

令和5年度 5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
1	月	こどもの日献立	(ごはん)	ウインナーとコーンのピラフ				ウインナー	玉ねぎ、人参、コーン、グリーンピース	米、バター	小	512	24.5	18.5	2.1
				ポークチャップ				豚肉	生姜、玉ねぎ、トマト、キャベツ	米油	中	561	24.8	19.1	2.1
			牛乳	ABCスープ				鶏肉	人参、玉ねぎ、もやし、セロリ	マカロニ	大	679	32.3	23.1	2.4
				かしわもち風プリン				牛乳		プリン					
2	火	八十八夜の献立	ごはん	さわらの西京焼き				さわら、みそ		米、さとう	小	503	23.7	16.2	2.3
				わかめとこんにやくのサラダ				わかめ	きゅうり、人参、コーン	こんにやく	中	566	25.4	17.1	2.5
			牛乳	新たまねぎのみそ汁				厚揚げ、みそ	玉ねぎ、小松菜		大	670	31.5	20.2	2.7
				抹茶ミルクプリン				牛乳、寒天	抹茶	さとう					
8	月		ごはん	かじきのお好み焼き				かじき、かつお節、青のり		米、小麦粉、マヨネーズ、風ドレッシング	小	434	22.2	11.7	1.7
				即席漬け					キャベツ、きゅうり、たくあん	ごま	中	491	23.4	12.4	1.9
			牛乳	里芋のみそ汁				牛乳、油揚げ、みそ	大根	里芋	大	571	29.4	13.4	2.0
9	火		わかめごはん	鶏とうずらのさっぱり煮				わかめ、鶏肉、うずらの卵	生姜	米、さとう	小	451	24.8	14.8	1.7
				キャベツときゅうりの塩昆布和え				塩昆布	キャベツ、きゅうり	ごま	中	495	25.7	15.0	1.9
			牛乳	青のりのみそ汁				牛乳、青のり、豆腐、みそ	しめじ		大	593	32.4	18.2	2.3
10	水		ごはん	麻婆豆腐				豚肉、豆腐、みそ	生姜、にんにく、たけのこ、人参、玉ねぎ	米、でん粉、さとう	小	490	23.4	15.0	1.9
				バンサンスー				ハム	人参、もやし、きゅうり	春雨、ごま、さとう、ごま油	中	565	27.0	16.6	2.2
			牛乳	あさりとわかめのスープ				牛乳、あさり、わかめ	玉ねぎ、えのき	ごま油、ごま	大	645	30.4	18.0	2.6
11	木	セレクト献立	食パン	ツナコロッケ				ツナ	玉ねぎ	パン、じゃがいも、さとう、パン粉、小麦粉、米油	小	429	16.7	21.0	1.4
				きなこ or メイプル				ヨーグルト	枝豆、さやいんげん、キャベツ、レモン汁	ジャム、マヨネーズ、風ドレッシング	中	433	16.7	22.1	1.6
			牛乳	春野菜の洋風煮				牛乳、鶏肉、ベーコン	セロリ、人参、玉ねぎ、キャベツ	米油、じゃがいも	大	693	26.5	29.8	2.4
12	金		(ごはん)	ビーフカレー				牛肉	玉ねぎ、人参、しめじ、にんにく、生姜、りんご、グリーンピース	米油、じゃがいも、ルウ	小	555	21.6	18.3	1.4
				グリーンサラダ					キャベツ、アスパラガス、玉ねぎ	さとう、米油	中	635	24.4	19.7	1.6
			牛乳	甘夏みかん				牛乳	甘夏みかん		大	733	27.9	22.8	2.0
15	月		ごはん	豚肉の生姜炒め				豚肉	生姜、玉ねぎ	米、さとう	小	489	22.7	15.9	1.4
				和風じゃがバター				かつお節		じゃがいも、バター	中	531	22.9	16.1	1.6
			牛乳	えんどう豆のみそ汁				牛乳、油揚げ、みそ	グリーンピース、玉ねぎ		大	642	29.2	19.5	1.9
16	火		(ごはん)	ガーリックライス					にんにく	米	小	578	25.2	23.6	2.2
				タンドリーチキン				鶏肉、ヨーグルト	にんにく		中	642	27.1	24.8	2.5
			牛乳	春キャベツのフレンチサラダ					キャベツ、きゅうり、玉ねぎ、コーン	さとう、米油	大	762	33.4	29.3	2.8
				トマトと白いんげん豆のスープ				貝 豚肉、あさり	セロリ、玉ねぎ、トマト	白花豆					
レアチーズ				牛乳		レアチーズ									
17	水		ごはん	肉豆腐				豚肉、豆腐	人参、しいたけ、白菜、葉ねぎ	米、こんにやく、さとう	小	482	21.5	14.3	2.0
				切干し大根のごまサラダ					切干し大根、人参、ほうれん草	春雨、ごま、さとう、ごま油	中	546	24.9	15.4	2.3
			牛乳	玉ねぎとわかめのみそ汁				牛乳、わかめ、みそ	玉ねぎ、えのき		大	635	28.2	17.1	2.6

