

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のたらき						エネルギー(kcal)	
					血・肉・骨になる (毎日牛乳が入ります)		体の弱子をととのえる		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		
1	月			豆腐ステーキみそソース	大豆、豆腐、すけとうだら、みそ	いわし煮干し、ひじき	人参、ほうれん草	玉葱、キャベツ	片栗粉、砂糖		456 561 631 701	
				れんこんとひじきのサラダ		ひじき		蓮根、きゅうり	砂糖	ノンエッグマヨネーズ (調整食は不使用)； ごま(初期食は不使用)		
				けんちん汁	鶏肉、豆腐			ごぼう、大根、ねぎ、 こんにゃく				
2	火			白身魚のチリソース	ホタケ、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	油、ごま油(調整食は 不使用)	432 531 598 664	
				春雨スープ		わかめ	人参、にら	キャベツ	普通			
3	水			豚菜ソフトめん	鶏肉、みそ			しめじ、大根、キャベツ、 緑豆もやし、ねぎ、 こんにゃく			493 607 683 759	
				さつまいものミルク煮	牛乳				さつまいも、砂糖			
				きゅうりともやしのごま和え		人参	きゅうり、緑豆もやし	砂糖	ごま(初期食は不使用)			
4	木			冬野菜カレー	豚肉		人参、フロッコリー	玉葱、大根、ごぼう、 蓮根、生姜	里芋、小麦粉(調整食は 不使用)		540 653 729 804	
				ほうれん草のサラダ	豚肉	ほうれん草	キャベツ			ドレッシング		
				国産みかんゼリー			みかん	砂糖				
5	金			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	酢	461 567 638 709	
				さつまいもと春菊の煮物		春菊		舞茸	さつまいも、砂糖			
				キムチスープ	豚肉、豆腐、みそ	人参	白菜、大豆もやし(調整食 は緑豆もやし)、玉葱、 生姜、にんにく、りんご、 ねぎ	砂糖				
8	月			白菜そぼろあんかけ丼	豚肉			白菜、玉葱、ねぎ、 椎茸(調整食は不使用)、 生姜	砂糖		440 542 609 677	
				春巻	豚肉	にら、人参		緑豆もやし、キャベツ、 エリンギ	砂糖、片栗粉、小麦粉	ごま油、油		
				白みそ汁	豆腐、みそ	かぼちゃ、みつば						
9	火			いわしの生姜煮	いわし			生姜	砂糖、片栗粉		506 623 701 779	
				肉じゃが	豚肉	人参		玉葱、こんにゃく	砂糖			
				大根のみそ汁	油揚げ(調整食は 木使用)、みそ	小松菜	大根					
10	水			切り大根の混ぜごはん	鶏肉、油揚げ(調整食は 不使用)	人参	ごぼう、大根	砂糖			509 626 706 783	
				大豆ナゲットオーロラソース	鶏肉、大豆、きな粉	人参、トマト	にんにく	砂糖、片栗粉	ノンエッグマヨネーズ(調 整食は不使用)			
				糸かまぼこのすまし汁	かまぼこ			ねぎ、大根				
11	木			鶏肉の生姜焼き	鶏肉			生姜	砂糖		454 558 628 698	
				小松菜のなめたけ和え	かつお節	小松菜		緑豆もやし、えのきだけ				
				なめこ汁	豆腐、みそ	わかめ		なめこ				
12	金			さけチャーハン	さけ、卵	のり	人参	ねぎ、玉葱、にんにく、 グリーンピース、生姜	バター		557 686 771 857	
				キャベツのごま和え			ほうれん草、人参		ごま(初期食は 不使用)			
				さつま汁	鶏肉、みそ			しめじ	さつまいも			

高等部コラボ献立

高等部コラボ献立

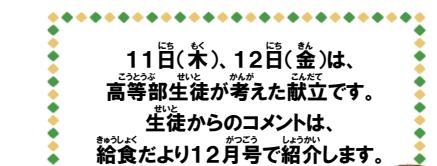
日	曜	牛乳	主食	献立名	食べ物の種類と体でのたらき							エネルギー(kcal)	
					血・肉・骨になる (毎日牛乳が入ります)		体の弱子をとのえる			はらく力のもとなる (毎日生食が入ります)			
					1群	2群	3群	4群	5群	6群			
15	月			マー婆ー大根	豚肉、みそ			大根、椎茸、ねぎ、玉葱、にんにく	砂糖、片栗粉	ごま油(調整食は不使用)		454 558 628 698	
				豆腐しゅうまい	すけとうだら、豆腐、大豆			玉葱、生姜	砂糖、小麦粉				
				チンゲンサイのスープ		青梗菜、人参	えのきだけ						
16	火			キムタクごはん	豚肉	人参	大根、玉葱、にんにく、生姜、白菜、ねぎ、りんご	砂糖、酢	ごま油(調整食は不使用)		430 530 596 662		
				関東煮	竹輪、がんもどき(調整食は豆腐使用)	人参	大根、こんにゃく	砂糖、里芋					
				じゃがいもの白みそ汁	みそ	わかめ	玉葱、	じゃがいも					
17	水			鶏塩ラーメン	鶏肉	青梗菜、人参	白菜、ねぎ、緑豆もやし、コーン				481 592 666 740		
				米粉コロッケ	牛肉、豚肉	人参、パセリ	玉葱、	砂糖、じゃがいも	油				
				フルーツ杏仁	大豆	牛乳	もも、ぶどう	砂糖					
18	木			さけのクリームシチュー	さけ	牛乳	人参、ブロッコリー	玉葱、しめじ	じゃがいも		473 582 655 728		
				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			
19	金			鶏のから揚げ	鶏肉		にんにく、生姜	片栗粉	油		515 634 714 793		
				キャベツのゆかり和え		人参、しそ	キャベツ、きゅうり						
				さつまいものみそ汁	豆腐、みそ	小松菜		さつまいも					
22	月			さばの塩焼き	さば						467 575 647 719		
				かぼちゃと小豆のいとこ煮		かぼちゃ		小豆、砂糖					
				厚揚げのみそ汁			白菜、椎茸						
23	火			煮込みハンバーグ	鶏肉、大豆タンパク	トマト	玉葱、マッシュルーム	砂糖、小麦粉 (調整食は不使用)	豚脂		520 622 691 759		
				マッシュポテト	牛乳				バター				
				コンソメスープ		人参	キャベツ、しめじ、コーン						
				クリスマスカップケーキ (初期食はチョコムース)	豆乳 (練乳)		いちご	砂糖、米粉 (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、上級より、小学校低学年、小学校高学年、中学校部、高等部の順番になっています。

* 調整食には、コーンスターク、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。



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B1(mg)	ビタミンB2(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%		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	