青じそ	
				中華トマトスープ	卵	春雨	トマト	
18	水			れんこんハンバーグのカレーソースがけ	豚肉、鶏肉、牛肉、大豆たん白	パン粉、粉末水あめ、砂糖 酵母エキス、じゃがいも、油 カレールウ	れんこん、たまねぎ、グリーンピース 人参、にんにく、しょうが	641 718 764
				ブロッコリーのサラダ		ドレッシング	ブロッコリー、人参、コーン	
				キャベツときのこのスープ	ウィンナー		キャベツ、エリンギ、しめじ、えのき	
19	木			和風コロッケ	粉末状植物性たん白	じゃがいも、パン粉、油 小麦粉、乾燥マッシュポテト 砂糖、米粉、ぶどう糖、でん粉	れんこん、人参	501 615 641
				キャベツのゆかり和え			キャベツ、きゅうり、人参、ゆかり 緑豆もやし	
				つみれ汁	たら、いわし	でん粉、砂糖、酵母エキス	たまねぎ、しょうが、大根、人参、葉ねぎ	
20	金			鶏肉梅みそ焼き	鶏肉、みそ	砂糖、油	うめぼし	571 699 733 44
				れんこんの和風サラダ		ドレッシング	れんこん、人参、ごぼう、枝豆	
				みそ汁	みそ		ほうれん草、キャベツ、えのき	
				セレクトデザート (ももゼリー)	寒天	砂糖、果糖、水あめ、ぶどう糖	白桃ピューレー	
セレクトデザート (もものタルト)	寒天、豆乳、調整豆乳粉末	みず、水あめ、砂糖、米粉、油 加工でん粉、ショートニング コーンフラワー、でん粉	ももピューレー	109				



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)	からだの調子をととのえる	
23	月			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	ごぼう、しょうが、人参、玉葱 青ピーマン、しいたけ、トマト 穀物酢	531 652 685
				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	
24	火			すき焼き風煮	牛肉、焼き豆腐	こんにゃく、砂糖、油	白菜、人参、春菊、えのき、葉ねぎ	572 675 738
				切り干し大根の和え物		砂糖	小松菜、切り干し大根、緑豆もやし 穀物酢	
				みそ汁	みそ	じゃがいも	玉葱、しめじ	
25	水			肉みそきしめん	豚肉、みそ	砂糖	玉葱、人参、たけのこ、葉ねぎ	626 688 759
				キャベツのツナ和え	ツナ	ドレッシング	人参、キャベツ	
				きしめん	きんとん風かぼちゃのいとこ煮	あずき	かぼちゃ	
26	木			ホットドック	ウィンナー	油	キャベツ、トマト	680 741 765
				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	
				サンドロール	ソフトクリームヨーグルト	ホエイパウダー、寒天、クリーム ミルクカルシウム	砂糖・異性化液糖 イソマルトオリゴ糖	
27	金			大根葉ごはん			大根葉	589 679 710
				さばのみそ煮	さば、みそ	砂糖	しょうが	
				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	
30	月			ドライカレー	豚肉、牛肉	油、カレールウ	玉葱、人参、グリーンピース しょうが、にんにく、トマト	605 713 785
				じゃがいもとひじきのサラダ	ひじき、チーズ	じゃがいも	人参、青ピーマン	
				ひよこ豆のスープ	ベーコン	ひよこ豆	玉葱、人参、キャベツ	
31	火			まくろとじゃがいものココロ揚げ	まくろ	じゃがいも、油、砂糖 米粉、澱粉		521 617 665
				わかめのサラダ	わかめ	ドレッシング	キャベツ、人参	
				みそ汁	みそ		かぼちゃ、白菜、緑豆もやし	

令和4年度の給食週間は、  
1月16日(月)～20日(金)です



今年のテーマは、  
「愛知の野菜と果物」です



16日(月)から20日(金)の一週間に、愛知でたくさん生産されている野菜と果物を使った料理が出ます。



※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、御了承ください。