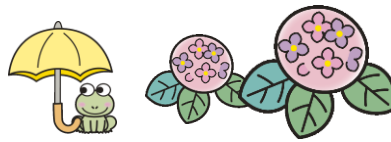


令和5年度 6月 学校給食予定献立表



「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	木	ソフト麺	ミートソース	○				豚肉	にんにく、生姜、玉ねぎ、人参、トマト、グリーンピース	めん、オリーブ油、さとう	小	529	22.9	18.3	1.5
			かぼちゃと枝豆のサラダ					ハム	かぼちゃ、枝豆	マヨネーズ風ドレッシング	中	614	26.7	18.4	1.6
			牛乳 黒ごまミルクゼリー		○			牛乳、生クリーム、粉寒天		さとう、ねりごま、はちみつ	大	771	32.1	23.1	2.2
2	金		にんじんごはん					鶏肉	人参、生姜、にんにく	米、でん粉	小	431	13.3	13.3	2.3
			野菜のじゃこ和え					しらす	もやし、小松菜、人参	さとう	中	482	14.5	13.2	2.6
			牛乳 大根と油揚げのみそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	大根、葉ねぎ		大	710	27.9	26.2	2.8
5	月	歯と口の健康週間です(4~10日)	ごはん					豚肉	にんにく、玉ねぎ、人参、もやし、きくらげ、ピーマン	米、さとう、ごま油、春雨、ごま	小	514	24.3	15.4	2.0
			ポーク包子		○			豚肉	キャベツ、玉ねぎ、たけのこ、しいたけ	小麦粉、でん粉、さとう	中	590	27.6	16.8	2.3
			牛乳 豆腐の中華スープ					牛乳、豆腐	人参、えのき、根深ねぎ	ごま油	大	702	34.0	18.9	2.4
6	火	カミカミ献立	麦ごはん					ししゃも		麦、米	小	369	12.8	10.1	1.0
			キャベツの塩昆布和え					塩昆布	キャベツ、きゅうり	ごま	中	415	13.8	10.5	1.1
			牛乳 実だくさんのみそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	ごぼう、大根、人参、葉ねぎ	里芋	大	558	22.4	16.8	1.8
7	水		(ごはん)					ベーコン	玉ねぎ、しいたけ、たけのこ、人参	米、もち米	小	440	14.6	18.2	1.7
			揚げぎょうざミニトマト		○			豚肉	キャベツ、玉ねぎ、ニラ、生姜、ミニトマト	でん粉、さとう、ごま油、小麦粉、米油	中	490	15.4	20.0	2.1
			牛乳 春雨のスープ					牛乳	しいたけ、人参、チンゲン菜	春雨	大	578	17.7	22.9	2.4
8	木	食パン	かぼちゃのグラタン	○	○			鶏肉、牛乳、チーズ	玉ねぎ、人参、かぼちゃ、しめじ	パン、米油、バター、小麦粉	小	509	20.6	18.8	1.9
			いちごジャム		○	○		鶏肉	玉ねぎ、人参、グリーンピース	じゃがいも、パン粉、さとう	中	496	20.3	18.0	1.8
			牛乳 ブルーベリーゼリー					牛乳		ゼリー	大	696	28.7	24.5	2.4
9	金	伊藤さんのブレイクメロン	ごはん					豚肉	玉ねぎ、しいたけ、人参、トマト、グリーンピース	米、米油	小	527	21.8	16.0	1.4
			かにかまサラダ					かにかま	きゅうり、赤玉ねぎ、コーン	マヨネーズ風ドレッシング	中	571	22.2	16.1	1.6
			牛乳 ブレイクメロン					牛乳	メロン		大	694	28.4	19.8	2.0
12	月	小5 おすすめ献立	ごはん					鮭		米	小	502	20.1	16.5	1.3
			即席漬け						キャベツ、きゅうり、たくあん	ごま	中	556	21.5	17.1	1.6
			牛乳 ミネストローネスープ		○		貝	ベーコン、あさり	にんにく、人参、玉ねぎ、大根、セロリー、トマト	マカロニ、米油、さとう	大	652	27.4	20.0	2.2
13	火	ごはん	お好み焼き風ハンバーグ		○			豚肉、牛肉、凍り豆腐、牛乳、かつお節、青のり	玉ねぎ、キャベツ	米、でん粉、マヨネーズ風ドレッシング	小	503	22.8	19.2	2.3
			くきわかめのサラダ						きゅうり、人参、茎わかめ、コーン	ごま	中	577	25.5	21.4	2.4
			牛乳 しいたけのすまし汁					牛乳、豆腐	しいたけ、葉ねぎ		大	665	29.8	24.2	2.6
14	水	(ごはん)	豚丼					豚肉	生姜、人参、玉ねぎ	米、しらたき、さとう	小	542	24.3	17.5	1.8
			小松菜のごま和え						小松菜、人参、もやし	さとう、ごま	中	620	27.4	19.5	2.1
			牛乳 赤だし					豆腐、わかめ、みそ	なめこ		大	705	31.1	21.6	2.5
15	木	ロールパン	チリコンカン		○	○		ベーコン、牛肉、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	500	25.0	22.3	2.2
			ツナポテトサラダ					ツナ	玉ねぎ、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	609	29.0	25.6	2.3
			牛乳 コンソメスープ					牛乳、ベーコン、鶏肉	人参、玉ねぎ、もやし、キャベツ		大	736	35.1	29.9	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:パナナ、エ:エビ、カ:カニ、イ:イカ、タ:タコ、ナ:ナッツ

