

令和6年度



学校給食予定献立表

給食回数 20回

愛知県立小牧特別支援学校

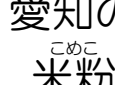
日	曜	牛乳	主食	献立 名	食べ物の種類と体でのほたらき						エネルギー (kcal)
					血・肉・骨になる (毎日牛乳が入ります)		はたらく力のもとになる (毎日主食が入ります)		体の調子をととのえる		
					1群	2群	3群	4群	5群	6群	
					魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	
3	月			ハヤシライス	牛肉		人参、トマト	玉葱、マッシュルーム	じゃがいも、小麦粉（調整食はアレルギーフリーの使用）		481 582 650 717
				アスパラサラダ			アスパラガス、赤パプリカ	キャベツ、きゅうり		ドレッシング	
				さくらんぼゼリー				さくらんぼ	砂糖		
4	火			しろみずかな 白身魚の南蛮漬け	すけとうだら	アオサ、オキアミ	ピーマン、人参	玉葱、椎茸（調整食は不使用）	小麦粉（調整食は不使用）、米粉（調整食は不使用）、砂糖、酢	油	459 565 635 706
				なすのみそ汁	油揚げ（調整食は不使用）、みそ			なす、ねぎ			
5	水			みそラーメン	豚肉	牛乳	人参	キャベツ、ねぎ、もやし、コーン		ごま（調整食は不使用）	430 520 580 640
				バンバンジーサラダ	鶏肉	わかめ		きゅうり、もやし		ごま（調整食は不使用）	
				中華麺		牛乳			砂糖		
6	木			ツナとひじきの混ぜごはん	ツナ	ひじき	人参	こんにゃく、グリーンピース	砂糖		495 609 685 761
				レバー入りつくね	鶏肉、鶏レバー			玉葱、生姜	砂糖、片栗粉、米粉、酢		
				白みそ汁	油揚げ（調整食は不使用）、みそ			しめじ	じゃがいも		
7	金			かぼちゃと豚肉のきんぴら	豚肉		かぼちゃ、人参	舞茸	砂糖	ごま油（調整食は不使用）、ごま（初期食は不使用）	517 637 716 796
				野菜のパオズ	豚肉、鶏肉	ひじき		キャベツ、玉葱、生姜	小麦粉、砂糖	ごま油	
				大根のみそ汁	豆腐、みそ	わかめ		大根			
10	月			大豆ナゲット	大豆、鶏肉、大豆タンパク、きな粉		人参、トマト	玉葱、にんにく	片栗粉、砂糖	油	499 614 690 767
				新じゃがのカレー炒め	ウィンナー			玉葱	じゃがいも	バター	
				みつばと豆腐のすまし汁	豆腐		みつば	椎茸（調整食は不使用）			
11	火			アスパラと牛肉の炒め物	牛肉		アスパラガス	エリンギ、玉葱、生姜		油	476 570 633 696
				しゃきしゃきポテトサラダ			人参	きゅうり	じゃがいも	ドレッシング	
				わかめスープ		わかめ		もやし、白菜		ごま（初期食は不使用）	
				抹茶の水ようかん					砂糖		
12	水			ミートソース	牛肉、豚肉		人参、トマト、パシル	玉葱、マッシュルーム、グリーンピース	小麦粉（調整食は不使用）、砂糖、片栗粉		513 631 710 789
				シーザーサラダ	ベーコン		ブロッコリー	キャベツ、きゅうり、コーン	砂糖	ドレッシング、ノンエッグマヨネーズ（調整食は不使用）	
13	木			鮭のムニエル	さけ				小麦粉（初期食は不使用）	バター	460 566 636 707
				ラタトゥイユ			トマト	なす、玉葱、ズッキーニ、黄パプリカ、にんにく	砂糖	オリーブ油	
				コンソメスープ	ベーコン			キャベツ	じゃがいも		
14	金			とり鶏の照り焼き	鶏肉				砂糖		450 554 624 693
				千草和え			ほうれん草、人参	キャベツ、もやし	砂糖		
				にら玉スープ	たまご		にら	玉葱、えのきたけ			

※ 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。

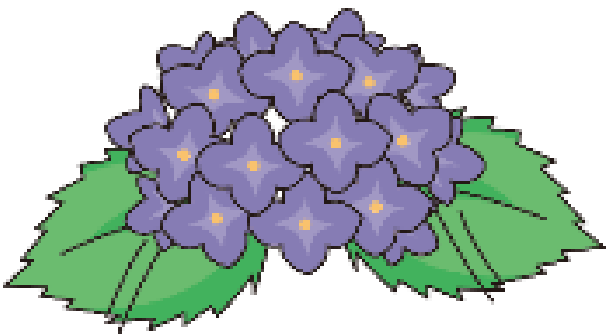
※ 栄養価表示は、上段より、小学部低学年、小学部高学年、中学部、高等部の順番になっています。

