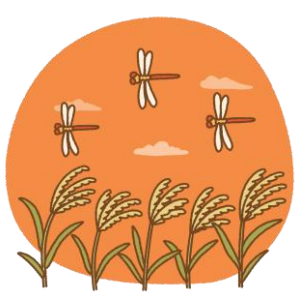
令和8年度11月学校給食予定献立表

給食回数　18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・種実		
2	月	MILK	ごはん	きのこのハヤシライス	豚肉		人参、トマト	玉葱、マッシュルーム	じゃがいも、小麦粉（調整食はアレルゲンフリールウ使用）、砂糖			
				小松菜のサラダ	鶏肉		小松菜	黄パプリカ、キャベツ		ドレッシング		
				フルーツポンチ				みかん、パイン、もも、ぶどう	砂糖			
4	水	MILK	中華めん	みそラーメン	豚肉	みそ	青梗菜	キャベツ、ねぎ、緑豆もやし、コーン		ごま（味噌ラーメンスープに含む、調整食は不使用）		
				春巻	豚肉		人参、にら	キャベツ、もやし、エリンギ	でんぷん、砂糖、小麦粉	ごま油、油		
				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		
5	木	MILK	ごはん	いわしの八丁みそ煮	いわし、みそ		ねぎ		砂糖			
				きんぴられんこん			人参	蓮根、グリンピース、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）		
				鶏だんごと白菜のスープ	鶏肉			玉葱、白菜、大根、ねぎ	砂糖、片栗粉			
6	金	MILK	ごはん	卵入りチャーハン	豚肉、卵		人参	ねぎ、玉葱、椎茸（調整食は不使用）、にんにく、生姜		バター		
				小籠包（2個）	豚肉			キャベツ、玉葱、生姜	でんぷん、砂糖、小麦粉、春雨			
				わかめスープ	豆腐	わかめ		緑豆もやし、キャベツ				
				カップチーズケーキ		チーズ、練乳		レモン	砂糖			
9	月	MILK	ごはん	さわらのマヨネーズ焼き	さわら		パセリ			ノンエッグマヨネーズ（調整食は不使用）		
				大豆とひじきの煮物	大豆、竹輪	ひじき	人参	グリンピース	砂糖			
				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				
10	火	MILK	ごはん	とうふだんご（小2個、中高3個）	豆腐、鶏肉、豚肉	ひじき、青のり	人参	ねぎ、玉葱、ごぼう、生姜	でんぷん、砂糖、パン粉			
				筑前煮	鶏肉		人参	ごぼう、大根、こんにゃく	砂糖			
				かぼちゃの白みそ汁	みそ	わかめ	かぼちゃ	玉葱				
11	水	MILK	きしめん	きしめん	鶏肉、油揚げ		ほうれん草	椎茸（調整食は不使用）、ねぎ				
				ホキのいろどりあんかけ	ホキ		赤パプリカ	玉葱、枝豆、黄パプリカ	米粉、でんぷん、砂糖			
				りんごヨーグルト		ヨーグルト		りんご				
12	木	MILK	クロスロール	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		
				添え野菜			人参、ブロッコリー					
				コンソメスープ	ベーコン			キャベツ	じゃがいも			
13	金	MILK	ごはん	わかめごはん		わかめ						
				三河赤鶏のチキンカツ	鶏肉、大豆タンパク				パン粉、小麦粉、砂糖	油		
				カラフルサラダ			赤パプリカ	キャベツ、黄パプリカ、枝豆		ドレッシング		
				白菜のみそ汁	豆腐、みそ			白菜、舞茸				

※ 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	食べ物の種類と体でのはたらき							
					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・種実		
16	月	MILK	ごはん	マグロとじゃがいものコロコロ揚げ	マグロ				片栗粉、じゃがいも、砂糖	油		
				小松菜のなめたけ和え			小松菜	緑豆もやし、えのきたけ	砂糖			
				大根のみそ汁	油揚げ、みそ			大根、玉葱				
17	火	MILK	ごはん	ひきずり	鶏肉、豆腐			白菜、椎茸、ねぎ、こんにゃく	角麩、砂糖			
				かぼちゃとブロッコリーのごまみそ和え	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）		
18	水	MILK	ソフトめん	カレーソフトめん	鶏肉、油揚げ		人参	ねぎ、玉葱	じゃがいも、小麦粉（調整食はアレルゲンフリールウ使用）			
				きゅうりとわかめの酢の物	かまぼこ	わかめ		きゅうり	砂糖			
				芋の水ようかん					さつまいも、砂糖			
19	木	MILK	ごはん	さけのちゃんちゃん焼き	さけ、みそ			キャベツ たまねぎ、しめじ	砂糖	バター		
				根菜汁	油揚げ、みそ		人参	ごぼう、蓮根、ねぎ				
20	金	MILK	ごはん	さつまいもと春菊の煮物	豚肉		春菊	玉葱、舞茸	さつまいも、砂糖			
				しゅうまい（2個）	タラのすり身、大豆タンパク、豚肉、鶏肉			玉葱	小麦粉、パン粉、片栗粉、砂糖	ごま油		
				なめこ汁	豆腐、みそ		ほうれん草	なめこ				
25	水	MILK	ごはん	ホイコーロー	豚肉、厚揚げ（調整食は豆腐使用）		ピーマン、赤パプリカ	キャベツ 玉葱	砂糖、片栗粉			
				ぎょうざスープ（2個）	豚肉		にら	玉葱、キャベツ、白菜、にんにく、大豆もやし（調整食は緑豆もやし使用）	砂糖、小麦粉、パン粉	ラード		
				ストロベリーゼリー				いちご	砂糖			
26	木	MILK	ロールパン	ミートボールのトマト煮	鶏肉、豚肉、大豆タンパク		ブロッコリー、トマト	玉葱、黄パプリカ				
				きのことベーコンのスープ	ベーコン		パセリ	しめじ、舞茸、えのきたけ、玉葱				
				いちごジャム				いちご	砂糖			
27	金	MILK	ごはん	れんこんサンドフライ	鶏肉			玉葱、椎茸、蓮根	小麦粉、パン粉、片栗粉	油		
				切干大根の酢の物		しらす	水菜、人参	大根	砂糖	ごま油（調整食は不使用）		
				さつま汁	鶏肉、みそ		人参	椎茸（調整食は不使用）、ごぼう、ねぎ、こんにゃく	さつまいも			
30	月	MILK	ごはん	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）		
				さといもの中華和え	ツナ	のり	人参	きゅうり	里芋			
				チンゲンサイのスープ			青梗菜、人参	しめじ				

１１月　学校給食エネルギー量

（kcal）

日にち	2	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	25	26	27	30
A部門 小学部（低）	509	459	516	594	78	453	519	536	505	471	539	527	488	524	553	488	490	444
A部門 小学部（高）	554	499	563	637	71	491	557	585	550	512	588	567	531	572	596	531	534	482
A部門 中学部・高等部	708	632	720	783	46	622	685	750	703	651	755	701	677	732	744	676	680	609
B部門 小学部（低）	600	538	609	680	63	530	595	634	596	554	638	607	575	619	640	574	577	520
B部門 小学部（高）	680	607	691	756	51	598	661	719	675	625	724	676	650	702	717	649	653	585
B部門 中学部・高等部	776	691	790	848	35	680	742	823	771	713	829	761	742	803	810	741	745	666

※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。