

給食回数 卒業生 6回
在校生 11回

令和4年度



学校給食予定献立表



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ほたらき			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	
1	水			わかめごはん	わかめ			571 674 735
				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		
				切り干し大根の煮物	油揚げ	砂糖	切り干し大根、人参、いんげん	
				わかめごはん 赤みそ汁	みそ、豆腐		玉葱、かぼちゃ、緑豆もやし	
2	木			ゆめりんごどん 油淋鶏丼	鶏肉	ごま油、小麦粉、でん粉、油、砂糖	にんにく、しょうが、緑豆もやし、葉ねぎ 穀物酢	617 803 837
				しょうろんぱん 小籠包	豚肉	豚脂、春雨、でん粉、砂糖、小麦粉、油	キャベツ、玉葱、たけのこ、しいたけ	
				牛肉のスープ	牛肉	オイスターソース、ごま油、でん粉糖化物	しょうが	
						大根、小松菜、葉ねぎ、しょうが		
3	金			カレーライス	豚肉	じゃがいも、油、カレールー	玉葱、人参、にんにく、しょうが	565 660 721
				グリーンサラダ		ドレッシング	ブロッコリー、小松菜、きゅうり	
				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、みかん果汁、メロンペースト	
6	月			鮭の甘酢あんかけ	鮭	油、でん粉、小麦粉、砂糖	玉葱、人参、青ピーマン、しいたけ しょうが、トマト、穀物酢	550 651 707
				ナムル		ごま油	ほうれん草、大豆もやし、きゅうり	
				中華スープ	鶏肉		チンゲンサイ、三つ葉、葉ねぎ	
7	火			キムタクごはん	豚肉	油、ごま油、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖	白菜、玉葱、人参、大根、醸造酢、梅酢 にんにく、りんご、しょうが、唐辛子 葉ねぎ	530 628 679
				青じそサラダ	鶏肉	ドレッシング	小松菜、緑豆もやし	
				貝だくさんみそ汁	みそ、豆腐		大根、白菜、キャベツ、玉葱、人参	
8	水			野菜塩ラーメン	豚肉	油	緑豆もやし、葉ねぎ、人参、ニラ キャベツ、にんにく、しょうが	616 673 700
				愛知の野菜春巻	鶏肉	油、でん粉、砂糖、ごま油、小麦粉 みず水あめ、ぶどう糖	キャベツ、れんこん、人参	
				中華めん 灌湯みかんゼリー	寒天	砂糖	みかん果汁	
10	金			たら銀紙巻き	たら、みそ	半固体状ドレッシング(大豆含む) 砂糖、還元水あめ、澱粉		583 692 732
				肉じゃが	豚肉	じゃがいも、砂糖、油	玉葱、人参、いんげん	
				みそ汁	油揚げ、みそ		大根、しめじ、小松菜	
13	月			豚肉の生姜炒め	豚肉	油	玉葱、しめじ、しょうが	527 624 674
				カラフルサラダ		ドレッシング	小松菜、コーン、きゅうり、赤ピーマン	
				みそ汁	みそ	さといも	ごぼう、人参、葉ねぎ	
14	火			回鍋肉	豚肉、みそ	砂糖、油、ごま油、でん粉	キャベツ、玉葱、青ピーマン、人参 葉ねぎ、しょうが、にんにく	560 661 720
				しそ入り鶏春巻	鶏肉、粒状大豆たん白	春雨、でん粉、砂糖、油、小麦粉 みず水あめ、ぶどう糖	玉葱、キャベツ、人参、長ねぎ、しょうが、青しそ	
				春雨スープ	豆腐	春雨	小松菜、玉葱、人参、白菜	
16	木			豚肉のりんごソースかけ	豚肉	油、砂糖	しょうが、にんにく、りんご、玉葱 レモン	606 687 750
				ポテトサラダ		じゃがいも、ノンエッグマヨネーズ	人参、きゅうり、コーン	
				ミルクロール コンソメスープ			玉葱、セロリ、人参、キャベツ、かぶ	
17	金			おろしハンバーグ	豚肉、鶏肉、牛肉、大豆たん白	パン粉、粉末水あめ、砂糖、でん粉	れんこん、玉葱、大根	544 647 675
				きんぴらごぼう		こんにやく、砂糖、ごま、ごま油	ごぼう、人参、いんげん	
				きのこ汁	豆腐、みそ		なめこ、えのき、しめじ、葉ねぎ	

※ 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。
※ 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。

御卒業おめでとうございます
3月の給食には、卒業生のアンコールメニューが登場します。
太字がアンコールメニューです。