

令和7年度



学校給食予定献立表

給食回数 17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	
4	火			まいだけとさつまいものごはん	油揚げ (調整食は不使用)			舞茸	さつまいも、砂糖		440 542 609 677
				なすみそメンチカツ	豚肉、みそ、大豆タンパク			玉葱、なす	砂糖、でんぷん、パン粉、小麦粉	油	
				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			
5	水			エビイカ入りちゃんぽん	豚肉、エビ、イカ	牛乳		白菜、ねぎ、緑豆もやし		ごま (調整食は不使用)	454 538 628 698
				バンバンジーサラダ	鶏肉	わかめ		きゅうり、キャベツ		ドレッシング (調整食は不使用)	
				しゅうまい	すけとうだら、豚肉、鶏肉、大豆タンパク		玉葱	でんぷん、パン粉、砂糖、小麦粉	ごま油		
6	木			焼きそば	豚肉	蕎麦のり	ピーマン、人参	キャベツ	小麦粉		448 534 592 649
				鶏だんごと白菜のスープ	豚肉、鶏肉、			玉葱、白菜、大豆もやし (調整食は緑豆もやし)	でんぷん、砂糖		
				りんごヨーグルト		ヨーグルト		りんご	砂糖		
7	金			きのこのハヤシライス	豚肉		人参	玉葱、しめじ、マッシュルーム、エリンギ	じゃがいも、小麦粉 (調整食は不使用)		527 648 729 810
				小松菜のレモンサラダ	ツナ		小松菜	キャベツ、コーン、レモン	片栗粉、砂糖、酢	オリーブ油	
				蒲郡みかんゼリーのあんみつ				もも、みかん、なし	小豆、砂糖		
10	月			まぜまぜビビンバ	豚肉、みそ		ほうれん草、人参	緑豆もやし、にんにく、生姜	砂糖	ごま (初期食は不使用)、ごま油 (調整食は不使用)	489 554 610 666
				わかめスープ		わかめ		白菜、玉葱、コーン			
				レアチーズケーキ		チーズ、牛乳			砂糖		
11	火			さつまいもコロッケ	大豆タンパク				さつまいも、砂糖、パン粉、小麦粉	大豆白絞油	475 584 657 730
				野菜の三色和え			ほうれん草、人参	キャベツ	砂糖		
				豚汁	豚肉、豆腐、みそ			大根、ごぼう、ねぎ			
12	水			中華あんかけソフトめん	豚肉、イカ		青梗菜、人参	白菜、ねぎ、椎茸 (調整食は不使用)	片栗粉		418 514 579 643
				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	
13	木			鶏肉と豆のトマト煮	鶏肉、大豆		トマト	玉葱	いんげん豆、エンドウ豆、ひよこ豆、砂糖		447 550 618 687
				大根サラダ	かまぼこ			大根、きゅうり		ドレッシング	
				コンソメスープ				キャベツ、しめじ	じゃがいも		
14	金			マグロとじゃがいものコロコロ揚げ	まぐろ				でんぷん、米粉、砂糖	油	432 532 599 665
				千草和え	鶏肉		ほうれん草、人参	キャベツ、緑豆もやし			
				大根のみそ汁	油揚げ (調整食は不使用)、みそ		小松菜	大根			

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			さばのバチみそ煮	みそ、さば				砂糖		434 534 601 668
				筑前煮	鶏肉		人参	ごぼう、大根、葱、 こんにゃく	砂糖		
				豆腐とみつばのすまし汁	豆腐		みつば	えのきだけ			
18	火			大根と厚揚げと豚肉の煮物	厚揚げ（調整食は 豆腐使用）、豚肉			大根	砂糖		542 667 751 834
				小松菜の和え物			小松菜、にんじん	緑豆もやし			
				じゃがいものみそ汁	みそ	わかめ		玉葱	じゃがいも		
19	水			きしめん	鶏肉、油揚げ（調整食 は不使用）		ほうれん草	椎茸（調整食は不使用）、 ねぎ	砂糖		563 677 754 830
				春菊とさつまいものかき揚げ			春菊	椎茸、玉葱	さつまいも、小麦粉 （調整食は不使用）	油	
				抹茶の水ようかん					砂糖		
20	木			ひきすり	鶏肉、豆腐			白菜、椎茸、ねぎ、 こんにゃく	砂糖		462 568 639 710
				キャベツのゆかり和え			人参、蒟蒻	キャベツ、きゅうり			
25	火			チャーハン	豚肉		人参	ねぎ、玉葱、椎茸（調整 食は不使用）、にんにく、 生姜		バター	429 528 594 660
				野菜のパオズ	豚肉、鶏肉	ひじき		キャベツ、玉葱、生姜	でんぷん、パン粉、 砂糖、小麦粉		
				チンゲンサイのスープ			青梗菜、人参	緑豆もやし			
26	水			さけのちゃんちゃん焼き	さけ、みそ			キャベツ、玉葱、しめじ	砂糖	バター	430 523 584 646
				麩のすまし汁			小松菜	椎茸	麩		
				ラ・フランスゼリー				苺なし	砂糖		
27	木			クリームシチュー	鶏肉		人参、ブロッコリー	玉葱、マッシュルーム	じゃがいも		570 702 789 877
				シーフードサラダ	イカ、エビ			キャベツ、きゅうり、 コーン		ドレッシング	
28	金			れんこんサンドフライ	鶏肉、大豆			蓮根、玉葱、椎茸	小麦粉、でんぷん、 パン粉	油	447 550 618 687
				かぼちゃのごまみそ和え	みそ		かぼちゃ、 ブロッコリー	しめじ	砂糖	ごま（初期食は 不使用）	
				かきたま汁	豆腐、卵		にら	玉葱			

※ 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。

がっこうきゅうしよく えいようりょう めやす
学校給食の栄養量の目安

11月は「和ごはん月間」です！

24日「和食の日」にちなんで、

17日(火)から20日(金)は

「和食を食べよう週間」



	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	