

令和7年度



学校給食予定献立表

給食回数 15回

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)		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	
9	水	MILK	ごはん	ハヤシライス	豚肉		人参、トマト	玉葱、マッシュルーム	じゃがいも、小麦粉 (調整食は不使用)		498 605 677 748
				コールスローサラダ				キャベツ、きゅうり、コーン	ドレッシング		
				ピーチゼリー				もも	砂糖		
10	木	MILK	ごはん	マーボー豆腐	豆腐、豚肉、みそ			たけのこ、ねぎ、玉葱、にんにく、生姜	砂糖、片栗粉		409 503 566 629
				春雨スープ		人参、にら	椎茸 (調整食は不使用)、キャベツ	春雨			
11	金	MILK	ごはん	いわしの主要煮	いわし			生姜	砂糖、てんぷん		462 569 640 711
				かぼちゃのそぼろあんかけ	鶏肉、グリーンピース	かぼちゃ		生姜	砂糖、片栗粉		
				ほうれん草のみそ汁	みそ	法蓮草		えのきだけ、玉葱			
14	月	MILK	ごはん	たけのこごはん	油揚げ (調整食は不使用)			たけのこ、椎茸	砂糖		436 536 603 670
				豆腐ハンバーグ	豆腐、鶏肉、大豆タンパク			玉葱、えのきだけ	砂糖、片栗粉		
				白みそ汁	みそ	みつば	かぶ	じゃがいも			
15	火	MILK	ごはん	さわらの照り焼き	さわら				砂糖		421 530 597 663
				きんぴらごぼう	グリーンピース		人参	ごぼう、こんにゃく	砂糖		
				小松菜のみそ汁	豆腐、みそ	小松菜		しめじ			
16	水	MILK	中罐めん	しょうゆ五目ラーメン	豚肉		人参、青梗菜	キャベツ、ねぎ、もやし			474 566 627 688
				ホキとじゃがいものチリソース	ホキ		トマト	玉葱、ねぎ、しょうが、にんにく	米粉、てんぷん、じゃがいも、砂糖	油	
				ヨーグルト		ヨーグルト			砂糖		
17	木	MILK	中罐めん	チキンカレー	鶏肉		人参	玉葱、生姜、にんにく	じゃがいも、小麦粉 (調整食は不使用)		490 591 659 727
				大根と系かまのサラダ	かまぼこ			大根、きゅうり	ドレッシング		
				ぶどうゼリー				ぶどう	砂糖		
18	金	MILK	ごはん	米粉コロッケ	牛肉、豚肉		人参、パセリ	玉葱	砂糖、じゃがいも、米粉	油	450 564 624 693
				春キャベツのソテー				キャベツ、コーン、エリンギ	オリーブ油、バター		
				トマトスープ	ウィンナー		人参、トマト	玉葱、セロリ、なす			

※ 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。

※ 栄養師表示は、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。

ご入学がく ごしんきゅう
御入学・御進級
おめでとうございます！



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)		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 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実	
21	月			ホイコーロー	豚肉、厚揚げ(調整食は豆腐使用)、みそ		ピーマン、赤パプリカ	キャベツ、玉葱	砂糖、片栗粉		454 559 629 699
				しゅうまい	たら、豚肉、鶏肉、大豆タンパク		玉葱	小麦粉、砂糖、パン粉、片栗粉	ごま油		
				わかめと大根のスープ		わかめ	もやし、ねぎ、大根				
22	火			わかめごはん		わかめ					452 567 626 696
				新じゃがのそぼろ煮	鶏肉、竹輪、グリーンピース		人参	玉葱	じゃがいも、砂糖、片栗粉	油	
				肉団子のスープ	豚肉、鶏肉、大豆タンパク、みそ		小松菜	玉葱、えのきだけ、白菜	でんぷん、砂糖		
23	水			キャベツメンチカツ	豚肉、牛肉			キャベツ、玉葱	コーンスターチ、砂糖、小麦粉、パン粉、片栗粉	油	460 566 636 707
				ほうれん草のおひたし			法蓮草、人参	もやし	砂糖	ごま(初給食は不使用)	
				新たまねぎのコンソメスープ	鶏肉		玉葱、コーン	じゃがいも			
24	木			クリームシチュー	鶏肉	牛乳	人参、ブロッコリー	玉葱、しめじ	じゃがいも		516 628 702 777
				ひじきとチーズのサラダ		ひじき、チーズ	ピーマン、赤パプリカ	キャベツ		ドレッシング	
				りんごジャム				りんご	砂糖		
25	金			チャーハン	鶏肉		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	412 507 571 634
				愛知県産食材入りの餃子	豚肉		にら	キャベツ、玉葱、にんにく	コーンスターチ、砂糖、小麦粉	ラード	
				たこボールのスープ	たこ、スケトウダラ	にら	レタス、しめじ	でんぷん、砂糖			
28	月			レバー入りつくね	鶏肉、鶏レバー			玉葱	砂糖、でんぷん、米粉、酢	油	488 600 675 750
				高野豆腐の煮物	高野豆腐(調整食は豆腐使用)、鶏肉	人参	椎茸、キャベツ	砂糖			
				豚汁	豚肉、豆腐、みそ		大根、ごぼう、ねぎ	さつまいも			
30	水			ミートソースソフトめん	豚肉、鶏肉		人参、トマト、パプリカ	玉葱、マッシュルーム、にんにく	砂糖、片栗粉、小麦粉(調整食は不使用)		509 626 705 783
				シーフードサラダ	イカ、エビ			キャベツ、きゅうり		ドレッシング	
				みかんゼリーのフルーツポンチ				みかん、甘夏	砂糖		

学校給食の栄養量の目安

	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	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	

小牧特別支援学校の給食

- 普通食と5種類の調整食を提供しています。
- 主食、主菜、副菜、汁ものを基本とした献立です。
- 季節の食材や行事食を取り入れています。
- リクエストメニューも実施していきます。

みなさんの健康と成長を願って、安全・安心でおいしい給食を提供します。一年間よろしくお願ひします！

