

令和6年度

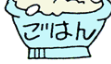
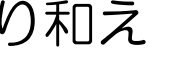
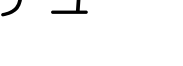


学校給食予定献立表

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	
2	げつ			豆腐ステーキ甘みそソース	大豆タンパク、豆腐、 スケトウダラ、みそ	いわし、ひじき	人参、法蓮草	玉葱、キャベツ	片栗粉、砂糖	441 543 611 679	
				きんぴられんこん	竹輪		人参	蓮根、こんにゃく	砂糖		ごま油（調整食は 不使用）、ごま （初期食は不使用）
				かぼちゃのみそ汁	みそ		南瓜、みつば	玉葱			
3	か			さわらのちゃんちゃん焼き	さわら、みそ			キャベツ、玉葱、しめじ	砂糖	バター	462 557 621 684
				豆腐のすまし汁	豆腐	わかめ		大根			
				国産みかんゼリー				みかん	砂糖		
4	すい			冬野菜カレー	豚肉		人参、ブロッコリー	玉葱、蓮根、大根、 ごぼう、生姜	小麦粉（調整食はアレル ゲンフリールウ使用）	457 562 633 703	
				シーザーサラダ	ベーコン			キャベツ、きゅうり、枝豆			ドレッシング、ノンエッ グマヨネーズ （調整食は不使用）
5	もく			米粉コロッケ	牛肉、豚肉		人参、パセリ	玉葱	じゃがいも、砂糖、米粉	油	497 612 689 765
				野菜のケチャップソース	ウインナー		ピーマン、トマト	玉葱、キャベツ	砂糖		
				コーンチャウダー	豆乳（調整食は不使用）	牛乳	人参、パセリ	玉葱、コーン	じゃがいも		
6	きん			まぜまぜビビンバ	豚肉、みそ		法蓮草、人参	もやし、にんにく、生姜	砂糖	ごま油（調整食は 不使用）、ごま （初期食は不使用）	444 546 615 683
				かぼちゃしゅうまい	豆腐、スケトウダラ、 大豆		南瓜	生姜	小麦粉、砂糖、片栗粉		
				わかめスープ	豆腐	わかめ		白菜、えのきたけ			
9	げつ			ひきずり	鶏肉、豆腐			白菜、椎茸、ねぎ、 こんにゃく	砂糖	473 582 654 727	
				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		
10	か			ツナとひじきの混ぜごはん	ツナ	ひじき	人参	えだまめ 枝豆、こんにゃく	砂糖	499 614 690 767	
				大豆ナゲットオーロラソース	大豆、鶏肉、きな粉		人参、ケチャップ	玉葱、にんにく	片栗粉、砂糖		油、ノンエッグマヨネー ズ（調整食は 不使用）
				なめこ汁	豆腐、みそ		小松菜	なめこ			
11	すい			エビイカ入りちゃんぽん	豚肉、イカ、エビ	牛乳	人参	白菜、ねぎ、もやし		ごま油（調整食はラーメ ンスープ不使用鶏がら使 用）	470 578 651 723
				さつまいものミルク煮		牛乳			さつまいも、砂糖		
				中華 めん	ツナ		青梗菜	キャベツ	砂糖		
12	もく			マーボー厚揚げ	厚揚げ（調整食は豆腐 使用）、豚肉、 グリンピース、みそ			ねぎ、玉葱、にんにく、 生姜	砂糖、片栗粉	ごま油（調整食は 不使用）	501 608 679 750
				肉団子と白菜のスープ	豚肉、鶏肉、 大豆タンパク			玉葱、白菜、もやし			
				ストロベリーゼリー				いちご	砂糖		
13	きん			ぶりの竜田揚げ	ぶり			生姜	片栗粉	油	458 563 634 704
				きりぼしだいこん 切干大根の酢の物			人参	大根、きゅうり	砂糖、酢	ごま油（調整食は 不使用）	
				小松菜のみそ汁	油揚げ（調整食は 不使用）、みそ		小松菜	えのきたけ			

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	
16	げつ月			チャーハン							451 555 625 694
				ぎょうざスープ							
				フルーツあんみつ							
17	か火			さばの塩焼き 	さば						442 544 612 680
				キャベツときゅうりのゆかり和え 							
				かぶとチキンささみのそぼろ煮 							
18	ずい水			とんじる 豚汁うどん							449 553 622 691
				とりにく 鶏肉のレモンソース							
				うどん ほうれん草のおひたし							
19	もく木			さつまいもとれんこんのシチュー							517 632 709 785
				だいず 大豆とツナのサラダ 	大豆、ツナ						
				クロスロール ミルメーク（ココア）							
20	きん金			やさしい 野菜入り肉団子 							507 624 702 780
				かぼちゃと小豆のいとこ煮 							
				ほうれん草のみそ汁							
23	げつ月			とりにく 鶏肉のトマト煮 							417 496 549 601 + デザート 76 (110)
				コンソメスープ 							
				クリスマスのショコラケーキ (初期食はチョコレートムース)							

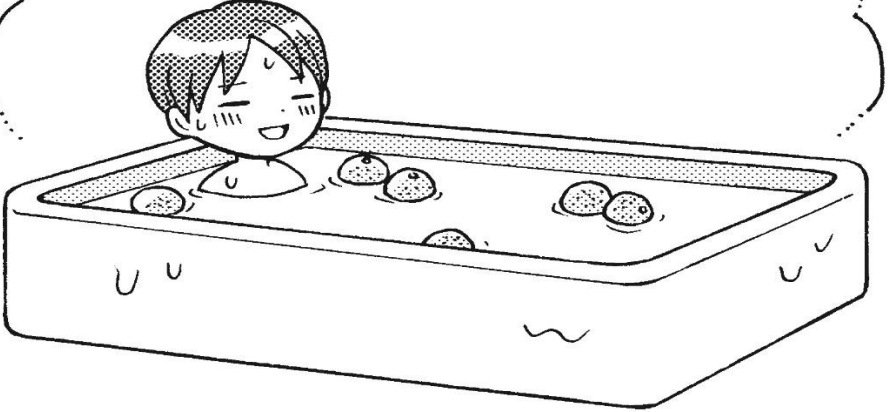
- ※ 献立は、材料の購入 事情により変更する場合がありますので、御了承ください。
- ※ 栄養価表示は、上段より、小学部低学年、小学部高学年、中学部、高等部の順番になっています。
- ※ 調整食には、コーンスターチ、寒天、とろみ剤を使用します。

がっこうきゅうしょく 学校給食の えいようりょう めやす 栄養量の目安		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	

にち
21日は

冬

至



かぼちゃを食べてゆず湯に入り、免疫力を高めましょう！

12月から2月にかけて
高等部生徒が考えた献立が登場します！

毎月17日は、高等部1年の生徒が考えた献立
です。クラスメイトの好みに合わせた料理や、旬
の食材を使った料理が組み合わせられ、バランスの
よい1食分になっています！お楽しみに☆

