

令和7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	
1	木			大豆ナゲットオーロラソース	大豆、鶏肉		人参、ケチャップ	玉葱、にんにく	片栗粉、砂糖	ノンエッグマヨネーズ (調整食は不使用)、 油	504 620 698 775
				きりぼし切干大根と新じゃがの煮物	鶏肉		人参	大根、グリーンピース	じゃがいも、砂糖		
				ほうれん草のみそ汁	油揚げ (調整食は 不使用)、みそ	ほうれん草	えのきだけ				
2	金			混ぜごはん	鶏肉、油揚げ (調整食は不使用)		人参	ごぼう、枝豆	砂糖		465 572 644 715
				かつおのおかか煮	かつお			生姜	砂糖、片栗粉		
				たけのこ入り豚汁	豚肉、みそ		人参	大根、たけのこ、ねぎ			
7	水			鶏野菜あんかけソフトめん	鶏肉		人参	白菜、もやし、ねぎ、 椎茸 (調整食は不使用)	片栗粉、砂糖		497 595 661 726
				かぼちゃとブロッコリーのごまみそ和え	みそ		かぼちゃ、 ブロッコリー	しめじ	砂糖、砂糖	ごま (初期食は不使 用)	
				ソフトめん いちごヨーグルト		ヨーグルト		いちご	砂糖		
8	木			ボークビーンズ	豚肉、大豆		人参、トマト	玉葱、セロリ、 マッシュルーム	じゃがいも		491 605 680 756
				クロス ロール 春キャベツのスープ	ウィンナー		小松菜	キャベツ、コーン			
9	金			鶏のから揚げ	鶏肉			にんにく、生姜	片栗粉	油	506 623 701 779
				小松菜のなめたけ和え			小松菜、人参	もやし、えのきだけ	砂糖		
				じゃがいもの白みそ汁	豆腐、みそ			玉葱	じゃがいも		
12	月			いわしのバジのみそ煮	いわし、みそ		ねぎ		砂糖		458 564 635 705
				鶏肉とさつまいもの炒り煮	鶏肉			しめじ、枝豆	さつまいも、砂糖		
				豆腐とみつばのすまし汁	豆腐		みつば	大根			
13	火			ハヤシライス	牛肉		人参、トマト	玉葱、マッシュルーム、 グリーンピース	じゃがいも、小麦粉 (調整食は不使用)		491 604 680 756
				スナップエンドウとマカロニのサラダ	鶏肉		スナップエンドウ	キャベツ	マカロニ	ドレッシング	
14	水			五目塩ラーメン	豚肉		人参	キャベツ、ねぎ、もやし、 コーン			500 601 669 736
				鶏だんごと青梗菜の甘酢炒め	鶏肉		青梗菜	玉葱、エリンギ	じゃがいも、片栗粉、 砂糖、酢		
				中華 抹茶プリン		牛乳			砂糖		
15	木			照り焼きチキンバーガー	鶏肉			キャベツ、きゅうり	砂糖	ノンエッグマヨネーズ (調整食は不使用)	489 602 678 753
				パンズ パン ミネストローネ	大豆		人参、トマト	しめじ、玉葱、セロリ、 黄パプリカ	ひよこ豆、えんどう豆、 いんげん豆		
16	金			かぼちゃと豚肉のきんぴら	豚肉		かぼちゃ、人参	筍、枝豆	砂糖	ごま (初期食は 不使用)、ごま油 (調整食は不使用)	488 601 676 751
				愛知のしそ入り米粉ぎょうざ	豚肉、大豆		にら、しそ	キャベツ、しょうが	でんぷん、砂糖、 米粉		
				厚揚げのみそ汁	厚揚げ (調整食は 豆腐使用)、みそ	わかめ		玉葱			

