

令和7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				
												kcal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g	
2	月		ごはん	肉豆腐					豚肉、豆腐	人参、白菜、しいたけ、葉ねぎ	米、さとう、こんにゃく、さとう	小	514	25.1	14.8	1.9
				野菜のおひたし					かつお節	小松菜、人参、もやし		大	612	28.9	16.0	2.5
			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					
3	火		(ごはん)	五目チャーハン					ベーコン、なると	根深ねぎ、しいたけ、たけのこ、グリーンピース	米、ごま油	小	535	23.2	18.0	1.8
				肉ごぼう包子(パオズ)	○				豚肉	玉ねぎ、たけのこ、しいたけ	小麦粉、さとう、でん粉、米油	大	670	29.0	21.7	2.5
			牛乳	チゲスープ					牛乳、豆腐、豚肉、みそ	人参、白菜、にら						
4	水	カミカミ献立 4~10日 歯と口の健康週間	麦ごはん	豚肉のごまみそ焼き					豚肉、みそ		米、麦、ごま、さとう	小	512	24.4	15.6	1.7
				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	大	617	30.6	17.8	2.1
			牛乳	鶏ごぼうと小松菜の生姜スープ					牛乳、鶏肉	ごぼう、人参、小松菜、しょうが						
5	木		食パン	かじきのマヨパン粉焼き	○	○			かじき、チーズ	にんにく	パン、パン粉、マヨネーズ、風ドレッシング	小	429	25.0	15.3	1.6
				メイプルジャム	かぼちゃと金時豆のサラダ					ハム	かぼちゃ	ジャム、金時豆、マヨネーズ、風ドレッシング	大	598	35.7	19.3
			牛乳	コンソメスープ					牛乳、鶏肉	人参、玉ねぎ、もやし、キャベツ						
6	金	小5-1 おすすめ献立	ごはん	鶏肉のから揚げ					鶏肉	にんにく、しょうが	米、でん粉、米油	小	536	13.1	17.3	0.9
				ミニトマト						ミニトマト		大	774	26.7	30.5	1.2
			牛乳	野菜スープ					ベーコン	人参、ブロッコリー、コーン、玉ねぎ						
				プリン					牛乳		プリン					
9	月	セレクト献立	ごはん	ツナカレー	○	○			ツナ	玉ねぎ、人参、グリーンピース、りんご	米、米油、ルウ	小	669	26.9	23.3	2.1
				イタリアンサラダ	○				ハム、チーズ	キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎ	オリーブ油	大	773	32.0	24.9	2.6
			牛乳	レアチーズセレクトいちご抹茶				○	牛乳		レアチーズ					
10	火		ごはん	豚肉とうずらの照り煮				○	豚肉、うずら卵	いんげん、にんにく、しょうが	米、さとう、米油	小	552	27.6	20.0	1.5
				もやしときゅうりの中華サラダ						人参、もやし、きゅうり	ごま油、さとう、ごま	大	677	34.0	23.7	2.3
			牛乳	チンゲン菜の中華スープ					牛乳	人参、きくらげ、根深ねぎ、チンゲン菜	ごま油					
11	水	入梅 	ごはん	いわしの梅煮					いわし	梅	米、さとう、でん粉	小	529	21.5	17.2	1.3
				五目きんぴら					豚肉	ごぼう、人参、さやいんげん	米油、さとう、ごま	大	633	25.6	19.8	1.6
			牛乳	薬膳みそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	冬瓜、人参、しょうが、根深ねぎ						
12	木	小5-2 おすすめ献立	ごはん	鶏肉と大豆の揚げ煮	○				鶏肉、大豆		米、さとう、米油、小麦粉、でん粉	小	610	25.7	20.6	1.7
				さくさくサラダ	○					もやし、きゅうり	ポテトチップス	大	753	31.6	24.6	2.5
			牛乳	豚汁					豚肉、みそ	ごぼう、大根、人参、根深ねぎ	こんにゃく					
				みかんゼリー					牛乳		ゼリー					
13	金		うどん	肉うどん	○				豚肉	しいたけ、人参、根深ねぎ、小松菜	めん、さとう	小	447	15.6	11.4	1.6
				キャベツ入り平つくね					鶏肉、かつお節	キャベツ、しょうが	でん粉、さとう	大	601	29.9	18.8	2.5
			牛乳	ブレイクメロン					牛乳	メロン						

◎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7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					
