

令和5年度 2月 学校給食予定献立表



静岡県立浜名特別支援学校

「はしセット」には、名前の記入をお願いします。

日	曜日	行事食	献立名		アレルギー表示				主な材料とその働き			栄養価				
					小麦	乳	卵	他	血や肉や骨のもとになるもの	体の調子を整えるもの	熱や力のもとになるもの	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g	
1	木		ごはん	大根と牛肉の旨煮					牛肉	大根、いんげん、人参、しょうが	米、さとう	小	451	18.6	14.2	1.8
				くきわかめのサラダ					くきわかめ	キャベツ、人参、コーン	ごま	中	504	20.7	15.2	1.9
			牛乳	白菜と厚揚げのみそ汁					牛乳、厚揚げ、みそ	白菜		大	590	23.7	16.7	2.6
2	金	節分の献立	(ごはん)	炒り豆の炊きおこわ					大豆、油揚げ	人参、枝豆	米、もち米	小	413	16.4	12.6	1.3
				いわしの生姜煮	○				いわし	しょうが	さとう	中	464	17.9	13.5	1.6
			牛乳	のっぺい汁					鶏肉、厚揚げ	ごぼう、人参、大根、しいたけ、根深ねぎ	さといも、こんにゃく、でん粉	大	648	26.3	24.0	2.5
				はるみみかん					牛乳	はるみ						
5	月		ごはん	麻婆豆腐					豚肉、豆腐、浜納豆	しょうが、にんにく、たけのこ、人参、玉ねぎ	米、ごま油、でん粉、さとう	小	499	23.6	15.8	1.6
				パンサンスー					ハム	人参、もやし、きゅうり	春雨、ごま、さとう、ごま油	中	580	27.0	17.6	1.9
			牛乳	野菜のあんかけスープ					牛乳、豚肉	しょうが、しいたけ、人参、白菜	でん粉	大	660	31.1	19.2	2.2
6	火		ごはん	鶏のごまみそ焼き					鶏肉、みそ		米、さとう、ごま	小	568	23.1	21.9	1.4
				うの花サラダ		○			おから、ヨーグルト、ツナ	キャベツ、きゅうり、人参、レモン汁		中	608	23.7	22.0	1.4
			牛乳	おこげのみぞれスープ					牛乳、鶏肉	大根、人参、しめじ、白菜	おこげ	大	736	30.4	27.6	2.1
7	水		(ごはん)	こぎつねごはん					鶏肉、油揚げ	しょうが、コーン、枝豆	米、さとう	小	483	20.1	14.5	2.0
				筑前煮					鶏肉	しいたけ、ごぼう、たけのこ、人参、れんこん、いんげん	里芋、ごま油、さとう、こんにゃく	中	523	20.5	14.3	2.1
			牛乳	大根となめこのみそ汁					牛乳、わかめ、みそ	だいこん、なめこ		大	638	25.7	17.4	2.6
8	木	セレクト献立	食パン	ポテトグラタン	○	○			ベーコン、牛乳、チーズ	玉ねぎ、しめじ、枝豆	パン、じゃがいも、バター、小麦粉、ジャム	小	429	18.7	18.4	1.9
