

令和5年度 11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	
1	水		ごはん	ぶりの照り焼き	○				ぶり		米、さとう	小	365	12.5	9.9	1.1
				ほうれん草とはすのかつお梅					かつお節	れんこん、ほうれん草、梅干し		中	408	13.4	10.2	1.1
			牛乳	かぶのみそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	かぶ、人参、なめこ		大	576	25.3	19.2	1.7
2	木		丸形パン	セルフチーズバーガー	○	○			豚肉、鶏肉、チーズ	玉ねぎ、しょうが、にんにく	パン、さとう	小	505	24.0	23.0	2.2
				野菜たっぷりスープ					ベーコン	玉ねぎ、人参、キャベツ、コーン	じゃがいも	中	613	24.3	23.8	2.2
			牛乳	りんごinスイートポテト		○			牛乳	りんご	バター、さつまいも、さとう	大	722	28.6	28.0	2.6
6	月		ごはん	ポークチャップ					豚肉	玉ねぎ、セロリ、にんにく、トマト、ピーマン	米、米油	小	541	24.9	20.4	1.5
				大根と水菜のサラダ						大根、水菜、コーン		中	626	28.9	22.4	1.7
			牛乳	秋野菜のポトフ					牛乳、鶏肉、ウインナー	人参、しいたけ、玉ねぎ、キャベツ、かぶ	じゃがいも	大	722	33.2	25.7	2.1
7	火	高等部試食会	ごはん	鶏とれんこんの旨煮			○		鶏肉、うずらの卵	れんこん、人参、しょうが	米	小	517	22.4	19.0	1.6
				ひじきとチーズの和風サラダ			○		ひじき、チーズ	人参、枝豆	さとう	中	579	24.8	20.5	1.7
			牛乳	里芋のみそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	しめじ、根深ねぎ	里芋	大	690	29.5	24.2	2.4
8	水		ごはん	麻婆豆腐					豚肉、浜納豆、豆腐	しょうが、にんにく、たけのこ、人参、玉ねぎ	米、ごま油、さとう、でん粉	小	504	24.0	15.7	1.4
				きくらげとチンゲン菜の中華スープ					豚肉	しょうが、人参、きくらげ、チンゲン菜		中	579	26.9	17.2	1.5
			牛乳	フルーツヨーグルト			○		牛乳、ヨーグルト	りんご、みかん、もも	さとう	大	670	31.7	19.3	2.0
9	木	中学部試食会	食パン	手作りハンバーグ	○	○			豚肉、牛肉、凍り豆腐、牛乳	玉ねぎ	パン、パン粉、さとう	小	389	20.4	23.5	1.7
			黒豆きなこクリーム	セロリとハムのサラダ			○		ハム	セロリ、玉ねぎ、きゅうり、レモン汁	マヨネーズ風ドレッシング	中	424	23.0	25.7	1.5
			牛乳	ABCスープ	○				牛乳、鶏肉	人参、玉ねぎ、もやし	マカロニ	大	672	33.4	31.4	2.6
10	金		ごはん	いわしメンチカツ	○				いわし、たら、鶏肉、みそ	玉ねぎ、れんこん、人参	米、小麦粉、パン粉、米油、でん粉、さとう	小	431	13.3	14.6	1.1
				さつまいものサラダ					ハム	きゅうり	さつまいも、マヨネーズ風ドレッシング	中	490	14.1	15.9	1.2
			牛乳	白菜のみそ汁					牛乳、厚揚げ、みそ	白菜、えのき		大	649	24.2	20.0	2.0
13	月		わかめごはん	たまごの千草焼き			○		わかめ、卵、鶏肉	しいたけ、人参、葉ねぎ	米、さとう	小	525	20.9	20.0	1.7
				チンゲン菜のおひたし					かつお節	チンゲン菜、人参		中	585	23.1	21.4	2.1
			牛乳	根菜のみそ汁					油揚げ、みそ	ごぼう、大根、人参		大	655	26.0	23.0	2.5
				カップdeヤクルト			○		牛乳		カップdeヤクルト					
14	火	小学部試食会	(ごはん)	ポークカレー	○	○			豚肉	にんにく、しょうが、玉ねぎ、人参、りんご、トマト、グリーンピース	米、じゃがいも、ルウ	小	602	22.5	21.2	1.6
				れんこんサラダ					ハム	れんこん、人参、きゅうり	ごま、マヨネーズ風ドレッシング	中	682	25.1	23.3	2.0
			牛乳	栗のムース			○		牛乳		ムース	大	781	29.0	25.4	2.6
15	水		ごはん	さわらの西京焼き					さわら、みそ		米、さとう	小	379	14.4	11.0	1.2
				野菜炒め					豚肉	人参、もやし、キャベツ、きくらげ、しょうが	米油	中	428	15.1	11.5	1.5
			牛乳	沢煮椀					牛乳、豚肉	しいたけ、ごぼう、大根、人参、しょうが		大	571	27.4	17.2	2.0
16	木	セレクト献立	食パン	セレクトジャムブルーベリーorみかん	○	○					パン、ジャム	小	422	18.0	16.5	1.6
				さつまいもコロケ	○						さつまいも、じゃがいも、さとう、パン粉、小麦粉、米油	中	512	19.2	17.2	1.8
			牛乳	ツナと切干大根のサラダ					ツナ	切干し大根、人参、ほうれん草	マヨネーズ風ドレッシング	大	603	22.7	20.3	2.6
				オニオンスープ					牛乳、ベーコン	玉ねぎ、セロリ						

