令和5年度6月 給食予定献立表

静岡県立静岡聴覚特別支援学校(静岡県立静岡聾学校)

* 木 2 2 2 3	献 立 名 とりときのこのピラフ ぎゅうにゅう	赤 血や肉や骨の もとになるもの	緑 体の調子を整えるもの	黄熱や力のもとになるもの	栄養価 エネルギー たんぱく質
1 大 之 / こ さ 2 金	<u>いときのこのピラフ</u>		ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー		エネルギー たんぱく質
* 木 2 2 2 3		i		W. 1 2302 G C I C W B G 62	脂質 塩分
2 2 3 3	ギ ゅうにゅう	鶏肉	にんにく 玉ねぎ しょうが しめじ エリンギ しいたけ パセリ	米 麦 油	736kcal
2 7 2 金 き	ニックにック	牛乳		日は「牛乳の日」〇	23.0g
2 7 2 金 き	フレンチドレッシングサラダ		キャベツ ほうれん草 とうもろごし	油 三温糖	29.9%
2 こ 金 き	フラムチャウダー	ベーコン あさり 牛乳	玉ねぎ にんじん マッシュルーム MILK	小麦粉 じゃがいも 油	2.8g
金き	バナナ		パナナ		
	ごはん		 	*	726kcal
*	ぎゅうにゅう	十二	食材「新ごぼう」を使った献立 □	(3)	32.5g
, \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	ゃきくろはんぺん	黒はんぺん	しょうが	日は「あじの日」〇	21.3%
カ	かみかみきんぴら	豚肉 こんぶ	新ごぼう にんじん れんこん こんにゃく	ごま油 ごま	3.2g
ŧ	<u> </u>	あじ みそ	しょうが スイスチャード 葉ねぎ	片栗粉	
5 t	いぎごはん			米 麦	799kcal
月き	ぎゅうにゅう	牛乳			30.3g
<u> </u>	さばとトマトのチーズやき	(さば みそ) チーズ	(しょうが) ミニトマト	(佐藤 でん粉)	34.9%
*	やさいときのこのソテー		小松菜 にんじん まいたけ キャベツ	油 バター	2.2g
<u>ح</u>	<u>こうにゅうスープ</u>	ベーコン 豆乳	玉ねぎ にんじん チンゲン菜	じゃがも油	
6 5	ごはん			*	713kcal
火き	ぎゅうにゅう	牛乳	○ 6月6日は「梅の日」○		27.7g
٤	こりのてりやき	鶏肉	しょうが	ごま	28.2%
3	うめいり <u>ひじきに</u>	ひじき 油揚げ	にんじん 梅 枝豆	油 三温糖	3.4g
₹	<u>きりぼしだいこんのみそしる</u>	みそ わかめ こんぶ	玉ねぎ 切り干し大根 にんじん		
7 1	ナんちんうどん	黒はんぺん 油揚げ	にんじん 大根 しいたけ こんにゃく ねぎ	うどん	718kcal
水 き			□ 6月のテーマ食材「新ごぼう」	を使った献立 口	28.0g
'3'	<u>- デッパーデック</u> ごもくかきあげ		玉ねぎ とうもろこし にんじん 新ごぼう 葉ねぎ	油小麦粉	25.5%
	<u>=</u>		ブロッコリー ほうれん草 れんこん	ごま油	3.3g
		(+557 (-)	フロノコツ はフルルサ ルルルール	三温糖 ごま	ა.აყ
	ミニフィッシュ	(カタクチイワシ)		(砂糖 ごま)	02011
	こくとうしょくパン ぎゅうにゅう	4-10	◇◆ 小学部2年生 リクエスト献立	◆◆ パン 黒糖	830kcal
	_{ぎゆうにゅう} おからいりハンバーグ	牛乳	10 10 C TIME	- 100 JUN - 10 June	34.7g
	<u>ゖゕ゚ゔい゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゙ゖ゚゚゚゚゚゚゚゙゚゚゙゙゙゚ゖ゚゚゚゚゚゚゚゚゙゚゚゙</u>	豚肉 おから 豚レバー 牛乳 卵	にんにく 玉ねぎ	油パン粉三温糖	36.6%
l	<u>ドナトップタ</u> -マトのコンソメスープ		にんじん きゅうけ	じゃがいも マヨネーズ	3.6g