			メイプル									中	440	18.8	19.2	2.0
			牛乳	肉団子と野菜のスープ	○				牛乳、鶏肉	玉ねぎ、人参、しめじ、キャベツ	でん粉、パン粉、さとう	大	615	25.9	25.1	2.6
9	金	高3-1 おすすめ献立	ごはん	お好み焼き風ハンバーグ	○	○			牛肉、豚肉、高野豆腐、牛乳、青のり、かつお節	玉ねぎ、根深ねぎ	米、でん粉、マヨネーズ風ドレッシング	小	576	24.6	20.3	1.6
				冬野菜のサラダ						キャベツ、玉ねぎ、れんこん	マヨネーズ風ドレッシング	中	655	27.4	22.6	1.9
			牛乳	豚汁					豚肉、みそ	ごぼう、人参、白菜、大根	こんにゃく	大	750	32.1	25.5	2.3
				たい焼き	○				牛乳		小麦粉、さとう、小豆、米油					
13	火		ごはん	八宝菜				エ	豚肉、エビ	しょうが、たけのこ、人参、きくらげ、玉ねぎ、白菜	米、ごま油、でん粉	小	399	16.4	10.5	1.3
				蒸し餃子	○				豚肉、鶏肉	キャベツ、玉ねぎ、にら、しょうが		中	454	18.5	10.9	1.7
			牛乳	春雨のスープ					牛乳	しいたけ、人参、根深ねぎ	春雨	大	627	24.2	16.4	2.1
14	水	バレンタインデー	ごはん	ハンバーグカレー	○	○			豚肉、鶏肉	にんにく、しょうが、玉ねぎ、人参、りんご、グリーンピース	米、米油、ルウ	小	550	16.8	18.8	1.5
				花野菜のサラダ						ブロッコリー、カリフラワー、コーン		中	624	18.6	20.5	1.8
			牛乳	チョコクレープ					牛乳		クレープ	大	820	28.6	29.2	2.5
15	木		食パン	のり風味のキッシュ	○	○	○		卵、牛乳、生クリーム、チーズ、青のり	枝豆、玉ねぎ	パン、じゃがいも、米油	小	331	18.5	17.3	1.6
			みかん	ピーンズサラダ		○			大豆、ハム、ヨーグルト	きゅうり、パプリカ	さとう、マヨネーズ風ドレッシング	中	334	19.2	17.4	1.8
			牛乳	あさりとしめじのスープ				貝	牛乳、鶏肉、あさり	しめじ、玉ねぎ、人参、えのき		大	607	31.0	24.8	2.6
16	金	小6 おすすめ献立	ごはん	たらのフライタルソース	○				鱈	玉ねぎ、きゅうり	米、小麦粉、パン粉、米油、マヨネーズ風ドレッシング	小	476	14.7	17.5	1.3
				ほうれん草とベーコンのソテー					ベーコン	ほうれん草	米油	中	541	16.2	19.3	1.4
			牛乳	豚汁					豚肉、豆腐、みそ	ごぼう、大根、人参	じゃがいも	大	684	24.6	22.4	2.2
				ミルメーク(ココア)					牛乳		ミルメーク					

