

# 令和6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				
1	水	八十八夜の献立	ごはん	黒はんぺんのお茶フライ	○				さば、いわし、たら	せん茶	米、米油、でん粉、小麦粉、さとう	小	544	20.1	17.4	1.5		
				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	マヨネーズ 風ドレッシング	大	638	24.0	19.6	1.9		
			牛乳	かぶと豚肉のスープ				豚肉	しいたけ、かぶ、しょうが、根深ねぎ									
				甘夏みかん				牛乳	甘夏みかん									
7	火		ごはん	チャプチェ				豚肉	にんにく、玉ねぎ、人参、もやし、きくらげ、ピーマン	米、ごま油、春雨、さとう、ごま	小	548	22.0	15.3	1.3			
				切干し大根の中華サラダ					切干し大根、人参、小松菜	さとう、ごま油	大	633	25.3	17.2	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								
8	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、米油、バター、ルウ	小	640	24.4	21.1	1.8			
				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	大	740	28.0	24.4	2.2			
			牛乳	あじさいゼリー				牛乳		ゼリー								
9	木	セレクト献立	食パン	ツナコロッケ	○	○		ツナ	玉ねぎ	パン、米油、じゃがいも、さとう、パン粉、小麦粉、米粉	小	506	17.5	24.3	1.6			
			チョコor黒豆きなこ	ミニトマト		○	ジャム		ミニトマト	ジャム	大	675	23.4	29.7	2.5			
			牛乳	新じゃがのクリーム煮		○		牛乳、ベーコン、ウインナー	玉ねぎ、人参、しめじ	じゃがいも、でん粉								
10	金		ごはん	鶏とうずら卵のさつぱり煮			○	鶏肉、うずらの卵	しょうが	米、さとう	小	561	23.8	20.4	1.4			
				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	大	689	30.1	25.2	2.0			
			牛乳	じゃがいもと油揚げのみそ汁				牛乳、油揚げ、みそ	人参、玉ねぎ	じゃがいも								
13	月		(ごはん)	ビビンバ				牛肉、豚肉	しょうが、にんにく、きくらげ、もやし、小松菜、大根、にんじん	米、ごま油、さとう、ごま	小	589	25.8	17.9	1.8			
				肉ごぼう包子(パオズ)	○			豚肉	ごぼう、玉ねぎ、たけのこ、しいたけ	小麦粉、さとう、パン粉、でん粉、米油	大	714	31.2	20.9	2.2			
			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								
14	火		ごはん	あじフライ	○			あじ		米、米油、パン粉、小麦粉	小	527	18.8	15.6	1.3			
				春キャベツのごま和え					キャベツ、小松菜、人参	さとう、ごま	大	609	21.7	17.1	1.7			
			牛乳	じゃがいものみそ汁				牛乳、わかめ、みそ	玉ねぎ	じゃがいも								
15	水		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	595	25.2	20.3	1.7			
				ミドリのまめ豆サラダ		○		ヨーグルト	枝豆、さやいんげん、キャベツ、レモン汁	マヨネーズ 風ドレッシング	大	709	29.7	24.6	2.2			
			牛乳	野菜のチャウダー		○		牛乳、ベーコン	玉ねぎ、人参、キャベツ	じゃがいも、でん粉								
16	木		食パン	アスパラのキッシュ	○	○	○	卵、牛乳、生クリーム、チーズ、ベーコン	人参、玉ねぎ、アスパラガス	パン、米油	小	501	22.3	24.8	2.0			
			みかんジャム	レッドオニオンときゅうりのマリネ					きゅうり、赤玉ねぎ、コーン	ジャム、さとう、オリーブ油	大	655	28	30.2	2.7			
			牛乳	肉団子と野菜のスープ	○			鶏肉	玉ねぎ、しめじ、キャベツ、人参	でん粉、パン粉								
				りんごのレアチーズ	○			牛乳		レアチーズ								
17	金	食育の日「お茶」 	ごはん	鶏の照り焼き				鶏肉	しょうが	米、さとう	小	561	27.2	15.8	1.9			
				切干し大根の炒り煮				さつま揚げ	切干し大根、人参	米油、さとう、ごま	大	662	33.6	18.0	2.5			
			牛乳	えんどう豆のみそ汁				牛乳、豆腐、みそ	玉ねぎ、えんどう豆									
				お茶ミルクプリン	○			牛乳、粉寒天	せん茶	さとう								

