

れ い わ ね ん ど が つ が っ こ う き ゅ う し ゅ く よ て い こ ん だ て ひ ょ う
令和8年度9月学校給食予定献立表

給食回数 19 回

愛知県立小牧特別支援学校

日	曜	牛乳	主食	献立名	食べ物の種類と体へのはたらき					
					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 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・糖類
1	火			ハヤシライス	牛肉		人参	玉葱、マッシュルーム	じゃがいも	小麦粉(調整食は不使用)
				小松菜のスープ煮	鶏肉		小松菜	キャベツ		
				梨ゼリー				梨	砂糖	
2	水			米粉コロッケ	牛肉、豚肉		人参、パセリ	玉葱	じゃがいも、米粉、 砂糖	油
				チリコンカン	大豆、ウインナー		ブロッコリー、トマト、 パセリ(初期食は不使用)	玉葱、コーン、黄パプリカ、 にんにく		オリーブ油
				とうがん汁	鶏肉			冬瓜、ねぎ	片栗粉	
3	木			いわしの梅煮	イワシ		赤しそ	梅	でんぶん、砂糖	
				切干大根の煮物	茹鶏げ(調整食は不使用)、 グリーンピース		人参	大根	里芋、砂糖	
				かぼちゃのみそ汁		わかめ	かぼちゃ	玉葱		
4	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		
				ナゲット(小2個、中高3個)	鶏肉、大豆タンパク、 おから			にんにく、しょうが	米粉、砂糖	油
				きのこことベーコンのスープ	ベーコン		パセリ(初期食は不使用)	しめじ、舞茸、玉葱		
7	月			さばのカレー煮	サバ、みそ、貝		トマト	もも、にんにく、しょうが、梅	砂糖、米粉	
				五目きんぴら	竹輪		ピーマン、にんじん	ごぼう、こんにゃく	砂糖	ごま油(調整食は不使用)、 ごま(初期食は不使用)
				豆腐とみつばのすまし汁	豆腐		みつば	大根		
8	火			鶏肉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、砂糖、 片栗粉	
				豆腐しゅうまい(2個)	豆腐、大豆、タラすり身		玉葱		小麦粉、砂糖	
				五目スープ			人参、にら	もやし、椎茸(調整食は 不使用)、コーン		
9	水			ガパオソフトめん	鶏肉		ピーマン、赤パプリカ、 バジル	玉葱、黄パプリカ、しょうが、 にんにく	砂糖	
				ふかしいも					さつまいも	
				杏仁豆腐	ソフトめん	牛乳			砂糖	
10	木			焼きそばパン	豚肉	青のり(初期食は 不使用)	ピーマン、人参	キャベツ、もやし	めん	
				コンソメスープ	ベーコン			白菜、玉葱	じゃがいも	
11	金			愛知の大根葉ごはん			大根葉			
				白身魚の野菜あんかけ(小2個、中高3個)	タラ	あおさ	青梗菜、人参	椎茸(調整食は不使用)、 玉葱	小麦粉、でんぶん、 砂糖、米粉	油
				じゃがいものみそ汁	油揚げ(調整食は不使用)、 みそ		ほうれん草		じゃがいも	なたね油

- ※ 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。



14	げつ 月	 	マーボーなす	豚肉、みそ		人参	なす、玉葱、ねぎ、しょうが、にんにく	砂糖、片栗粉	
			愛知県産おからしゅうまい(2個)	豚肉、おから、大豆			玉葱	小麦粉、でんぶん、砂糖	ごま油
			わかめスープ	豆腐	わかめ		緑豆もやし、キャベツ		
15	か 火	 	さんまみぞれ煮	サンマ			大根	砂糖、でんぶん	
			肉じゃが	豚肉		人参	玉葱、こんにゃく	じゃがいも、砂糖	
			きのこのみそ汁	茹揚げ(調整食は不使用)、みそ			しめじ、えのきたけ、ねぎ		
16	すい 水	 	しょうゆ五目ラーメン	豚肉		人参、	キャベツ、ねぎ、緑豆もやし、コーン		
			鶏のから揚げ(2個)	鶏肉			しょうが、にんにく	片栗粉	油
			グリーンサラダ			ブロッコリー	きゅうり、キャベツ		ドレッシング
17	もく 木	 	さけのバターしょうゆ焼き	サケ					バター
			ほうれん草のおひたし			ほうれん草、人参	緑豆もやし	砂糖	ごま(初期食は不使用)
			さつまいものみそ汁	みそ			舞茸、ねぎ	さつまいも	
18	きん 金	 	とうがんカレー	豚肉、みそ		人参	玉葱、冬瓜、なす、にんにく		小麦粉(調整食は不使用)
			コールスローサラダ				キャベツ、きゅうり、コーン	砂糖	ドレッシング
			ラ・フランスゼリー				ラ・フランス	砂糖	
24	もく 木	 	かぼちゃと枝豆のクリームシチュー	鶏肉	牛乳	かぼちゃ、人参	玉葱、しめじ、枝豆	米粉	
			きのこのソテー			ほうれん草	玉葱、えのきたけ、エリンギ		オリーブ油
			チョコクリーム	大豆				砂糖、小麦粉	
25	きん 金	 	里芋コロッケ	大豆タンパク、鶏肉				小麦粉、里芋、パン粉、でんぶん、砂糖	油
			キャベツの塩こんぶ和え		昆布	人参	キャベツ、きゅうり		
			豚汁	豚肉、豆腐、みそ			大根、ごぼう、ねぎ		
28	げつ 月	 	お月見デザート					さつまいも、砂糖	
			鶏肉のトマト煮	鶏肉		ブロッコリー、トマト	玉葱、黄パプリカ	じゃがいも、砂糖	
			かぼちゃとさつまいものサラダ		チーズ(初期食は不使用)、ヨーグルト	かぼちゃ		さつまいも	ノンエッグマヨネーズ(調整食はドレッシング使用)
29	か 火	 	コンソメスープ				キャベツ、コーン、しめじ		
			きのこさつまいものごはん	茹揚げ(調整食は不使用)			しめじ、舞茸	さつまいも、砂糖	
			なすみそメンチカツ	豚肉、大豆タンパク、みそ			なす、玉葱	小麦粉、パン粉、砂糖、でんぶん	油
30	すい 水	 	けんちん汁	豆腐			ごぼう、大根、ねぎ、こんにゃく		
			レモンヨーグルト		ヨーグルト		レモン		
			おろしソースハンバーグ	鶏肉、豚肉、大豆タンパク			玉葱、大根	砂糖	
30	すい 水	 	粉ふきいも		チーズ(初期食は不使用)	パセリ(初期食は不使用)		じゃがいも	
			小松菜のみそ汁	厚揚げ(調整食は豆腐使用)、みそ		小松菜	えのきたけ		



9月 学校給食エネルギー量

(kcal)

日にち	1	2	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	24	25	28	29	30
A部門 小学部(低)	526	546	484	545	474	486	558	523	519	484	507	569	505	537	582	541	520	573	462
A部門 小学部(高)	568	596	527	595	515	529	601	571	566	527	552	622	550	583	630	586	567	618	502
A部門 中学部・高等部	710	766	671	764	655	673	747	731	724	671	705	801	703	736	793	736	725	771	637
B部門 小学部(低)	610	647	570	645	557	571	645	618	613	570	597	675	596	628	678	630	613	663	542
B部門 小学部(高)	684	735	644	733	629	646	720	701	695	644	677	768	675	708	763	708	696	743	612
B部門 中学部・高等部	773	841	735	839	717	737	812	802	794	735	773	881	771	804	865	803	795	839	697