◎材料の都合により、献立が変更になることがあります。 ◎飲用牛乳のアレルギー表示はしていません。

◎その他のアレルギー表示 貝:貝、キ:キウイフルーツ、グ:グレープフルーツ、パ:バナナ、エ:エビ、カ:カニ、イ:イカ、タ:タコ、ナ:ナッツ

令和5年度 2月 学校給食予定献立表



「はしセット」には、名前の記入をお願いします。

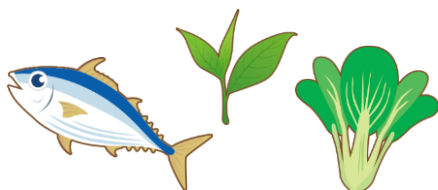
静岡県立浜名特別支援学校

日	曜日	行事食	献立名		アレルギー表示			主な材料とその働き			栄養価					
					小麦	乳	卵	他	血や肉や骨のもとになるもの	体の調子を整えるもの	熱や力のもとになるもの	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分	
												kcal	g	g	g	
19	月	食育の日 「菜の花」	ごはん	かじきのずんだ焼き					かじき	枝豆	米、マヨネーズ、風ドレッシング	小	437	24.0	12.5	1.4
				菜の花のおひたし					かつお節	菜の花、キャベツ		中	492	25.5	13.5	1.5
			牛乳	大根と小松菜のみそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	大根、小松菜、人参		大	574	32.4	14.7	1.8
20	火		ロールパン	チリコンカン	○	○			豚肉、大豆	にんにく、玉ねぎ、人参、トマト、グリーンピース	パン、米油、小麦粉、さとう	小	474	21.4	17.7	1.6
				マカロニツナサラダ	○				ツナ	きゅうり、コーン	マカロニ、マヨネーズ、風ドレッシング	中	580	25.7	20.5	2.0
			牛乳	フルーツポンチ					牛乳	レモン汁、パイナップル、もも	さとう、ゼリー	大	701	30.1	23.3	2.5
21	水		ごはん	豚肉とれんこんのオイスター炒め					豚肉	れんこん、しいたけ、人参、しょうが、にんにく、チンゲン菜	米、春雨、ごま油、さとう	小	497	21.4	16.0	1.7
				切干し大根の中華サラダ					ハム	切干し大根、きゅうり、人参	ごま、さとう、ごま油	中	561	24.5	16.8	1.8
			牛乳	わかめスープ					牛乳、わかめ	玉ねぎ、えのき	ごま油、ごま	大	660	28.2	19.5	2.3
22	木	ふじっぴー給食	ごはん	鶏肉のお茶揚げ					鶏肉	にんにく、しょうが、煎茶	米、米油、でん粉	小	430	14.3	12.6	1.4
				野菜のおかか和え					かつお節	小松菜、もやし、人参		中	482	15.8	12.5	1.3
			牛乳	チンゲン菜のスープ					鶏肉、なると	人参、玉ねぎ、チンゲン菜		大	707	29.9	25.3	1.8
				いちご					牛乳	いちご						
26	月		うどん	カレーうどん	○				鶏肉、なると	しいたけ、人参、玉ねぎ、出深ねぎ	めん、でん粉	小	473	19.2	16.4	2.0
				冬野菜のごま和え						ほうれん草、白菜、人参	ごま	中	584	23.5	17.7	2.4
			牛乳	レモンのムース					牛乳		ムース	大	669	26.8	18.9	2.6
27	火	カミカミ献立	ごはん	あじの干物カリカリ揚げ	○				アジ		米、米油	小	549	24.6	18.5	1.5
				切干し大根と茎わかめのツナサラダ					ツナ、くきわかめ	切干し大根、きゅうり、人参		中	606	26.4	19.8	1.6
			牛乳	飛鳥汁			○		鶏肉、みそ、牛乳	しょうが、ごぼう、しいたけ、大根、人参、根深ねぎ、小松菜	こんにやく	大	671	28.1	21.1	2.2
				バナナ					バナナ							
28	水		ごはん	豚肉の香味焼き					豚肉	にんにく、しょうが、根深ねぎ	米、ごま油、ごま	小	442	20.7	14.9	1.0
				キャベツのゆかり和え						きゅうり、キャベツ、ゆかり		中	507	23.5	16.3	1.2
			牛乳	かきたま汁			○		牛乳、卵	小松菜、玉ねぎ、人参	でん粉	大	579	26.9	17.9	2.1
29	木		(ごはん)	ガーリックライス						にんにく	米、オリーブ油	小	451	14.5	15.8	2.2
				スパイシーチキン					鶏肉	にんにく、しょうが	さとう	中	490	14.9	15.4	2.1
			牛乳	白菜とハムのフレンチサラダ					ハム	白菜、きゅうり	米油、さとう	大	715	27.5	27.8	2.6
				野菜のチャウダー	○				牛乳、ベーコン	玉ねぎ、人参、大根、白菜	じゃがいも、でん粉					

◎材料の都合により、献立が変更になることがあります。 ◎飲用牛乳のアレルギー表示はしていません。

◎その他のアレルギー表示 貝:貝、キ:キウイフルーツ、グ:グレープフルーツ、バ:バナナ、エ:エビ、カ:カニ、イ:イカ、タ:タコ、ナ:ナッツ

ふじっぴー給食



こんにちは。ふじっぴーです！
2/22(木)に県内約500校の学校で、
「ふじっぴー給食」が出るよ～！



※「ふじっぴー給食」は、静岡県の食材を45%以上使用し、今回は県内産のかつおとチンゲン菜、お茶を使ったメニューを考えました。