

令和6年度 2月学校給食予定献立表

こんにちは。ふじっ
ぴーです！
2/21(金)は
ふじっぴー給食だよ



焼津水産高校
「かつお一本
釣り」が見ら
れます（3分
42秒）見て
ね！

～ふじっぴー給食ってなあに？～
静岡県内の小中特別支援学校一斉に実施
する給食です。
静岡県産の指定されたテーマ食材を使う
ことがルールになっています。本校では静
岡県産の「かつお」「青梗菜」「レタス」を使い
伊豆の国市産無農薬栽培の「米」と「さつま
芋」を使います。

静岡県立伊豆の国特別支援学校

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	
3	月		ごはん 牛乳	さばのみそ煮					さば、みそ	生姜	米、さとう	小低	486	22.9	17.4	2.0
				小松菜とちくわのからし和え					ちくわ	小松菜、キャベツ		小高	538	24.3	17.7	2.3
				大根の麦入リスープ					油揚げ 牛乳	大根、人参、しいたけ、葉ねぎ	大麦	中・高	636	29.5	21.3	2.6
4	火		ごはん	ほっけの一夜干し					ほっけ(干物)		米	小低	496	20.9	16.3	2.0
				ひじきとチーズの和風サラダ		○			ひじき、チーズ	人参、ほうれん草、枝豆	さとう	小高	559	22.6	18.0	2.3
			牛乳	かぼちゃのみそ汁					油揚げ、みそ	かぼちゃ、しめじ		中・高	663	28.1	20.4	3.2
				ミルクプリン		○			牛乳		さとう、生クリーム					
5	水		食パン	チョコクリーム	パン	パン					食パン、チョコクリーム	小低	562	22.2	26.6	1.7
				マカロニグラタン	○	○			とり肉、牛乳、チーズ	玉ねぎ、しめじ、ブロッコリー、コーン	米油、バター、小麦粉、マカロニ	小高	656	26.3	29.3	2.2
			牛乳	トマトとじゃが芋のスープ					とり肉、あさり	玉ねぎ、トマト、セロリー	じゃが芋	中・高	751	30.2	31.9	2.6
				バナナ				バ	牛乳	バナナ						
6	木		ごはん	鮭とエリンギのバター焼き		○			味つけのり 鮭	エリンギ	米、バター、米油	小低	488	24.9	16.0	1.8
				ミニトマト						ミニトマト		小高	546	26.5	17.4	1.8
			味つけのり 牛乳	切干大根の炒り煮					さつま揚げ	切干大根、人参、さやいんげん	米油、さとう、ごま	中・高	643	33.2	19.5	2.4
				みそ汁					豆腐、油揚げ、みそ 牛乳	小松菜						
7	金	高3ー2 おすすめ 献立「修学旅行の思い出給食(横浜中華街)」	(ごはん)	レタスチャーハン			○		ハム、なると 卵	たけのこ、根深ねぎ、レタス、しいたけ、グリーンピース	米、ごま油	小低	574	25.9	18.1	2.4
				大鶏排(ダージパイ)					とり肉	生姜、にんにく	米油、タピオカでん粉	小高	543	27.9	19.8	2.7
			牛乳	卵と野菜の中華スープ			○		卵	玉ねぎ、きくらげ、人参、ほうれん草	でん粉	中・高	745	34.6	21.8	3.5
				杏仁豆腐		○			牛乳		杏仁豆腐					
10	月		(ごはん)	わかめごはん					わかめ		米	小低	525	20.8	21.7	2.1
				じゃが芋とチーズの卵焼き		○	○		卵、チーズ、牛乳	玉ねぎ	じゃが芋、米油、生クリーム	小高	607	24.1	25.0	2.5
			牛乳	ツナサラダ					ツナ	キャベツ、きゅうり	マヨネーズ風ドレッシング	中・高	694	27.1	27.8	2.7
				白菜としめじのスープ					あさり 牛乳	白菜、玉ねぎ、人参、しめじ、青じそ	米油					
12	水	小6おすすめ献立「おにまんセットだホイ!!給食」	(中華めん)	さくさくジャージャーめん	めん				豚肉、みそ	玉ねぎ、生姜、にんにく、たけのこ、しいたけ、もやし、人参、きゅうり	中華めん、さとう、ごま油	小低	521	21.6	13.7	2.3
				わかめスープ					わかめ	玉ねぎ、えのき茸、葉ねぎ	ごま油	小高	630	25.6	15.0	3.0
			牛乳	おにまん	○				牛乳		さつま芋、さとう、小麦粉	中・高	740	29.5	16.5	3.3
13	木		ごはん	ミートローフ きのこソースかけ	○	○			ふりかけ、牛肉、豚肉、高野豆腐、牛乳	玉ねぎ、しめじ	米、米油、ルウ	小低	575	25.1	25.9	2.1
				花野菜のサラダ						ブロッコリー、カリフラワー、人参	マヨネーズ風ドレッシング	小高	653	28.5	28.0	2.4
			牛乳	みそ汁					油揚げ、みそ 牛乳	白菜、大根		中・高	737	32.8	30.8	2.5
14	金		ごはん	タンドリーチキン		○			とり肉、ヨーグルト	にんにく	米	小低	520	23.2	16.2	1.9
				さつま芋のサラダ ミニトマト						きゅうり、人参、ミニトマト	さつま芋、マヨネーズ風ドレッシング	小高	591	24.6	17.6	2.2
			牛乳	オニオンスープ					ベーコン	玉ねぎ、キャベツ、しめじ		中・高	694	31.1	20.3	2.7
				チョコプリン		○			牛乳		チョコプリンの素					

