

れ い わ ね ん ど が っ が っ こ う き ゅ う し ゃ く よ て い こ ん だ て ひ ゃ う
 令和8年度10月学校給食予定献立表

給食回数 21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)		体の調子をととのえる		はたらく方のものになる (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 きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・糖類
1	木	 		ポークビーンズ	豚肉、大豆		人参、トマト	玉葱、セロリ、マッシュルーム	じゃがいも	
				ブロッコリーのポタージュ	豆乳(調整食は不使用)	牛乳	ブロッコリー	玉葱	じゃがいも	
				りんごジャム				りんご	砂糖	
2	金	 		いわしの生姜煮	イワシ			生姜	砂糖、てんぷん	
				大根と豚肉のみそ煮	豚肉、厚揚げ(調整食は豆乳使用)、みそ			大根、ねぎ	砂糖	
				白菜のすまし汁	豆腐			えのきたけ、白菜		
5	月	 		きのこ鶏肉のチンジャオロース	鶏肉		ピーマン、人参	エリンギ、舞茸、生姜	砂糖、片栗粉	
				さつまいもコロッケ	大豆タンパク				パン粉、小麦粉、砂糖、さつまいも	油
				わかめスープ	豆腐	わかめ		レタス、緑豆もやし		
				杏仁豆腐		牛乳			砂糖	
6	火	 		豚肉の生姜炒め	豚肉			たまねぎ、生姜	砂糖	
				三色野菜のナムル			人参、小松菜	キャベツ	砂糖	ごま油(調整食は不使用)
				厚揚げの白みそ汁	厚揚げ(調整食は豆腐使用)、みそ	わかめ		玉葱		
7	水	 		ミートソースソフトめん	牛肉		人参、トマト、パプリカ	玉葱、マッシュルーム	小麦粉(調整食は不使用)、砂糖、片栗粉	
				キャベツとごぼうのサラダ				ごぼう、キャベツ、きゅうり、コーン		ドレッシング
				ブルーベリーゼリー				ブルーベリー	砂糖	
8	木	 		米粉のコロッケバーガー	豚肉、牛肉		人参、パセリ	玉葱、キャベツ	じゃがいも、砂糖、米粉	
				れんこんとひじきの和風サラダ		ひじき	水菜	れんこん		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)
				大豆のトマトスープ	大豆、ウインナー		人参、トマト	玉葱、セロリ、しめじ		
9	金	 		さんま銀紙焼き	さんま、みそ				砂糖	米粉
				ほうれん草のおひたし			ほうれん草、人参	白菜	砂糖	ごま(初期食は不使用)
				糸かまぼこのすまし汁	かまぼこ、油揚げ(調整食は不使用)			えのきたけ、ねぎ		
13	火	 		きのこのカレー	鶏肉		人参	玉葱、しめじ、マッシュルーム、舞茸、にんにく、生姜	じゃがいも、小麦粉(調整食は不使用)	
				グリーンサラダ			小松菜	キャベツ、きゅうり、黄パプリカ		ドレッシング
				ココアババロア		牛乳			砂糖	
14	水	 		塩ラーメン	豚肉		人参	キャベツ、ねぎ、緑豆もやし、コーン		
				バンバンジーサラダ	鶏肉	わかめ		きゅうり、緑豆もやし	砂糖	ごま(初期食は不使用)
				大学芋					さつまいも、砂糖	油、ごま(初期食は不使用)
15	木	 		キャベツメンチカツ	牛肉、豚肉、大豆タンパク			玉葱、キャベツ	小麦粉、パン粉、砂糖、てんぷん	油
				かぼちゃとチーズのサラダ		チーズ	かぼちゃ	きゅうり		ドレッシング
				コンソメスープ			人参	白菜、しめじ		
16	金	 		鶏肉の揚げ照り	鶏肉				片栗粉、砂糖	油
				キャベツのゆかり和え			人参、赤しそ	キャベツ、きゅうり		
				ほうれん草のみそ汁	油揚げ(調整食は不使用)、みそ		ほうれん草	えのきたけ		

