



給食回数 15回  
小学部1年生 9回

令和5年度



学校給食予定献立表



愛知県立小牧特別支援学校

日	曜日	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)	体の調子をととのえる	
10	月			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	609 705 753
				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	
				プリン	脱脂粉乳、寒天 ミルクカルシウム	砂糖、加工でん粉、粉末水あめ ぶどう糖、異性化液糖、油		
11	火			新玉葱のすき煮	牛肉	砂糖、油	玉葱、人参、いんげん	518 613 661
				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、穀物酢	
				みそ汁	油揚げ、みそ		大根、しめじ、みつば	
12	水			鶏南蛮うどん	鶏肉、油揚げ	でん粉	人参、玉葱、葉ねぎ、しいたけ	567 620 677
				じゃがいもとピーマンのおかか炒め	生揚げ、かつお節	じゃがいも、油	青ピーマン、しょうが	
				小松菜の煮浸し			小松菜、玉葱、えのき	
13	木			鮭のムニエル	鮭	小麦粉、油、バター	レモン	625 699 741
				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	
14	金			大根葉ごはん			大根葉	547 650 681
				和風コロッケ	粉末状植物性たん白	じゃがいも、パン粉、砂糖 乾燥マッシュポテト、小麦粉 米粉、ぶどう糖、でん粉、油	れんこん、人参	
				切り干し大根と刻み昆布の煮物	油揚げ、昆布	砂糖、油	切り干し大根、人参、しいたけ	
				みそ汁	みそ、豆腐		大根、玉葱、葉ねぎ	



御入学 御進級  
おめでとうございます

小学部2年生から6年生、中学部、高等部の給食は、10日(月)から始まります。小学部1年生の給食は、少し遅れて18日(火)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。



学校給食の栄養所要量の目安

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	塩分相当量 (g)
小学部(高)	570	21.0	世帯摂取エネルギーの25~30%	330	3.2	204	0.41	0.57	23	5.7	3g以下
中学部	660	25.0		390	3.6	237	0.46	0.63	24	6.6	
高等部	700	26.0		360	3.6	256	0.48	0.67	24	7.0	

※ 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。



日	曜	牛乳	主食	献立名	だ、ちの、しゅるい、からだ 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	
17	月			わかめごはん	わかめ			601 695 739
				和風煮込み ハンバーグ	鶏肉、豚肉 粉末状植物性たん白 粒状植物性たん白	豚脂、米粉、砂糖 でん粉	玉葱、しめじ、人参、しいたけ	
				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	
				みそ汁	みそ	じゃがいも	玉葱、えのき、葉ねぎ	
18	火			ハヤシライス	豚肉	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	588 687 743
				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	
				おめでとう デザート	豆乳クリーム、寒天	砂糖、水あめ、ぶどう糖 果糖ぶどう糖果糖液糖	いちご	
19	水			ミートボールの トマト煮	牛肉、豚肉、鶏肉 粒状植物性たん白 魚介エキス	パン粉、でん粉、油	玉葱、人参、青ピーマン、ト マト	615 704 740
				ほうれん草の ハーブソテー	ベーコン	オリーブ油	ほうれん草、キャベツ、ハーブ	
				カレースープ		じゃがいも	玉葱、人参、ブロッコリー カレー粉	
20	木			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	539 638 691
				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、穀物酢	
				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	
21	金			いわし生姜煮	いわし	砂糖、でん粉	しょうが	576 687 715
				高野豆腐とふきの煮物	高野豆腐	砂糖	大根、人参、ふき	
				みそ汁	油揚げ、みそ	さといも	人参、白菜、ごぼう	
24	月			なすみそメンチカツ	豚肉、みそ 顆粒状大豆たん白 粉末状大豆たん白	砂糖、でん粉、パン粉 油、小麦粉	玉葱、なす	555 661 690
				野菜炒め		油	キャベツ、玉葱、青ピーマン、人参	
				沢煮椀	豚肉	こんにやく	大根、人参、ごぼう、葉ねぎ	
25	火			さばの塩焼き	さば			603 683 699
				おからの炒め煮	おから	こんにやく、砂糖、油	人参、しいたけ、葉ねぎ	
				みそ汁	みそ	さつま芋	玉葱、キャベツ	
26	水			野菜塩ラーメン	豚肉	油	玉葱、緑豆もやし、葉ねぎ 人参、にんにく、しょうが	576 630 685
				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、チンゲンサイ しめじ、にんにく、しょうが	
				フルーツ入り 杏仁豆腐	寒天、乳、加糖練乳	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 水あめ、砂糖	みかん、黄桃、杏仁パウダー	
27	木			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、玉葱	587 696 733
				小松菜のサラダ		ドレッシング	小松菜、人参、キャベツ コーン	
				みそ汁	豆腐、わかめ 油揚げ、みそ		玉葱	
28	金			たけのこごはん	鶏肉、油揚げ	砂糖	たけのこ	534 632 684
				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	