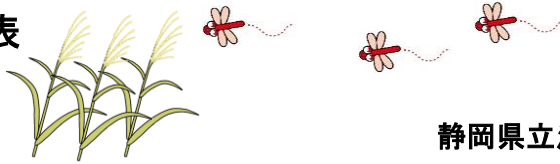


令和4年度 9月 学校給食予定献立表



「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		
5	月		(ごはん)	ポークカレー	○	○		豚肉	玉ねぎ、人参、グリルピーズ、トマト、りんご、にんにく、しょうが	米、じゃがいも、ルウ、米油	小	578	21.8	16.9	1.4	
				春雨のフレンチサラダ				ハム	白菜	春雨、さとう、米油	中	666	24.8	18.6	1.7	
				牛乳 冷凍パイ				牛乳	パイナップル		大	758	28.2	21.1	2.2	
6	火		ごはん	かじきのずんだ焼き				まかじき	枝豆	米、マヨネーズ、風トレッシング	小	517	24.1	13.5	1.5	
				ほうれん草のごま和え					ほうれん草、人参	すりごま、さとう	中	569	25.4	14.4	1.7	
				牛乳	切干し大根のみそ汁				油揚げ、みそ	切干し大根、葉ねぎ		大	664	32.2	16.2	2.2
					ブルーベリーゼリー				牛乳	ブルーベリーゼリー						
7	水		ごはん	なすと豚肉のみそ炒め				豚肉、みそ	なす、パプリカ、ピーマン	米、米油、ごま油、さとう	小	502	18.8	18.5	1.0	
				和風ツナサラダ				ツナ	玉ねぎ、きゅうり、セロリ、しそ		中	570	20.3	20.6	1.1	
				牛乳 なめこのみそ汁				牛乳、豆腐、みそ	なめこ、葉ねぎ		大	661	23.9	23.2	1.4	
8	木		丸形パン	ボロニアカツ	○	○		鶏肉		パン、じゃがいも、でん粉、米粉	小	476	17.6	17.7	1.8	
				ゆでキャベツ					キャベツ		中	578	21.4	21.5	2.2	
			牛乳	野菜のチャウダー			○	ベーコン、牛乳	玉ねぎ、人参、ほうれん草	じゃがいも、バター、でん粉	大	680	25.2	25.3	2.6	
				なし				牛乳	なし							
9	金		十五夜献立	さつまいもごはん	キャベツ入り平つくね				鶏肉、かつお節	キャベツ、しょうが	米、もち米、さつまいも、でん粉、さとう	小	475	16.6	12.1	2.1
					枝豆サラダ				わかめ、ツナ	きゅうり、枝豆		中	510	18.2	12.9	2.2
				牛乳	けんちん汁				牛乳、鶏肉、木綿豆腐	大根、ごぼう、人参、小松菜、根深ねぎ	里芋、こんにゃく、ごま油	大	686	25.1	19.5	3.3
					お月見ゼリー				牛乳		お月見ゼリー					
12	月		(ごはん)	五目チャーハン			○	卵、ハム、なると	たけのこ、しいたけ、根深ねぎ、グリルピーズ	米、ごま油	小	393	15.8	10.9	1.6	
				桜えび入りシューマイ	○		エ	たら、桜えび	玉ねぎ	でん粉、さとう、小麦粉	中	440	17.6	11.2	1.9	
			牛乳	わかめスープ				わかめ	玉ねぎ、えのき茸、チンゲン菜	ごま、ごま油	大	602	24.3	17.1	3.0	
				マンゴープリン			○	牛乳		マンゴープリンの素						
13	火		ソフト麺	ミートソース	○	○		牛肉、豚肉、チーズ	にんにく、しょうが、玉ねぎ、人参、トマト、グリルピーズ	麵、オリーブ油、さとう	小	531	24.4	15.4	1.5	
				こんにゃくのサラダ					キャベツ、きゅうり、人参、コーン	こんにゃく	中	661	29.6	17.2	1.9	
				牛乳 フルーツヨーグルト			○	牛乳、ヨーグルト	パイナップル、もも	さとう	大	768	34.4	19.0	2.0	
14	水		ごはん	カレイのムニエル	○			カレイ		米、小麦粉、米油	小	468	20.8	14.4	1.3	
				コールスローサラダ					キャベツ、人参、きゅうり、コーン		中	520	22.0	14.7	1.5	
			牛乳 小松菜とえのきのみそ汁				牛乳、油揚げ、みそ	小松菜、えのきたけ		大	611	27.5	17.2	1.9		
15	木		ごはん	さんまのかば焼き				さんま		米、でん粉、さとう	小	567	19.7	18.5	1.5	
				ひじきとチーズの和風サラダ			○	ひじき、チーズ	人参、ほうれん草、枝豆	さとう	中	613	20.7	18.9	1.7	
			牛乳	さつまいもとしめじのみそ汁				油揚げ、みそ	しめじ	さつまいも	大	728	24.4	22.4	2.3	
				フルーツシャーベット				牛乳		フルーツシャーベット						
16	金		ごはん	鶏のごまみそ焼き				鶏肉、みそ		さとう、ごま	小	495	21.9	17.2	1.4	
				野菜のじゃこ和え				しらす	もやし、ほうれん草、人参	さとう	中	541	23.2	17.2	1.8	
			牛乳 冬瓜と豚肉のスープ				牛乳、豚肉	冬瓜、しいたけ、しょうが、にんにく、根深ねぎ		大	658	28.9	21.6	2.2		