◎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。マ:マンゴー、パ:パイナップル、モ:モモ
◎その他のアレルギー表示 エ:エビ、カ:カニ、イ:イカ、タ:タコ、ホ:ホタテ、イクラ:イクラ、豆:豆乳、キ:キウイフルーツ、莓:イチゴ、バ:バナナ

令和6年度 2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。



静岡県立伊豆の国特別支援学校

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			
17	月		ごはん	いわしの生姜煮					いわし	生姜	米、さとう	小低	472	18.0	16.6	1.6
				小松菜のお浸し					かつお節	小松菜、もやし、人参		小高	542	20.4	18.9	2.0
			牛乳	のっぺい汁					油揚げ	しいたけ、こんにゃく、大根、人参、根深ねぎ	里芋 でん粉	中・高	669	25.3	24.6	2.5
				いちご				苺	牛乳	いちご						
18	火		ごはん	春雨と豚肉のオイスター炒め					豚肉	にんにく、玉ねぎ、人参、しめじ、ピーマン	米、ごま油、春雨、さとう、ごま	小低	528	21.8	18.1	1.6
				ツナと切り干し大根のサラダ					ツナ	切干大根、人参、ほうれん草	マヨネーズ風ドレッシング	小高	610	25.1	20.2	2.0
			牛乳	みそ汁					油揚げ、みそ牛乳	大根、小松菜		中・高	704	28.9	22.4	2.3
19	水	ちやっぴー給食「静岡のお茶献立」 	(コッペパン)	ちやっぴー揚げパン	パン	パン				抹茶	コッペパン、きび糖、米油	小低	545	25.0	27.0	1.9
				チキンのチーズ焼き	○	○			チーズチキン			小高	642	28.3	29.9	2.3
			牛乳	ミニトマト						ミニトマト		中・高	793	35.2	36.0	3.0
				ハンガリアンシチュー	○	○			豚肉牛乳	玉ねぎ、人参、トマト、ピーマン	米油、じゃが芋、ルウ					
20	木		ごはん	ハンバーグカレー	カレー	カレー			豚肉ハンバーグ	玉ねぎ、人参、しめじ、りんご	米、じゃが芋、米油、ルウ	小低	574	21.5	21.3	1.9
				大根とハムのサラダ		○			ハム、ヨーグルト	大根、小松菜、コーン	マヨネーズ風ドレッシング	小高	653	23.6	23.6	2.2
			牛乳	ネーブルオレンジ					牛乳	ネーブルオレンジ		中・高	769	28.5	27.2	2.4
21	金	ふじっぴー給食「伊豆の国市統一献立」 	有機栽培のごはん	かつおとさつま芋のごまみそ揚げ					かつお、みそ	生姜	米、さつま芋、でん粉、米油、さとう、ごま	小低	570	24.6	18.7	1.7
				青梗菜の磯香和え					のり	青梗菜、キャベツ		小高	659	28.4	21.0	2.2
			牛乳	レタスのかきたま汁			○		卵	レタス、玉ねぎ、しいたけ	でん粉	中・高	749	31.9	23.3	2.3
				みかん					牛乳	みかん						
25	火		ごはん	たらのパン粉焼き	○	○			たら、チーズ	にんにく	米、マヨネーズ風ドレッシング、パン粉、オリーブ油	小低	547	26.0	20.5	2.0
				高野豆腐の卵とじ			○		卵、さつま揚げ、高野豆腐	しいたけ、人参、玉ねぎ	さとう	小高	633	28.8	23.4	2.3
			牛乳	みそ汁					油揚げ、みそ牛乳	大根、小松菜		中・高	730	35.1	26.0	2.9
26	水	かみかみ献立 	ごはん	あじの干物のカリカリ揚げ					あじ(干物)		米	小低	543	23.9	18.5	2.2
				冬野菜のごま和え						ほうれん草、白菜、人参	さとう、ごま	小高	604	25.2	19.8	2.5
			牛乳	けんちん汁					豆腐	大根、人参、根深ねぎ、こんにゃく	里芋、ごま油	中・高	665	26.5	21.1	2.8
				バナナ				パ	牛乳	バナナ						
27	木		ごはん	五目たまご焼き			○		卵、ツナ、ひじき、高野豆腐	人参、グリーンピース	米、米油、さとう	小低	556	29.7	21.7	1.8
				ブロッコリーのおかか和え					かつお節	ブロッコリー		小高	649	35.0	24.5	2.1
			牛乳	すき焼き煮					豚肉、焼き豆腐牛乳	こんにゃく、白菜、玉ねぎ、人参、根深ねぎ、えのき茸	さとう	中・高	745	39.8	27.7	2.2
28	金		ごはん	ぶりフライ	○				ぶり		米、パン粉、小麦粉、米油	小低	570	21.1	18.5	1.7
				れんこんのごまサラダ						れんこん、ブロッコリー、人参、コーン	ごま、さとう、ごま油	小高	654	23.7	20.5	1.9
			牛乳	野菜たっぷりみそ汁					豆腐、みそ	大根、人参、白菜、葉ねぎ	里芋	中・高	746	26.4	23.0	2.1
				ヨーグルト		○			ヨーグルト、牛乳							

◎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。マ:マンゴー、パ:パイナップル、モ:モモ
◎その他のアレルギー表示 エ:エビ、カ:カニ、イ:イカ、タ:タコ、ホ:ホタテ、イクラ:イクラ、豆:豆乳、キ:キウイフルーツ、苺:イチゴ、バ:バナナ