_	<u>マトのコンフススーン</u> ラムネがたチーズ	チーズ	玉ねぎ にんじん トマト 小松菜	H I	
	ひぎごはん	7-1		子 <u> </u>	768kcal
	ぎゅうにゅう	上 牛乳	○ 6月9日は「緑豆の日」○	小 交	28.7g
l —	ニックにゅう なまあげとぶたにくのみそいため	豚肉 生揚げ みそ	しょうが ねぎ にんじん キャベツ	ごま油 三温糖 片栗粉	27.0%
l	よるさめサラダ	13/17 07 0	にんじn きゅう!	春雨 ごま油 三温糖 ごま	27.0% 2.5g
l —	ラビオリスープ	(小麦たん白 豚肉)	(玉わぎ オニオンソテー) 玉わぎ にんじん ほうれん草	(小麦粉 食用植物油脂 パン粉)	2.59
12 5		(.1.X/C/OH BMA)	(上100 コーコン /) 上100 IC/NU/N Id J1 I/N早	<u> </u>	7/21/22
· -	_ はん ぎゅうにゅう	/ 中国	□ 6月のテーマ食材「新ごぼう」を使	まった献立 口 米	742kcal
· -	ン イラのピザやき	牛乳	ピーフン, と3キミラ , エヤギ		37.5g
	<u> </u>	シイラ チーズ	ピーマン とうもろこし 玉ねぎ	7,1012	22.4%
	<u>スパクッティッテー</u> こんさいのコンソメスープ	ベーコン	玉ねぎ しめじ しいたけ 小松菜 ブロッコリー にんじん 新ごぼう 大根 枝豆	スパゲッティ 油	2.5g
13 c			フロッコッー にかしか 新にはつ 入松 校豆	*	750kcal
l . .	−はん ぎゅうにゅう	牛乳	この かみかみ給食 こう	*	32.5g
I ´`	ェゅうにゅう とりのごまソース	1年乳	かみごたえのある食材「こんぶ」「鶏肉」を取り入れた	一献立 ごま 三温糖	32.59 33.6%
	いとこんぶに	豚肉 こんぶ 油揚げ	にんじん	によ 三温槽 油 三温糖	33.6% 3.1g
l —	いここんがに きのこのみそしる	医療 こんか 油揚げ 生揚げ みそ	なめこ しいたけ えのき 小松菜	川 二温槽	٥.19
14 5	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u> </u>	ふめこ ひいこけ んひさ 小松米	*	746kcal
l —	- はん ぎゅうにゅう	牛乳	○ 6月14日は「世界きゅうりの日」 ○	/IN	25.2g
		十孔 しらす おから	キャベツ カリカリ梅	油 春巻きの皮 三温糖 ごま油	25.29 25.6%
l —	<u> さんしょくナムル</u>	J. 74 (0)11 (3)	もやし にんじん きゅうり	川 春巻さの反 三温棉 こま川 ごま油 三温糖 ごま	25.6% 3.5g
	<u>- 700& マア ムル</u> 5ずくスープ	もずく 豆腐	ねぎ チンゲン菜 とうもろこし	ごま油 ごま	5.59
	<u> </u>	(脱脂粉乳)		(ぶどう糖果糖液糖 砂糖)	
15 5		(WORLD) O/		米	711kcal
l ⊢	ニ1870 ぎゅうにゅう	牛乳		*1*	30.0g
l ' —	<u> </u>	ホキ	マスタード	マヨネーズ	24.0%
l —	よりはりづけ		切り干し大根 きゅうり もやし	ごま三温糖	2.7g
l ⊢	<u>ょうはうろけ</u> あさりのみそしる	あさり 油揚げ みそ	玉わき えのき 葉ねぎ		۲.19
	いらたまいりフルーツポンチ	豆腐	(黄桃 白桃 りんご みかん)	(砂糖 ぶどう糖果糖液糖) 白玉粉	

	/ A	赤	緑	黄	栄 養 価
日	献立名	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
6	ごはん			*	775kca
金	ぎゅうにゅう	牛乳			33.7g
	<u>いためだいず</u>	豚肉 大豆 みそ	ねぎ にんにく	油 三温糖	30.1%
	じゃがチーズ	チーズ	パセリ	じゃがいも	2.7g
	 なまあげのみそしる	生揚げ みそ	キャベツ 葉大根		
			23日(金)は「ふるさと給食週	間」です!	
