





















れいわ ねんど がつがっこうきゅうしょくよていこんだてひょう
令和8年度6月学校給食予定献立表


























給食回数 22 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く					
					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		はたらく方にもなる (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・雑穀
1	月			大豆と枝豆のドライカレー	牛肉(調整食は不使用)、豚肉、大豆		人参	玉葱、枝豆、にんにく、生姜	小麦粉(調整食は不使用)	
				小松菜のレモンサラダ	鶏肉		小松菜	キャベツ、コーン、レモン	砂糖	オリーブ油
				豆乳プリン(初期食はミルクプリン)		豆乳(初期食は不使用、牛乳使用)			砂糖	
2	火			ハンバーグ	鶏肉、大豆タンパク			玉葱	じゃがいも、砂糖	豚脂
				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
				コーンスープ		豆乳(調整食は不使用)	牛乳	パセリ(初期食は不使用)	玉葱、コーン	
3	水			豚丼	豚肉			玉葱、ねぎ、こんにゃく	砂糖	
				高野豆腐と野菜の煮びたし	高野豆腐(調整食は豆腐使用)		小松菜、人参	椎茸	砂糖	
				大根のみそ汁	油揚げ(調整食は不使用)、みそ		小松菜	大根		
4	木			さわらの照り焼き	さわら				砂糖	
				五目煮豆	大豆	こんぶ	人参	ごぼう、こんにゃく	砂糖	
				じゃがいもの白みそ汁	みそ	わかめ		玉葱	じゃがいも	
5	金			混ぜごはん	鶏肉、油揚げ(調整食は不使用)		人参	ごぼう	砂糖	
				れんこんサンドフライ	鶏肉			椎茸、蓮根、玉葱	てんぷん、小麦粉、パン粉	油
				なすのみそ汁	豆腐、みそ			なす、えのきたけ		
8	月			わかめごはん		わかめ				
				鶏むね肉の根菜南蛮	鶏肉		人参	ごぼう、えのきたけ、ねぎ	砂糖、片栗粉	油
				小松菜のみそ汁	厚揚げ(調整食は豆腐使用)、みそ		小松菜	玉葱		
9	火			いわしの八丁みそ煮	いわし、みそ		ねぎ		砂糖	
				千草和え	鶏肉		ほうれん草、人参	キャベツ、もやし		
				けんちん汁	鶏肉、豆腐			ごぼう、大根、ねぎ、こんにゃく		
10	水			肉みそソフトめん	豚肉、厚揚げ(調整食は豆腐使用)、みそ		人参	玉葱、椎茸、グリーンピース	砂糖、片栗粉	
				キャベツのゆかり和え			人参、しそ	キャベツ、きゅうり		
11	木			まぜまぜビビンバ	豚肉、みそ		ほうれん草、人参	大豆もやし(調整食は緑豆もやし使用)、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)
				にらたまスープ	卵、豆腐		にら	玉葱	片栗粉	
12	金			白ごまつくね	鶏肉、大豆タンパク			玉葱	パン粉、砂糖、てんぷん	ごま、豚脂
				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
				キムチスープ	豚肉、豆腐、みそ		人参	白菜、緑豆もやし、にんにく、玉葱、りんご、生姜、ねぎ	砂糖	

