令和６年度 2月 学校給食予定献立表

給食回数 18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）		体の調子をととのえる		はたらく力のもとになる（毎日主食が入ります）		
					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	○		いわしの生姜煮	いわし			生姜	片栗粉、砂糖		450 554 623 692
				大豆とひじきの煮物	大豆、竹輪、グリンピース	ひじき	人参		砂糖		
				ほうれん草と油揚げのみそ汁	油揚げ（調整食は不使用）、みそ		法蓮草	しめじ			
				高等部家庭科コラボ献立							
4	火	○		チーズダッカルビ	鶏肉	チーズ		キャベツ、玉葱、生姜、にんにく	さつまいも、砂糖、片栗粉	ごま油（調整食は不使用）	446 549 617 686
				菜の花とキャベツのナムル			菜花	キャベツ	砂糖	ごま（初期食は不使用）、ごま油（調整食は不使用）	
				キムチと豆もやしと春雨のスープ	みそ		にら、人参	大豆もやし（調整食は緑豆もやし使用）、白菜、生姜、にんにく、りんご、玉葱	春雨		
				高等部家庭科コラボ献立							
5	水	○	ソフトめん	**エビイカ入りちゃんぽんソフトめん**	豚肉、エビ、イカ、かまぼこ	牛乳		白菜、ねぎ、緑豆もやし		ごま（調整食は不使用）	520 640 720 800
				米粉コロッケ	豚肉、牛肉		人参、パセリ	玉葱	じゃがいも、砂糖、米粉	油	
				小松菜としめじの和え物			小松菜、人参	しめじ			
6	木	○	クロスロール	かぶのクリームシチュー	鶏肉	牛乳	人参、ブロッコリー	玉葱、かぶ	じゃがいも		560 689 775 861
				かぼちゃサラダ		チーズ、ヨーグルト	かぼちゃ	きゅうり		ノンエッグマヨネーズ（調整食は不使用）	
7	金	○		**チャーハン**	豚肉		青梗菜、人参	ねぎ、玉葱、椎茸（調整食は不使用）、生姜、にんにく		バター	450 554 624 693
				ぎょうざスープ	豚肉		にら	キャベツ、玉葱、白菜、緑豆もやし、えのきだけ、にんにく	パン粉、砂糖、小麦粉	豚脂	
				フルーツあんみつ				みかん、もも、なし	砂糖、小豆		
10	月	○		さわらの塩焼き	さわら						455 560 630 700
				切干大根の煮物	油揚げ（調整食は不使用）		人参	大根、グリンピース	里芋、砂糖		
				なめこ汁	豆腐、みそ		みつば	なめこ			
12	水	○		**ハヤシライス**	豚肉		人参、トマト	玉葱、マッシュルーム、グリンピース	じゃがいも、小麦粉（調整食はアレルゲンフリールウ使用）		499 603 673 742
				ブロッコリーとカリフラワーのサラダ			ブロッコリー	カリフラワー、コーン		ドレッシング	
				ぶどうゼリー				ぶどう	砂糖		
13	木	○	ロールパン	照り焼きチキン	鶏肉				砂糖		505 622 699 777
				カラフルサラダ			赤パプリカ	キャベツ、黄パプリカ、枝豆		ドレッシング	
				トマトスープ			人参、トマト	玉葱、セロリ	じゃがいも		
14	金	○		まぐろと厚揚げのチリソース	まぐろ、厚揚げ（調整食は豆腐使用）		トマト	玉葱、ねぎ、生姜、にんにく	片栗粉、米粉、砂糖、酢	油、ごま油（調整食は不使用）	525 636 711 785
				ひき肉とレタスのスープ	鶏肉、豆腐			レタス、しめじ			
				ココアババロア		牛乳			砂糖		