日 期	曜 日	牛乳	主食	献立 名	食べ物の種類と体ではたらく						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	
19	げつ 月	 	 	なすみそメンチカツ	大豆、豚肉、みそ			なす、玉葱	パン粉、片栗粉、砂糖、 小麦粉、コーンスターチ	油	439 541 608 676
				和風ツナサラダ	ツナ	のり（初期食は 不使用）	人参	キャベツ、もやし	砂糖	ごま（初期食は 不使用）、ごま油 （調整食は不使用）	
				青梗菜のスープ	豆腐		青梗菜	椎茸（調整食は不使用）			
20	か 火	 	 	さけの塩焼き	さけ						434 534 600 667
				小松菜の煮びたし	厚揚げ（調整食は 豆腐使用）		小松菜、人参	白菜	砂糖		
				大根のみそ汁	みそ	わかめ		大根、えのきだけ			
21	すい 水	 	 	カレーうどん	鶏肉、油揚げ（調整食は 不使用）		人参	ねぎ、玉葱	じゃがいも、小麦粉 （調整食は不使用）		447 550 619 688
				うどん 春キャベツのレモン和え	かまぼこ	わかめ		キャベツ、コーン、レモン	砂糖、酢	オリーブ油	
22	ちく 木	 	 	中華丼	豚肉		青梗菜、人参	キャベツ、玉葱、 椎茸（調整食は不使用）	片栗粉	ごま油（調整食は 不使用）	468 576 648 720
				春雨スープ		わかめ	にら	もやし	はるさめ		
				フルーツ杏仁		牛乳		もも、みかん	砂糖		
23	きん 金	 	 	チキンライス	鶏肉		人参、ピーマン、 トマト	玉葱、マッシュルーム		バター	473 582 655 728
				かぼちゃコロッケ	鶏肉、大豆タンパク		かぼちゃ	玉葱、マッシュルーム	小麦粉、パン粉、砂糖	油	
				春野菜のポトフ	ウィンナー		人参	玉葱、だけのこ、キャベツ	じゃがいも		
26	げつ 月	 	 	マグロとじゃがいものコロコロ揚げ	まぐろ				じゃがいも、上新粉、 片栗粉、砂糖	油	439 540 608 675
				キャベツのゆかり和え			人参、しそ	キャベツ、きゅうり			
				なめこ汁	豆腐、みそ		みつば	なめこ			
27	か 火	 	 	わかめごはん		わかめ					460 566 637 708
				チーズハンバーグ	鶏肉、大豆タンパク	チーズ		じゃがいも	砂糖	ラード	
				野菜のケチャップソース			ピーマン、トマト、 パプリカ	玉葱、キャベツ、 黄パプリカ、エリンギ	砂糖	オリーブ油	
				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			
28	すい 水	 	 	焼きそば	豚肉	あおのり （初期食は 不使用）	ピーマン、人参	キャベツ、もやし	めん		465 556 616 677
				ひき肉とレタスのスープ	鶏肉、豆腐			レタス、しめじ			
				プリン		牛乳			砂糖		
29	ちく 木	 	 	新じゃがのカレー炒め	鶏肉		黄パプリカ、 アスパラガス	玉葱	じゃがいも	バター	432 532 599 665
				ごぼう入りつくね	鶏肉、大豆タンパク			生姜、ごぼう、玉葱	砂糖、片栗粉、酢	ラード	
				まいだけのみそ汁	油揚げ（調整食は 不使用）、みそ			白菜、椎茸			
30	きん 金	 	 	マーボー厚揚げ	厚揚げ（調整食は 豆腐使用）、豚肉、みそ			だけのこ、ねぎ、玉葱、 にんにく	砂糖、片栗粉	ごま油（調整食は不使 用）	446 549 617 686
				肉だんごと大根のスープ	鶏肉、豚肉、 大豆タンパク			玉葱、もやし、大根、ねぎ	油		

※ 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。

※ 調整食後期・中期は、普通食のスープ（具を除いたもの）を配食する場合があります。

びつこうきゅうしやく さいいとうりょう めやす
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			250	2.7	162	0.35	0.46	20	4.5	
小学部 (高)	570	摂取エネルギー全体の 13～20%	摂取エネルギー全体の 20～30%	330	3.2	204	0.41	0.57	23	5.7	2.5g以下
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	