◎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

# 令和6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	
20	月		わかめごはん	豚肉の生姜焼き					わかめ、豚肉	しょうが	米、さとう	小	541	23.7	20.1	2.2
				しらすと新たまねぎのさっぱりサラダ					しらす	キャベツ、にんじん、玉ねぎ、レモン汁	さとう、米油	大	615	26.9	22.7	2.4
			牛乳	すまし汁					牛乳、豆腐	しいたけ、葉ねぎ						
21	火		ごはん	新じゃがと春野菜の煮物					豚肉	人参、玉ねぎ、さやえんどう、しょうが	米、じゃがいも、しらたき、さとう、でん粉	小	524	20.8	15.2	1.8
				卵焼き	○		○		卵		さとう	大	626	24.9	17.4	2.5
			牛乳	大根となめこのみそ汁					牛乳、厚揚げ、みそ	大根、なめこ						
22	水		ごはん	豆腐の中華煮					豆腐、豚肉	しょうが、にんにく、しいたけ、人参、葉ねぎ	米、ごま油、でん粉	小	527	21.1	14.5	2.2
				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	大	617	25.0	16.5	2.7
			牛乳	ワンタンスープ	○				牛乳、豚肉、みそ	人参、きくらげ、玉ねぎ、根深ねぎ、しょうが	ごま油、小麦粉、さとう					
23	木	ふるさと給食の日「カツオ」	ごはん	カツオの新玉マリネ					カツオ	しょうが、人参、玉ねぎ、ピーマン、きゅうり	米、米油、さとう、ごま油、でん粉、ごま	小	519	15.6	15.2	1.6
				豚汁					豚肉、豆腐、みそ	ごぼう、大根、人参、根深ねぎ	こんにやく	大	653	32.9	16.7	2.0
			牛乳	生パイナップル					牛乳	パイナップル						
24	金		ロールパン	ドライカレー	○	○			豚肉	にんにく、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	514	26.2	21.5	1.9
				マカロニツナサラダ	○				ツナ	コーン、きゅうり	マカロニ、マヨネーズ、風ドレッシング	大	713	33.5	27.2	2.8
			牛乳	じゃがいもとベーコンのスープ					牛乳、ベーコン	玉ねぎ、人参、キャベツ	じゃがいも					
27	月		ごはん	手作りハンバーグ	○	○			豚肉、牛肉、高野豆腐、牛乳	玉ねぎ	米、パン粉、さとう	小	586	25.4	21.7	1.5
				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	大	675	29.4	24.4	1.9
			牛乳	野菜スープ					牛乳、ベーコン	玉ねぎ、人参、もやし、コーン						
28	火	カミカミ献立	麦ごはん	鶏と大豆の揚げ煮	○				鶏肉、大豆		米、麦、米油、小麦粉、でん粉、さとう	小	616	27.4	22.1	1.5
				即席漬け	○					キャベツ、きゅうり、たくあん	ごま	大	765	37.0	27.4	2.2
			牛乳	切干し大根のみそ汁					牛乳、厚揚げ、みそ	切干し大根、小松菜、人参						
29	水		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	500	24.5	13.4	1.7
				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	大	603	32.0	15.6	2.3
			牛乳	沢煮椀					牛乳、豚肉	大根、人参、しょうが、ごぼう、しいたけ						
30	木		(ごはん)	豚丼					豚肉	しょうが、人参、玉ねぎ	米、さとう、こんにやく	小	607	25.0	21.3	2.1
				磯香和え					のり	小松菜、もやし		大	688	28.3	23.2	2.5
			牛乳	キャベツとしめじのみそ汁					油揚げ、みそ	キャベツ、しめじ						
31	金		(うどん)	あったかうどん	○				なると	人参、しいたけ、根深ねぎ	めん、さとう	小	519	22.9	20.4	1.9
				とり天	○				鶏肉		小麦粉、米油	大	702	31.0	25.4	2.6
			牛乳	キャベツのかつお梅和え					かつお節	キャベツ、きゅうり、梅干し	米油、ごま					
		みかんゼリー					牛乳、粉寒天		みかんジュース、さとう							

◎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:パナナ、エ:エビ、カ:カニ、イ:イカ、タ:タコ、ナ:ナッツ