※ 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。

☆卒業生アンコールメニュー☆
２月後半から卒業式前日までの給食に、
卒業生のアンコールメニューが登場します。
下線がアンコールメニューです。

日	曜	牛乳	主食	献立名	食べ物の種類と体でのはたらき						エネルギー(kcal)
					血・肉・骨になる（毎日 牛乳 が入ります）		体の調子をととのえる		はたらく力のもとになる（毎日主食が入ります）		
					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	月	○		揚げじゃがいものそぼろ煮	鶏肉、竹輪		人参	玉葱、グリンピース	じゃがいも、かたくり粉、砂糖	油	461 567 638 709
				愛知のれんこん入りつくね	鶏肉、大豆、豚肉			玉葱、蓮根、生姜	片栗粉、砂糖、コーンスターチ	豚脂	
				大根のみそ汁	豆腐、みそ	わかめ		大根			
18	火	○	ミルクロール	**おろしソースハンバーグ**	鶏肉、大豆タンパク			玉葱、大根	砂糖	豚脂	453 558 627 697
				きのこのバター炒め			法蓮草	玉葱、えのきだけ、エリンギ		バター	
				コーンスープ		豆乳（調整食は不使用）、牛乳	パセリ	玉葱、コーン			
19	水	○	中華めん	**しょうゆラーメン**	豚肉		にら	白菜、ねぎ、緑豆もやし			552 679 764 849
				鶏のから揚げ	鶏肉			にんにく、生姜	片栗粉	油	
				のりのナムル		のり	法蓮草、人参	しめじ	砂糖	ごま（初期食は不使用）、ごま油（調整食は不使用）	
20	木	○		鮭のバターしょうゆ焼き	鮭					バター	454 559 629 699
				きんぴらごぼう			人参	ごぼう、こんにゃく、グリンピース	砂糖	ごま（初期食は不使用）、ごま油（調整食は不使用）	
				じゃがいもの白みそ汁	厚揚げ（調整食は豆腐使用）、みそ			玉葱	じゃがいも		
21	金	○		豚肉と厚揚げのカラフルみそ炒め	豚肉、厚揚げ（調整食は豆腐使用）、みそ		ピーマン、赤パプリカ	玉葱、しめじ	砂糖	ごま（初期食は不使用）	536 636 703 769
				しらす入りつみれのすまし汁	ずけとうだら	あおさ、しらす	青梗菜	椎茸、ねぎ	砂糖		
				いちごのレアチーズ		チーズ		いちご	砂糖		
25	火	○		**カツカレー**	豚肉		人参	玉葱、にんにく、生姜、グリンピース	パン粉、薄力粉、じゃがいも、小麦粉（調整食はアレルゲンフリールウ使用）	油	568 699 787 874
				大根とささみのサラダ	鶏肉	わかめ		大根、コーン		ドレッシング	
26	水	○		高野豆腐と豚肉の炒め煮	高野豆腐（調整食は豆腐使用）、豚肉			緑豆もやし、枝豆	砂糖		440 542 609 677
				ほうれん草のおかか和え	かつおぶし		法蓮草	白菜	砂糖		
				根菜汁	鶏肉、みそ		人参	ごぼう、蓮根、ねぎ			
27	木	○		**キムタクごはん**	豚肉		人参	大根、生姜、にんにく、りんご、玉葱、白菜、ねぎ	砂糖	ごま油（調整食は不使用）	439 529 588 648
				愛知のしそ入り鶏春巻	鶏肉、大豆タンパク		しそ、人参	玉葱、キャベツ、ねぎ	小麦粉、砂糖、片栗粉、春雨		
				チンゲンサイのスープ			青梗菜、人参	大根、白菜、椎茸（調整食は不使用）			
				蒲郡みかんゼリー				みかん	砂糖		
28	金	○		白身魚のねぎソース	ホキ			ねぎ、緑豆もやし	米粉、片栗粉、酢、砂糖	油	404 497 559 621
				小松菜のなめたけ和え			小松菜、人参	えのきだけ	砂糖		
				鶏肉と大根のスープ	鶏肉	わかめ		大根、白菜、しめじ			

学校給食の栄養量の目安

	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	