令和5年度 6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	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
16	金		ごはん	きびなごフライ	○			きびなご		米、小麦粉、でん粉、米油	小	415	14.5	13.5	0.9
				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	465	15.5	14.3	1.1
				牛乳				のっぺい汁	牛乳、鶏肉、厚揚げ	しいたけ、ごぼう、大根、人参、根深ねぎ	こんにゃく、里芋、でん粉	大	595	22.6	17.1
19	月	食育の日「ピーマン」 	(ごはん)	枝豆ピラフ				ベーコン	枝豆	米、オリーブ油	小	510	19.8	20.9	1.9
				野菜もりもりラタトゥイユ				ベーコン	にんにく、玉ねぎ、人参、ズッキーニ、なす、トマト、キャベツ	オリーブ油	中	571	22.4	22.8	2.2
				牛乳			貝	あさりとしめじのスープ	牛乳、鶏肉、あさり	玉ねぎ、人参、しめじ		大	673	25.4	26.5
20	火		ごはん	すずきの香味ソースかけ				すずき	根深ねぎ、にんにく、しょうが、パプリカ、ピーマン	米	小	355	12.6	8.6	1.8
				野菜のおひたし				かつお節	小松菜、もやし、人参		中	403	13.7	8.9	1.8
				牛乳				えのきのみそ汁	牛乳、わかめ、みそ	玉ねぎ、えのき		大	525	27.1	11.6
21	水		(ごはん)	ドライカレー	○	○		豚肉、牛肉	生姜、にんにく、玉ねぎ、人参、トマト、グリーンピース	米、オリーブ油、米油、ルウ	小	551	21.3	16.8	1.5
				いんげんとパプリカのマリネ					さやいんげん、パプリカ	オリーブ油	中	626	24.0	18.1	1.9
				牛乳			バ	バナナ	バナナ		大	714	27.3	20.5	2.2
22	木		丸形パン	ポテとお米のササミカツ	○	○		鶏肉		パン、じゃがいも、米粉、さとう、米油	小	461	18.9	17.3	1.9
				コールスローサラダ					キャベツ、きゅうり、人参		中	560	23.0	19.4	2.3
				牛乳			○	かぼちゃのポタージュ	牛乳、生クリーム	かぼちゃ、玉ねぎ	バター	大	659	27.1	26.7
23	金	ふるさと給食の日「うずらの卵」	ごはん	鶏肉とうずら卵のケチャップ煮			○	鶏肉、うずらの卵	生姜、トマト	米、米油	小	569	26.0	22.7	1.8
				切干し大根のサラダ				ハム	切干し大根、コーン、きゅうり	マヨネーズ、風ドレッシング	中	640	28.2	24.6	1.7
				牛乳				ABCスープ	牛乳、鶏肉	人参、玉ねぎ、もやし、セロリ	マカロニ	大	765	34.8	29.9
26	月		うどん	きつねうどん	○			油揚げ	しいたけ、人参、小松菜、根深ねぎ	めん、さとう	小	447	18.7	15.2	1.1
				キャベツ入り平つくね					キャベツ	さとう	中	543	22.7	18.5	1.3
				牛乳				手作りフルーツゼリー	牛乳、粉寒天	みかん、りんご、もも、レモン汁	さとう	大	639	26.8	21.8
27	火		ごはん	なすと厚揚げのそぼろ煮				厚揚げ、豚肉	人参、玉ねぎ、グリーンピース、なす	米、でん粉	小	476	19.2	16.5	1.8
				切干し大根と小松菜の磯和え				かつお節、のり	小松菜、人参、切干し大根		中	547	21.8	18.6	2.0
				牛乳				大根と豆腐のみそ汁	牛乳、豆腐、みそ	大根、根深ねぎ		大	637	25.5	21.2
28	水		(ごはん)	新ごぼうの炊き込みご飯				油揚げ、鶏肉	ごぼう	米	小	439	17.4	15.8	2.1
				豚のさっぱり竜田揚げ				豚肉	生姜	でん粉、米油、さとう	中	486	19.0	16.6	2.1
				牛乳				もやしときゅうりのツナ和え	ツナ	もやし、きゅうり		大	725	32.4	30.8
29	木	セレクト献立	食パン	グリルチキンのさっぱり玉葱ソース	○	○		鶏肉	玉ねぎ、りんご	パン、米油、さとう	小	510	25.0	23.7	2.0
				ブルーベリージャム				ハム	キャベツ、きゅうり	米油、さとう	中	526	25.5	23.8	2.2
				牛乳			貝	野菜スープ	ベーコン、あさり	玉ねぎ、人参、もやし、コーン		大	671	33.9	28.1
30	金		ごはん	かつおと大豆の揚げ煮				かつお、大豆	生姜	米、でん粉、さとう、米油	小	505	22.2	16.7	1.7
				キャベツのゆかり和え				ゆかり	キャベツ、きゅうり	ごま	中	583	25.3	18.5	2.0
				牛乳				なるとのすまし汁	牛乳、なると、わかめ	玉ねぎ		大	667	28.8	20.5

◎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