◎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:パナナ、エ:エビ、カ:カニ、イ:イカ、タ:タコ、ナ:ナッツ

令和4年度 9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 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g	
20	火	中1 おすすめ 献立	にんじん ごはん	さばのみそ煮					さば、みそ	人参、しょうが	米、さとう	小	479	15.1	11.6	2.4
				さくさくサラダ						キャベツ、きゅうり、コーン	ポテトチップス	中	537	16.7	11.8	2.7
			牛乳	豚汁					豚肉、豆腐、みそ	ごぼう、大根、人参、根深ねぎ	じゃがいも	大	769	31.3	23.2	3.0
				りんご					牛乳	りんご						
21	水		(ごはん)	親子丼			○		鶏肉、卵	しいたけ、人参、玉ねぎ、葉ねぎ	米、さとう	小	573	20.9	20.3	2.1
				キャベツのかつお梅和え					かつお節	きゅうり、キャベツ、梅干し	さとう、米油、ごま	中	648	23.7	21.9	2.4
			牛乳	さつまい					牛乳、鶏肉、みそ	ごぼう、大根、人参、葉ねぎ、しょうが	さつまいも、こんにゃく、米油	大	739	26.6	24.0	2.9
				りんごレアチーズ			○		牛乳		りんごレアチーズ					
22	木	ふるさと 給食の日	ごはん	里芋と牛肉の煮物					牛肉	しょうが、人参	米、里芋、さとう	小	462	16.3	12.1	1.7
				切干し大根とハムのサラダ					ハム	切干し大根、ほうれん草、人参	マヨネーズ、風ドレッシング	中	517	18.2	13.0	1.7
			牛乳	玉ねぎとえのきのみそ汁					牛乳、わかめ、みそ	玉ねぎ、えのきたけ		大	600	20.7	14.0	2.4
26	月		ごはん	よくばりマーボー					豚肉、豆腐、浜納豆	人参、なす、ピーマン、玉ねぎ、しいたけ、たけのこ、にんにく、しょうが	米、ごま油、さとう、でん粉、米油	小	502	19.5	15.9	1.8
				もやしとほうれん草のナムル						もやし、ほうれん草、人参	ごま、ごま油、さとう	中	569	21.8	17.1	2.2
			牛乳	粟米湯(スーミータン)			○		牛乳、卵	コーン、玉ねぎ、チンゲン菜、しいたけ	でん粉	大	656	24.9	19.2	2.8
27	火	カミカミ 献立	麦ごはん	鶏肉と大豆の揚げ煮	○				鶏肉、大豆		米、麦、米油、小麦粉、でん粉	小	574	25.4	19.4	1.7
				即席漬け						キャベツ、きゅうり、たくあん	ごま	中	670	29.7	21.9	2.1
			牛乳	沢煮椀					牛乳、豚肉	ごぼう、大根、人参、しいたけ、しょうが、みつば		大	776	35.5	24.7	2.6
28	水		ごはん	豚肉の生姜炒め					鶏肉、ひじき、油揚げ、豚肉	人参、コーン、しょうが	米、さとう、米油	小	529	25.1	14.7	1.5
				キャベツとほうれん草のお浸し					かつお節、しらす干し	キャベツ、ほうれん草		中	592	27.8	15.8	1.6
			牛乳	冬瓜と里芋のあんかけ汁					牛乳、豚肉	冬瓜、枝豆	里芋、でん粉	大	681	33.1	17.6	2.2
				白桃ゼリー					牛乳		白桃ゼリー					
29	木	セレクト 献立	食パン	鮭のバター焼き	○	○			鮭		パン、バター	小	478	24.6	19.6	1.8
			チョコor いちご	ポテトサラダ						きゅうり、人参	ジャム、じゃがいも、マヨネーズ、風ドレッシング	中	501	25.9	20.0	1.9
			牛乳	トマトと白いんげん豆のスープ				貝	牛乳、豚肉、あさり	セロリ、玉ねぎ、トマト	白花豆	大	661	35.3	23.7	2.8
30	金	高2-2 おすすめ 献立	こぎつ ねごはん	ハンバーグ					油揚げ、鶏肉、豚肉	コーン、枝豆、しょうが、玉ねぎ	米、さとう	小	608	27.1	19.4	2.1
				キャベツとピーマンの塩昆布和え					塩昆布	キャベツ、ピーマン	ごま	中	657	27.4	19.4	2.4
			牛乳	コンソメスープ					ベーコン、鶏肉	人参、玉ねぎ、もやし、キャベツ、ほうれん草		大	789	34.5	23.9	3.0
				ぶどう					牛乳	ぶどう						

◎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