

8月 9月
 令和5年度 学校給食予定献立表

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	
30	水			夏野菜のハヤシライス	豚肉	じゃがいも、小麦粉 (調整食には入りません)	赤パプリカ、トマト、たまねぎ、マッシュルーム、ズッキーニ、なす	679
				小松菜のスープ煮	ウィンナー		小松菜、キャベツ	753
				ソフトクリームヨーグルト	ヨーグルト			828
31	木			肉じゃが	牛肉	じゃがいも、こんにゃく、砂糖	にんじん、さやいんげん、たまねぎ	638
				鶏肉と野菜のみそ汁	鶏肉、豆腐、みそ		チンゲンサイ、もやし、ねぎ	712
				蒲郡みかんゼリー		砂糖	みかん	785
1	金			マーボー豆腐	豆腐、豚肉、みそ	砂糖、片栗粉、ごま油 (調整食には入りません)	たけのこ、ねぎ、たまねぎ	563
				かぼちゃの煮物		砂糖	かぼちゃ、さやいんげん	634
				五目スープ			にんじん、にら、キャベツ、コーン、しいたけ (調整食には入りません)	704
4	月			里芋コロケ	鶏肉	小麦粉、里芋、砂糖、パン粉、油		638
				ひじきのカラフル煮	鶏肉、ひじき、枝豆	砂糖	にんじん、コーン	718
				夏野菜のみそ汁	厚揚げ (調整食は豆腐使用)、みそ		トマト、なす、ズッキーニ	798
5	火			かぼちゃと枝豆のクリームシチュー	鶏肉、枝豆		かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、しめじ	575
				くろロール野菜炒め	ベーコン		ピーマン、たまねぎ、キャベツ	647 719
6	水			カレーソフトめん	鶏肉、油揚げ (調整食には入りません)	めん小麦粉、じゃがいも、ルウ小麦粉 (調整食には入りません)	にんじん、ねぎ、たまねぎ、しいたけ (調整食には入りません)	631
				ツナとなすと冬瓜の煮物	ツナ	片栗粉、砂糖	冬瓜、なす	706
				りんごゼリー		砂糖	りんご	781
7	木			さけのマヨネーズ焼き	さけ	ノンエッグマヨネーズ		543
				粉ふきいも	チーズ	じゃがいも		611
				だいこんのみそ汁	みそ		ほうれん草、大根、しめじ	679
8	金			ガバオライス	鶏肉		赤パプリカ、黄パプリカ、たまねぎ、ズッキーニ	643
				鶏がらスープのポトフ	ウィンナー	じゃがいも	にんじん、ブロッコリー、キャベツ	724
				ミックスゼリー		砂糖	みかん、マスカット、ぶどう	804
11	月			ささみ大葉梅肉フライ	ささみ	パン粉、小麦粉、砂糖、油	梅、大葉	618
				じゃがいものカレー炒め	ベーコン	じゃがいも、バター	たまねぎ、ピーマン	695
				なめこ汁	豆腐、みそ		なめこ、ねぎ	772
12	火			とうふステーキ	すけとうだらのすり身、豆腐、ひじき、みそ、大豆タンパク	砂糖	ほうれん草、にんじん、キャベツ、たまねぎ	509
				ブロッコリーのごま和え		ごま (初期食には入りません)	ブロッコリー、にんじん、しめじ	572
				なすのみそ汁	厚揚げ (調整食には入りません)、みそ		みつば、なす	636
13	水			五目ラーメン	豚肉	小麦粉	にんじん、チンゲンサイ、キャベツ、ねぎ、もやし、コーン	589
				大学芋		さつまいも、ごま (初期食には入りません)、油、砂糖		662
				中華麺		酢、ごま油 (調整食には入りません)	大根、きゅうり、にんじん	736
14	木			ドライカレー	牛肉 (調整食には入りません)、豚肉、大豆、枝豆	小麦粉 (調整食には入りません)	にんじん、たまねぎ、にんにく	627
				コンソメスープ	ベーコン	じゃがいも	白菜、しめじ	699
				梨ゼリー		砂糖	梨	772
15	金			さんま銀紙焼き	さんま、みそ	砂糖		548
				さんぴらごぼう		こんにゃく、砂糖、ごま (初期食には入りません)、ごま油 (調整食には入りません)	にんじん、さやいんげん、ごぼう	617
				じゃがいものみそ汁	わかめ、みそ	じゃがいも	たまねぎ	685



