

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	月			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)		548 653 722 792
				小松菜のスープ煮	ウィンナー		小松菜	キャベツ		バター	
				はちみつレモンゼリー				レモン	はちみつ、砂糖		
2	火			なすと豚肉のみそ炒め	厚揚げ (調整食は豆腐使用) 豚肉、みそ		ピーマン	なす、玉葱	砂糖、片栗粉		448 551 620 689
				けんちん汁	鶏肉			ごぼう、大根、ねぎ、こんにゃく			
3	水			スープカレー	鶏肉		人参、かぼちゃ	玉葱、れんこん、にんにく、しょうが	じゃがいも、小麦粉 (調整食は不使用)	油	497 594 659 724
				ナン フローズンヨーグルトみかん味		ヨーグルト		みかん	砂糖		
4	木			ホキとじゃがいものチリソース	ホキ		ピーマン、トマト	玉葱、黄パプリカ、エリンギ、しょうが、にんにく	米粉、でんぷん、じゃがいも、砂糖、酢	油	406 499 562 624
				チンゲンサイと糸かまのスープ	かまぼこ		青梗菜、人参	もやし、椎茸 (調整食は不使用)			
5	金			豚肉の生姜炒め	豚肉			玉葱、しょうが	砂糖		465 572 644 715
				野菜の煮びたし	厚揚げ (調整食は豆腐使用)		人参	キャベツ、しめじ	砂糖		
				さつまいもの白みそ汁	みそ	わかめ	法蓮華		さつまいも		
8	月			わかめごはん		わかめ					447 550 618 687
				里芋コロッケ	鶏肉、大豆タンパク				里芋、砂糖、パン粉、小麦粉、コーンスターチ	油	
				ピーマンごぼうきんぴら			人参、ピーマン	ごぼう、こんにゃく	砂糖	ごま油 (調整食は不使用)、ごま (初給食は不使用)	
				なすのみそ汁	厚揚げ (調整食は不使用)、みそ		みつば	なす			
9	火			豆腐ハンバーグ	豆腐、鶏肉、大豆タンパク			玉葱	米粉、砂糖、じゃがいも		415 510 574 638
				ラタトゥイユ	ウィンナー		ピーマン、トマト	なす、ズッキーニ、玉葱、にんにく		オリーブ油	
				じゃがいもの白みそ汁	豆腐、みそ			ねぎ	じゃがいも		
10	水			ガバオソフトめん	豚肉		オクラ、バジル、赤パプリカ	玉葱、黄パプリカ、しょうが、にんにく	片栗粉		497 611 688 764
				揚げぎょうざ	豚肉		にら	キャベツ、玉葱、にんにく	パン粉、小麦粉、コーンスターチ、砂糖	ラード、油	
				ソフトめん かぼちゃとさつまいもとりんごのレモン煮			かぼちゃ	りんご、レモン	さつまいも、砂糖、酢		
11	木			ナポリタン	ウィンナー	チーズ	人参、ピーマン、トマト	玉葱	スパゲッティ	オリーブ油	450 554 624 693
				冬瓜とミートボールのスープ	鶏肉、鶏肉、大豆タンパク		法蓮華	冬瓜、コーン	でんぷん		
12	金			さわらのカレー焼き	さわら				砂糖		456 561 631 701
				切干大根とひじきの煮物	鶏肉	ひじき		大根	砂糖		
				なめこ汁	厚揚げ (調整食は豆腐使用)、みそ		法蓮華	なめこ			

※ 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。

日 期	曜 日	牛乳	主食	献立 名	食べ物の種類と体ではたらき						エナ 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	
16	火			小籠包	豚肉			玉葱、キャベツ、しょうが	コーンスターチ、砂糖、 小麦粉、香煎		498 613 689 766
				かぼちゃと豚肉の炒め物	豚肉		かぼちゃ、人参	舞茸、枝豆	砂糖	ごま油（調整食は 不使用）	
				ほうれん草のみそ汁	油揚げ（調整食は 不使用）、みそ		法蓮華	えのきたけ			
17	水			五目うどん	鶏肉、油揚げ （調整食は不使用）		小松菜、人参	椎茸（調整食は不使用）、 ねぎ			476 578 646 714
				さつまいもとちくわの磯部揚げ	ちくわ	黄のり（初期食 は不使用）			さつまいも、小麦粉 （調整食は不使用）	おろし 油	
				がりがり君（ぶどう） （中期食・初期食はぶどうゼリー）				ぶどう	砂糖		
18	木			愛知の大根菜ごはん			大根菜				449 553 622 691
				れんこん入り和風コロッケ	大豆タンパク		人参	蓮根	パン粉、小麦粉、砂糖、 片栗粉、じゃがいも	おろし 油	
				いろいろ野菜のマスタード炒め	鶏肉		赤パプリカ	玉葱、キャベツ	じゃがいも		
				大根のみそ汁	みそ		小松菜	大根、舞茸			
19	金			さげのマヨネーズ焼き	さげ		ピーマン	玉葱、しめじ		ノンエッグマヨネーズ （調整食は不使用）	447 550 619 688
				ミネストローネ	ウィンナー、大豆		人参、トマト	玉葱、セロリ、なす	ひよこ豆、インゲン豆、 エンドウ		
22	月			冬瓜カレー	鶏肉、みそ		人参	玉葱、冬瓜、なす、 にんにく	小麦粉（調整食は 不使用）		512 622 695 768
				カラフルツナサラダ	ツナ		赤パプリカ	キャベツ、黄パプリカ、 きゅうり		ドレッシング	
				なしゼリー				なし	砂糖		
24	水			みそラーメン	豚肉		青梗菜、人参	ねぎ、緑豆もやし、 コーン		ごま（調整食は 不使用）	509 626 705 783
				鶏肉の揚げ照り	鶏肉				片栗粉、砂糖	おろし 油	
				中華めん 添え野菜			ブロッコリー	キャベツ			
25	木			チリコンカン	大豆、ウィンナー		トマト、パセリ （初期食は不使用）	玉葱、グリーンピース、 黄パプリカ、にんにく		オリーブ油	496 596 662 728
				コンソメスープ			小松菜	白菜	じゃがいも		
				はちみつマーガリン	大豆				はちみつ	マーガリン	
26	金			さばの塩焼き	さば						434 534 600 667
				ほうれん草のおひたし			法蓮華、人参	緑豆もやし			
				かぼちゃのみそ汁	みそ	わかめ	かぼちゃ	えのきたけ			
29	月			きのこごはん	油揚げ（調整食は 不使用）		人参	しめじ、舞茸、椎茸 （調整食は不使用）	砂糖		444 546 615 683
				高野豆腐と豚肉の炒め物	高野豆腐（調整食は 豆腐使用）、豚肉			緑豆もやし、枝豆	砂糖		
				けんちんみそ汁	鶏肉、みそ			ごぼう、大根、ねぎ、 こんにゃく			
30	火			ささみ大葉梅肉フライ	大豆タンパク、鶏肉		大葉		コーンスターチ、 小麦粉、パン粉	おろし 油	454 559 629 699
				野菜のケチャップソース			ピーマン、トマト、 パセリ	玉葱、キャベツ、 黄パプリカ、エリンギ	砂糖	オリーブ油	
				さといものみそ汁	豆腐、みそ	わかめ			里芋		

がっこうで食うけんちん えいごうりょうめいやす
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)
小学校部 (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
小学校部 (高)	570			330	3.2	204	0.41	0.57	23	5.7	
中学校部	660			390	3.6	237	0.46	0.63	24	6.6	
高等学校部	700			360	3.6	256	0.48	0.67	24	7	