にち 日	よう 曜	ぎゅうにゅう 牛乳	しゅしゅく 主食	こんだて めい 献立 名	食べ物の種類と体でのたらき					
					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
19	げつ 月			うずら卵入りみそおでん	竹輪、うずら卵、みそ、 厚揚げ(調整食は豆腐使用)		人参	大根、こんにゃく	砂糖	
				しらす和え	かつおぶし	しらす	ほうれん草、水菜、人参			
				蒲郡みかんゼリー			みかん	砂糖		
20	か 火			わかめごはん		わかめ				
				ぎょうざ	豚肉、鶏肉、 大豆タンパク		にら	玉葱	小麦粉、でんぷん、 米粉	ごま油
				もやしの付け合わせ				緑豆もやし	砂糖	
				五目スープ	ハム		人参、にら	白菜、しめじ		
				静岡県産お茶プリン	豆乳				砂糖	
21	すい 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		
				ちくわとさつまいもの磯部揚げ	竹輪	青のり			さつまいも、小麦粉	油
				きゅうりの昆布茶和え			人参	きゅうり		
22	もく 木			ソースカツ丼	豚肉			キャベツ	パン粉、小麦粉、米粉	油
				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
				白みそ汁	豆腐、みそ	わかめ		玉葱		
23	きん 金			さわらの照り焼き	さわら				砂糖	
				小松菜と油揚げの煮びたし	油揚げ(調整食は不使用)		小松菜、人参	白菜、椎茸	砂糖	
				じゃがいものみそ汁	みそ	わかめ		玉葱	じゃがいも	
26	げつ 月			錦織りなす小牧山ごはん	鶏肉		人参	龍根、椎茸(調整食は 不使用)、グリーンピース	砂糖	くり
				愛知のおからハンバーグ	鶏肉、おから、豚肉			玉葱	パン粉、砂糖、 でんぷん	
				けんちんみそ汁	豆腐、みそ			大根、ねぎ、こんにゃく	里芋	
27	か 火			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)
				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
				フルーツヨーグルト		ヨーグルト		パイン、もも	砂糖	
28	すい 水			照り焼きチキン	鶏肉				砂糖	
				フライドポテト					じゃがいも	油
				ミネストローネ			人参、トマト	大根、玉葱、セロリ、 黄パプリカ		
29	もく 木			サケと根菜の南蛮	さけ		人参	ごぼう、えのきたけ、ねぎ	砂糖	ごま油(調整食は不使用)
				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	
				えびピラフ	鶏肉、えび		ピーマン、赤パプリカ	玉葱、マッシュルーム		オリーブ油
30	きん 金			ツナサラダ	ツナ			キャベツ、きゅうり		ノンエッグマヨネーズ(調整食は 不使用)
				かぼちゃのポタージュ	ベーコン、豆乳(調整食は 不使用)	牛乳	かぼちゃ	玉葱		
				ハロウィンゼリー				みかん、ぶどう		

※ 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。





10月 学校給食エネルギー量

(kcal)

日にち	1	2	5	6	7	8	9	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30
A部門 小学部(低)	568	529	559	507	551	522	487	578	516	535	546	500	500	500	544	473	507	494	561	513	520
A部門 小学部(高)	617	577	602	553	598	569	530	624	563	583	596	539	538	545	594	515	553	538	613	559	564
A部門 中学部・高等部	783	739	748	706	757	729	675	780	720	748	766	671	666	695	763	654	706	686	788	715	711
B部門 小学部(低)	667	625	645	598	645	617	573	670	609	632	647	578	576	589	644	556	598	582	665	605	607
B部門 小学部(高)	752	709	721	678	728	699	648	751	691	718	735	647	642	667	732	628	678	659	756	686	684
B部門 中学部・高等部	857	811	813	774	828	800	739	849	790	821	841	730	723	762	838	716	774	752	866	784	776

※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。