◎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 5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	
18	木		食パン	鶏のチーズ焼き	○	○			鶏肉、チーズ		パン	小	377	16.4	14.6	1.6
			チョコクリーム	マカロニのケチャップ煮	○				ハム	玉ねぎ、ピーマン	ジャム、マカロニ、米油	中	497	21.2	16.8	2.3
			牛乳	野菜スープ				貝	牛乳、ベーコン、あさり	玉ねぎ、人参、もやし、コーン		大	602	35.7	21.7	2.7
19	金	食育の日「お茶」 	ごはん	かますのお茶フライ					かます	緑茶	米、米粉	小	421	14.4	15.6	1.1
				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	マヨネーズ風ドレッシング	中	477	15.6	17.2	1.2
			牛乳	かぶとなめこのみそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	かぶ、なめこ		大	615	23.7	21.3	1.7
22	月		(ごはん)	ビビンバ					牛肉、豚肉	生姜、にんにく、ぜんまい、ほうれん草、大根、人参	米、米油、さとう、でん粉、ごま油、ごま	小	427	17.5	13.6	1.5
				海鮮チヂミ	○			イタ	いか、たこ	キャベツ、にら	小麦粉、米粉、でん粉	中	444	17.2	12.9	1.8
			牛乳	春雨のスープ					牛乳、わかめ	しいたけ、人参、根深ねぎ	春雨	大	641	24.0	20.8	2.5
23	火	ふるさと給食の日 	ごはん	かつおの新玉マリネ					かつお	生姜、人参、玉ねぎ、パプリカ、きゅうり	米、でん粉、米油、ごま油、さとう、ごま	小	494	22.1	14.2	1.5
				豚汁					豚肉、とうふ、みそ	ごぼう、大根、人参、根深ねぎ	じゃがいも	中	579	27.5	15.4	1.7
			牛乳	生パインアップル					牛乳	パインアップル		大	664	33.1	16.8	2.0
24	水		(ごはん)	メキシカンライス				貝	鶏肉、ウインナー、あさり	にんにく、玉ねぎ、トマト、ピーマン	米、オリーブ油	小	443	18.1	17.1	1.9
				かぼちゃと金時豆のサラダ					ハム	かぼちゃ	金時豆、マヨネーズ風ドレッシング	中	451	18.4	18.1	2.2
			牛乳	ひよこ豆と野菜のスープ					牛乳、ベーコン	玉ねぎ、人参、もやし、コーン	ひよこ豆	大	578	23.3	21.0	2.5
25	木		ロールパン	ドライカレー	○	○			豚肉	にんにく、玉ねぎ、レーズン、人参、セロリ、ピーマン、トマト	パン、オリーブ油、小麦粉	小	479	23.8	21.4	1.7
				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	597	28.8	25.0	2.2
			牛乳	春野菜のスープ					牛乳、ベーコン	玉ねぎ、セロリ、人参、キャベツ		大	709	33.4	28.5	2.8
26	金		ごはん	新じゃがと春野菜の煮物					豚肉	生姜、人参、さやえんどう	米、米油、こんにゃく、さとう、でん粉	小	460	18.6	13.2	1.9
				卵焼き			○		卵		さとう	中	495	18.9	13.8	2.1
			牛乳	すまし汁					牛乳、なると、わかめ	えのき		大	590	22.7	14.7	2.7
29	月		ごはん	ほっけの一夜干し					ほっけ		米	小	446	20.3	13.6	2.1
				五目きんぴら					豚肉	ごぼう、人参、ピーマン	こんにゃく、さとう、米油、ごま	中	487	21.2	13.7	2.1
			牛乳	小松菜と厚揚げのみそ汁					牛乳、厚揚げ、みそ	小松菜、えのき		大	595	27.6	16.5	2.9
30	火		ごはん	回鍋肉					豚肉、みそ	人参、しいたけ、玉ねぎ、にんにく、ピーマン、キャベツ	米、米油、ごま油	小	514	23.7	15.5	1.4
				豆腐と野菜の中華スープ				貝	豆腐、豚肉、あさり	人参、たけのこ、根深ねぎ、チンゲン菜		中	598	27.3	17.1	1.8
			牛乳	フルーツヨーグルト			○		牛乳、ヨーグルト	パインアップル、りんご、甘夏みかん	さとう	大	684	31.1	18.7	2.3
31	水	カミカミ献立 	(ごはん)	えんどう豆のご飯						グリーンピース	米	小	473	21.1	16.4	2.2
				鶏の照り焼き					鶏肉	生姜	さとう	中	519	22.0	16.8	2.6
			牛乳	春キャベツのごま和え						キャベツ、小松菜、人参	ごま、さとう	大	614	27.1	20.1	3.0
				じゃがいものみそ汁					牛乳、わかめ、みそ	玉ねぎ	じゃがいも					

◎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