- ※ エネルギー量の詳細は、学校ホームページの献立表にて御覧いただけます。
- ※ 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	曜	牛乳	主食	献立名	食べ物の種類と体のはたらき						
					血・肉・骨になる (毎日牛乳が入ります)		体の調子をとどめる		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・糧実	
15	月			マーボー豆腐	豆腐、豚肉、みそ			たけのこ、ねぎ、玉葱、にんにく	砂糖、片栗粉	ごま油(調整食は不使用)	
				野菜しゅうまい	魚のすり身、大豆タンパク			玉葱、コーン、エリンギ、しめじ、生姜、ひらたけ、	パン粉、小麦粉、砂糖	豚脂	
				五目スープ			人参、にら				
16	火			さけの塩焼き	サケ						
				ほうれん草のおひたし	かつお節			ほうれん草、人参	緑豆もやし	砂糖	
				かぼちゃのみそ汁	みそ	わかめ	かぼちゃ	玉葱			
17	水			みそラーメン	豚肉、みそ			キャベツ、ねぎ、緑豆もやし、コーン		ごま(調整食は不使用)	
				鶏だんごの中華炒め	鶏肉			ピーマン	玉葱	でんぶん、じゃがいも	ごま油(調整食は不使用)
				フルーツ杏仁中華めん		牛乳			パイン(調整食は不使用)、もも	砂糖	
18	木			夏野菜のスパゲッティ	ベーコン	チーズ	ピーマン、トマト	玉葱、なす	スパゲッティ	オリーブ油、バター	
				ポトフ	ウィンナー			人参、ブロッコリー	玉葱	じゃがいも	
				愛知の大豆ナゲット甘辛ソース	鶏肉、大豆			人参	にんにく、玉葱	砂糖、でんぶん	油
19	金			キャベツのごまあえ				人参	キャベツ、緑豆もやし	ごま(初期食は不使用)	
				愛知野菜のみそ汁	油揚げ(調整食は不使用)、みそ			ほうれん草	なす、ねぎ		
				浦郡みかんゼリー					みかん	砂糖	
愛知を食べる学校給食の日											
22	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)	
				カラフルサラダ	鶏肉			赤パプリカ	キャベツ、黄パプリカ、枝豆		ドレッシング
				青りんごゼリー					りんご	砂糖	
23	火			なすのそぼろみそ炒め	鶏肉、厚揚げ(調整食は豆腐使用)、みそ			ピーマン	なす、玉葱、生姜	砂糖、片栗粉	
				野菜のパオズ	豚肉、鶏肉				キャベツ、玉葱、生姜	でんぶん、パン粉、砂糖、小麦粉	豚脂、ごま油
				チンゲンサイのスープ				青梗菜	しめじ、緑豆もやし		
24	水			五目うどん	鶏肉、油揚げ(調整食は不使用)			ほうれん草、人参	椎茸(調整食は不使用)、ねぎ		
				白身魚のいどりあんかけ	ホキ			赤パプリカ	玉葱、枝豆、黄パプリカ	米粉、砂糖、片栗粉	油
				いちごヨーグルト		ヨーグルト			いちご	砂糖	
25	木			ホットドック	ウィンナー				キャベツ		
				コーンチャウダー	豆乳(調整食は不使用)	牛乳		人参、パセリ	玉葱、コーン	じゃがいも	
				キムタクごはん	豚肉			人参	大根、にんにく、生姜、白菜、玉葱、りんご、ねぎ、大根	砂糖	ごま油(調整食は不使用)
26	金			とうふだんご	鶏肉、豚肉、豆腐	青のり、ひじき		人参	生姜、玉葱、ねぎ、ごぼう	でんぶん、パン粉、砂糖	豚脂
				さつまいものみそ汁	油揚げ(調整食は不使用)、みそ				ねぎ	さつまいも	
				さばの銀紙焼き	さば、みそ					砂糖	米粉
29	月			切りほしだいこん酢のもの	鶏肉			みず菜、人参	大根	砂糖	ごま油(調整食は不使用)
				豆腐のみそ汁	豆腐、みそ			みつば	大根		
				えびいか入り中華飯	豚肉、イカ、エビ			青梗菜、人参	キャベツ、玉葱、たけのこ、椎茸(調整食は不使用)	片栗粉	
30	火			ぎょうざ	豚肉			にら	キャベツ、玉葱、にんにく	パン粉、でんぶん、砂糖、小麦粉	豚脂
				わかめスープ		わかめ			緑豆もやし、たまねぎ、コーン		



6月 学校給食エネルギー量

(kcal)

日にち	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30
A部門 小学部(低)	599	510	504	502	504	525	485	510	498	535	497	486	532	492	545	597	514	509	489	483	491	524
A部門 小学部(高)	646	556	549	547	549	572	528	556	537	584	541	529	580	536	588	646	561	546	532	526	534	572
A部門 中学部・高等部	806	710	701	698	701	733	672	711	667	749	690	673	744	683	736	811	717	670	678	669	681	732
B部門 小学部(低)	694	601	594	592	594	620	571	602	575	633	585	571	629	579	632	695	607	583	575	568	578	619
B部門 小学部(高)	776	681	673	670	673	703	645	682	643	718	662	646	714	656	709	780	688	647	651	642	654	702
B部門 中学部・高等部	877	779	769	765	769	804	736	780	725	822	756	737	817	748	802	884	786	725	743	733	746	803

※肢体不自由教育部門をA部門、知的障害教育部門をB部門として表記しています。