※ 調整食には、コーンスターチ、寒天、とろみ剤を使用します。



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)		体の調子をととのえる			
					1群	2群	3群	4群	5群	6群		
					魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		
17	げつ			はるま 春巻き	豚肉		にら、人参	エリンギ、もやし、キャベツ	砂糖、小麦粉、片栗粉	ごま油、油	501 616 693 770	
				はるさめ 春雨サラダ	鶏肉		人参、みつば	きゅうり	緑豆春雨、砂糖、酢	ごま油（調整食は不使用）、ドレッシング		
				キムチスープ	豚肉、豆腐、みそ		人参、にら	白菜、もやし、生姜、にんにく、りんご、玉葱				
18	か			さばの塩焼き	さば						475 584 657 730	
				こまつな あつあ 小松菜と厚揚げの煮びたし	厚揚げ（調整食は豆腐使用）		小松菜、人参	白菜	砂糖			
				かぼちゃの白みそ汁	みそ	わかめ	かぼちゃ	玉葱				
19	すい			あいち だいこん は 愛知の大根葉ごはん			だいこん 大根葉		こめ 米		515 634 714 793	
				とり 鶏のから揚げ愛知ねぎのソース	鶏肉			ねぎ、もやし	片栗粉、砂糖、酢			油
				あいち やさい 愛知野菜のみそ汁	油揚げ（調整食は不使用）、みそ		トマト	キャベツ、なす	あいち た がっこうきょうしよく ひ 愛知を食べる学校給食の日			
20	もく			ドライカレー	牛肉、豚肉、大豆		人参、ケチャップ	玉葱、なす、にんにく、生姜	小麦粉（調整食はアレルギーフリー使用）	バター	524 636 710 785	
				キャベツのスープ	ベーコン			キャベツ	じゃがいも			
				マスカットゼリー				マスカット	砂糖			
21	きん			なつやすい 夏野菜のチャーハン	鶏肉		赤パプリカ	黄パプリカ、ズッキーニ、ねぎ、生姜、にんにく	米	バター	486 581 645 708	
				あいち 愛知のおからと大豆のしゅうまい	おから、大豆、豚肉			玉葱	砂糖、小麦粉、片栗粉			
				ちんげんさい 青梗菜のスープ			青梗菜、人参	コーン				
				ももヨーグルト		ヨーグルト		もも				
24	げつ			あ 揚げじゃがいものそぼろ煮	鶏肉、竹輪		人参	玉葱、グリーンピース	じゃがいも、片栗粉、砂糖	油	475 585 658 731	
				みつばとしらすのおひたし	かつお節	しらす（調整食は不使用）	法蓮草、みつば	砂糖				
				あつあ 厚揚げのみそ汁	厚揚げ（調整食は豆腐使用）、みそ			白菜、ねぎ				
25	か			とりにく 鶏肉のトマト煮	鶏肉		ピーマン、トマト	玉葱、黄パプリカ、エリンギ	じゃがいも、砂糖		464 556 618 679	
				レタスのスープ	ウインナー		人参	レタス	片栗粉、砂糖			
				ココアババロア		牛乳			砂糖			
26	すい			にくだんご い 肉団子入りちゃんこうどん	豚肉、鶏肉、大豆タンパク、みそ	牛乳	青梗菜	玉葱、大根、しめじ、ねぎ	でんぷん		397 488 549 610	
				とうがんのそぼろ煮	鶏肉			冬瓜	砂糖、片栗粉			
				みかんゼリーのフルーツポンチ				みかん、甘夏	砂糖			
27	もく			しんたま 新玉とツナのペンネ	ツナ		アスパラガス、トマト	玉葱	小麦粉、砂糖	オリーブ油、油	515 634 714 793	
				あいち 愛知の米粉パン	かぼちゃのポタージュ	牛乳、豆乳（調整食は不使用）	かぼちゃ	玉葱				
28	きん			いわしの はっちょう に いわしの八丁みそ煮	みそ、いわし		ねぎ		砂糖		475 585 658 731	
				きりぼしだいこん にもの 切干大根の煮物	油揚げ（調整食は不使用）、竹輪	人参	人参	大根	片栗粉、砂糖			
				とんじる 豚汁	豚肉、豆腐、みそ			大根、ごぼう、ねぎ				

がっこうきょうしよく えいようしょうりょう めやす
学校給食の栄養所要量の目安



	エネルギー (kcal)	たんぱく質	脂肪	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	5.7	
中学部	660			390	3.6	237	0.46	0.63	24	6.6	
高等部	700			360	3.6	256	0.48	0.67	24	7	