9	しらすごはん		しらす	*	743kca
月	ぎゅうにゅう	牛乳			29.5g
	かますのねぎソース	(かます)	(緑茶) ねぎ しょうが にんにく	(米粉) 三温糖 ごま油	28.2%
	こまつなのおひたし	かつお節	もやし 小松菜		3.6g
	たまねぎとだいこんのみそしる	みそ 油揚げ	大根 玉ねぎ ニラ		0.00
n	むぎごはん			米 麦	727kc
	ぎゅうにゅう			7. 2	30.39
`	ぶたのしょうがやき	豚肉	しょうが 玉ねぎ にんじん	ごま油 三温糖	24.79
	<u>かためのようができ</u> ひじきのマリネ				
		ひじき チーズ	にんじん 枝豆	油 三温糖	2.7g
	<u>ふとわかめのみそしる</u>	みそ わかめ	玉わぎ えのき	麩	
	サイダーかん		寒天	上白糖 氷みつ	
	ごはん			*	775kc
k	ぎゅうにゅう	牛乳			29.69
	まめとレバーのドライカレー	豚肉 豚レバー 大豆	にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん しいたけ レーズン ピーマン トマト	油 カレールウ 小麦粉 ひよこ豆	28.5%
	やさいのあさづけ		にんじん 大根 きゅうり レモン	三温糖	2.3g
	えだまめ		枝豆	7,000, 15-4	2.09
2	ごはん		TAIL	*	722kc
_	きゅうにゅう	4-10	□ 6月のテーマ食材「新ごぼう」を使	った献立	
7		牛乳			32.69
	かつおのかくに	カツオ	しょうが	三温糖	27.19
	<u>ごぼうときゅうりのサラダ</u>		新ごぼう きゅうり にんじん	マヨネーズ ごま 三温糖	2.4g
	なすのみそしる	生揚げ みそ	なす 葉ねぎ		
3	ごはん			*	752kc
	ぎゅうにゅう				29.09
<u> </u>	じゃがいものしおに	鶏肉	しょうが にんじん 玉ねぎ	じゃがいも ごま油 三温糖	28.79
	もやしのいそあえ	のり	もやし キャベツ ほうれん草 にんじん	СКД	2.7g
	こんさいのみそしる	みそ 油揚げ			2.79
_		のて 油物リ	大根 にんじん 小松菜	14	7//
	ごはん			*	766kc
7	ぎゅうにゅう	牛乳			27.09
	<u>マーボーナス</u>	豚肉 豚レバー みそ	なす しょうが にんにく にんじん しいたけ 玉ねぎ ニラ	ごま油 三温糖 片栗粉	26.79
	ちゅうかあえ		にんじん 小松菜 もやし	ごま油 三温糖 ごま	3.0g
	フルーツヨーグルト	ヨーグルト	(パイナップル 白桃 みかん)	(砂糖)	
7	ごはん			*	747kc
	ぎゅうにゅう		○ 鉄人メニュー ○ ***********************************		33.39
`		+	鉄分豊富な「レバー」とたんぱく質豊富な「大豆」を使った 	M ひゃがいも パン粉	
	<u>わふうミートローフ</u>	豚肉 豚レバー 豆腐 みそ	玉ねぎ しょうが にんじん	三温糖片栗粉	24.9%
	<u>きりぼしだいこんカレーいため</u>	豚肉	切り干し大根 しょうが にんじん ピーマン	油 三温糖	2.9g
	かぼちゃのみそしる	みそ	玉ねぎ かぼちゃ 葉ねぎ	17	
8	ごはん てづくりのりのつくだに	のり		米 三温糖	766kc
<	ぎゅうにゅう	牛乳			28.49
	えびいもコロッケ	(鶏肉 植物性たん白)	(玉ねぎ)	(里芋 じゃがいも 砂糖 パン粉	27.89
				小麦粉 でん粉 植物性油脂)油	
	ほうれんそうのしらあえ	豆腐 みそ	しいたけ にんじん ほうれん草	ごま 三温糖	2 . 4g
	<u>にくだんごのスープ</u>	鶏肉 牛乳	しょうが もやし にんじん ニラ 玉ねぎ	ごま 片栗粉	
-	ごはん		□ 6月のテーマ食材「新ごぼう」を	サント 献立 ロー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	731kc
7	ぎゅうにゅう	牛乳	ロ 6月のノーマ良何「和こぼり」を	区 ノに 間	26.59
	さばのみそに	さば みそ	しょうが	三温糖	32.19
	<u>やさいのゆかりあえ</u>		きゅうり もやし 枝豆 ゆかり	11	2.6g
	けんちんじる	こんぶ 豆腐	にんじん 大根 新ごぼう こんにゃく 葉ねぎ	,	_
0	ごはん			*	751kc
	ぎゅうにゅう			•	28.09
金	ジャンにゅっ ぶたとピーマンのカラフルいため	豚肉	にんにく しょうが たけのこ ピーマン パブけか	三温糖 ごま油	33.79
	<u> </u>	여전		三温糖 こま油 三温糖 ごま油 ごま	33.79 2.2g
	キャン クナット・コード				/ /a
	もやしのさっぱりサラダ レタスとコーンのスー プ	ベーコン 卵	もやし 小松菜 にんじん レタス 玉ねぎ にんじん しいたけ とうもろこし	油 片栗粉	2.29