◎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 11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			
17	金	食育の日「柿」 	ごはん	煮込みおでん	○				昆布、鶏肉、ちくわ、さつま揚げ、ウインナー	大根、人参		米、こんにやく、じゃがいも	小	463	17.9	14.1	1.4	
				小松菜ともやしの磯和え				のり	小松菜、もやし		中	551	20.9	17.6	1.7			
			牛乳	柿					牛乳	柿		大	616	23.4	18.4	2.0		
20	月		(ごはん)	エビピラフ		○			エビ	玉ねぎ、人参、コーン		米、バター	小	493	23.5	14.8	1.8	
				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	553	26.2	15.9	1.8			
			牛乳	ハンガリアンシチュー			○			牛乳、牛肉	玉ねぎ、人参、ピーマン、トマト	じゃがいも、ルウ	大	650	30.6	18.0	2.5	
21	火	中2 おすすめ献立 	バターロール	鶏肉のから揚げ	○	○			鶏肉	しょうが、にんにく		パン、でん粉	小	571	27.5	28.6	1.9	
				ポテトサラダ						きゅうり、人参、コーン	じゃがいも、マヨネーズ、風ドレッシング	中	694	28.3	29.8	2.0		
			牛乳	冬野菜のチャウダー					貝	ベーコン、あさり、牛乳	玉ねぎ、人参、大根、ブロッコリー		大	817	33.3	35.1	2.6	
				バナナ					パ	牛乳	バナナ							
22	水		ごはん	生揚げと白菜の中華あんかけ					貝	豚肉、あさり、厚揚げ	しょうが、にんにく、たけのこ、人参、きくらげ、白菜	米、ごま油、でん粉	小	432	16.7	14.0	1.4	
				春雨のサラダ						人参、もやし、きゅうり	春雨、ごま、さとう、ごま油	中	470	16.9	14.2	1.5		
			牛乳	わかめスープ						牛乳、わかめ	えのき、玉ねぎ	ごま油、ごま	大	569	21.2	16.4	2.0	
24	金	和食の日 	ごはん	さばの塩焼き						さば		米	小	460	20.9	15.4	1.5	
				野菜のおひたし						かつお節	小松菜、もやし、人参		中	507	21.9	15.7	1.8	
			牛乳	かつおだしと昆布だしのみそ汁							みそ	大根、人参、白菜		大	601	27.6	19.2	2.3
				みかん							牛乳	みかん						
27	月	ふるさと給食の日	(うどん)	肉うどん	○				豚肉	しいたけ、人参、根深ねぎ	めん、さとう	小	450	21.8	12.2	2.2		
				冬野菜の磯のり和え						のり、かつお節、ちくわ	ほうれん草、大根、人参		中	537	25.9	13.1	2.4	
			牛乳	おにまん 	○	○				牛乳		さつまいも、小麦粉、さとう	大	659	30.6	14.4	2.6	
28	火	高1-2 おすすめ献立 	栗ごはん	さんまのかば焼き						さんま	栗、しょうが	米、もち米、しょうが、でん粉、米油、さとう	小	558	19.6	20.2	2.2	
				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	592	20.7	20.7	2.2	
			牛乳	けんちん汁							鶏肉、豆腐	ごぼう、人参、大根、小松菜、根深ねぎ	里芋、ごま油	大	719	24.3	24.5	2.7
				ぶどうゼリー							牛乳		ゼリー					
29	水		(ごはん)	ハヤシライス	○	○			豚肉	玉ねぎ、にんにく、人参、グリーンピース、トマト		米、バター、米油、ルウ	小	584	23.9	19.1	1.4	
				温野菜サラダ ミニトマト							れんこん、人参、ブロッコリー、ミニトマト	マヨネーズ、風ドレッシング	中	658	27.0	20.9	1.7	
			牛乳	かぼちゃのパパロア						牛乳		パパロアの素	大	779	31.5	23.7	2.0	
30	木	カミカミ献立 	麦ごはん	鶏の鍋照り焼き					鶏肉	しょうが		米、麦、さとう	小	542	24.8	18.8	1.5	
				まめ豆サラダ			○			大豆、ハム、ヨーグルト	ブロッコリー、パプリカ	金時豆、マヨネーズ、風ドレッシング、さとう	中	609	26.9	19.7	1.8	
			牛乳	さつま汁 							鶏肉、みそ	しょうが、ごぼう、大根、人参、葉ねぎ	さつまいも、こんにやく	大	714	32.1	23.4	2.0
				りんご							牛乳	りんご						

◎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