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	
19	火			枝豆チャーハン	鶏肉、枝豆	米、バター	にんじん、たまねぎ、ねぎ、黄パプリカ、にんにく	588 655 721
				しゅうまい	鶏肉、豚肉、タラのすり身	小麦粉、パン粉、片栗粉、砂糖、ごま油	たまねぎ	
				にらと豆腐のスープ	豆腐		にら、にんじん、もやし、しいたけ (調整食には入りません)	
				杏仁豆腐	牛乳	砂糖		
20	水			肉うどん	豚肉	小麦粉	にんじん、たまねぎ、ねぎ、白菜、しいたけ	593 652 710
				ホキとじゃがいもの甘辛揚げ	ホキ	米粉、じゃがいも、砂糖、油		
				きゅうりとわかめの酢の物	わかめ	砂糖、酢	きゅうり、キャベツ	
				アセロラゼリー		砂糖	アセロラ	
21	木			コロッケバーガー	牛肉、豚肉	じゃがいも、砂糖、米粉、油	にんじん、たまねぎ、パセリ、キャベツ	582 654 727
				大豆とひき肉のトマトスープ	大豆、鶏肉		にんじん、トマト、たまねぎ、セロリ	
22	金			れんこんサンドフライ	鶏肉	パン粉、小麦粉、片栗粉、油	れんこん、しいたけ、たまねぎ	506
				小松菜のなめたけ和え		砂糖	小松菜、もやし、えのきだけ	570
				冬瓜とベーコンのスープ	ベーコン	片栗粉	冬瓜、コーン	633
25	月			中華丼	豚肉	ごま油 (調整食には入りません)	チンゲンサイ、人参、キャベツ、玉葱、たけのこ、椎茸 (調整食には入りません)	593
				さつまいものミルク煮	牛乳	さつまいも、砂糖		667
				わかめスープ	わかめ	ごま (初期食には入りません)	ねぎ、もやし、えのきだけ	741
26	火			チリコンカン	大豆、ウィンナー	オリーブ油	トマト、たまねぎ、グリーンピース、黄パプリカ、にんにく	621
				きのこのバター炒め		バター	ブロッコリー、たまねぎ、えのき、コーン	698
				コンソメスープ	ベーコン	じゃがいも	キャベツ	776
27	水			なすみそメンチカツ	豚肉、みそ、大豆タンパク	片栗粉、小麦粉、パン粉、油	なす、たまねぎ	547
				ほうれん草のおかか和え	かつお節	砂糖	ほうれん草、白菜	616
				けんちん汁	豆腐	こんにゃく (調整食には入りません)	ごぼう、大根、ねぎ	684
28	木			さばの煮付け	さば	砂糖	しょうが	606
				キャベツのゆかり和え			にんじん、しそ、キャベツ、きゅうり	681
				里芋のみそ汁	油揚げ (調整食には入りません)、みそ	里芋	ねぎ	757
29	金			とうがんカレー	牛肉 (調整食には入りません)、豚肉、みそ	里芋、小麦粉 (調整食には入りません)	にんじん、たまねぎ、とうがん、なす、にんにく	636
				コールスローサラダ			黄パプリカ、キャベツ、きゅうり、コーン	712
				十五夜デザート		砂糖	みかん、レモン	788

※ 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。

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 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μg)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
小学部 (低)	450	摂取エネルギー全体の13~20%	摂取エネルギー全体の20~30%	250	2.7	162	0.35	0.46	20	4.5	2.5g以下
小学部 (高)	570			330	3.2	204	0.41	0.57	23		
中学部	660			390	3.6	237	0.46	0.63	24		
高等部	700			360	3.6	256	0.48	0.67	24		