												kcal	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	塩分 (g)		
16	月		枝豆ごはん	豚肉の生姜炒め					豚肉	枝豆、しょうが、玉ねぎ	米	小	506	25.2	15.7	2.0	
				うの花サラダ			○		おから、ツナ、ヨーグルト	キャベツ、きゅうり、人参、レモン汁	マヨネーズ、風ドレッシング	大	645	34.0	19.5	2.6	
			牛乳	じゃがいもとしめじのみそ汁					牛乳、わかめ、みそ	しめじ	じゃがいも						
17	火		食パン	スパイシーチキン	○	○			鶏肉	にんにく、しょうが	パン、さとう	小	372	16.8	14.3	2.1	
				いちごジャム	ビーンズサラダ			○		大豆、ヨーグルト、ハム	パプリカ、きゅうり	ジャム、マヨネーズ、風ドレッシング、さとう	大	634	32.4	26.2	2.8
			牛乳	野菜の洋風煮					牛乳、ベーコン	セロリ、人参、玉ねぎ、キャベツ	じゃがいも、米油						
18	水		ごはん	麻婆豆腐					豚肉、豆腐、みそ	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	560	25.0	17.9	2.5	
				切干し大根の中華サラダ					ハム	切干し大根、人参、きゅうり	ごま油、ごま、さとう	大	675	29.1	20.6	2.8	
			牛乳	春雨のスープ					牛乳	しいたけ、人参、根深ねぎ	春雨						
19	木	食育の日「なす」	ごはん	なすと厚揚げのそぼろ煮					厚揚げ、豚肉	しょうが、人参、グリーンピース、なす	米、米油、さとう、でん粉	小	561	22.9	17.6	1.8	
				小松菜ともやしのみそ和え					のり	小松菜、もやし		大	652	26.1	19.3	2.2	
			牛乳	大根となめこのみそ汁					みそ	大根、なめこ							
				ヨーグルト			○		牛乳		ヨーグルト(加糖)						
20	金	夏至	新生姜ごはん	さばの塩麹漬けごま焼き					油揚げ、さば	しょうが	米、ごま	小	559	23.2	19.1	2.2	
				きゅうりの梅和え						きゅうり、キャベツ、梅干し	米油、さとう、ごま	大	683	30.0	23.7	2.8	
			牛乳	冬瓜と豚肉のスープ					豚肉	冬瓜、人参、しょうが、根深ねぎ							
青梅ゼリー						牛乳		ゼリー									
23	月	ふるさと給食の日「きくらげ」	ごはん	豚肉ときくらげのピリ辛炒め					豚肉	きくらげ、人参、小松菜	米、ごま油	小	519	24.3	16.1	1.7	
				ハンサンスー					ハム	人参、もやし、きゅうり	春雨、ごま油、ごま、さとう	大	613	28.4	17.9	2.1	
			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						
24	火		(ごはん)	ベーコンとコーンのピラフ			○		ベーコン	パプリカ、コーン、マッシュルーム、グリーンピース	米、バター	小	569	21.6	23.4	2.1	
				ポテトグラタン			○	○	ベーコン、牛乳、チーズ	玉ねぎ、しめじ、ほうれん草	じゃがいも、米油、小麦粉、バター	大	723	27.0	30.3	2.8	
			牛乳	肉団子と野菜のスープ			○		牛乳、鶏肉	玉ねぎ、人参、キャベツ	でん粉、パン粉						
25	水		ごはん	かつおと大豆の揚げ煮			○		かつお、大豆	しょうが	米、でん粉、小麦粉、米油	小	605	26.2	20.6	1.8	
				キャベツのごま和え						キャベツ、もやし、人参	ごま、さとう	大	711	30.5	23.2	2.2	
			牛乳	じゃがいもと油揚げのみそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	えのき、根深ねぎ	じゃがいも						
26	木		ロールパン	サーモンフライ			○	○	鮭		パン、パン粉、米油	小	411	15.1	19.8	1.5	
				タルタルソース						玉ねぎ、きゅうり	マヨネーズ、風ドレッシング	大	659	27.1	26.3	2.7	
			牛乳	ウインナーとお豆のトマトシチュー			○	○	牛乳、ウインナー	玉ねぎ、人参、ピーマン、トマト	米油、金時豆、ルウ						
27	金		ごはん	鶏肉の香味焼き					鶏肉	しょうが、根深ねぎ、にんにく	米、ごま油、さとう	小	560	23.1	19.7	1.4	
				キャベツの塩昆布和え					塩昆布	キャベツ、きゅうり	ごま	大	673	28.5	23.5	1.7	
			牛乳	厚揚げのみそ汁					厚揚げ、みそ	人参、根深ねぎ							
さくらんぼゼリー								ゼリー									
30	月		ごはん	青椒肉絲					豚肉	しょうが、にんにく、たけのこ、ピーマン、パプリカ	米、ごま油、さとう、でん粉	小	538	23.6	16.8	2.2	
				茎わかめの中中華サラダ					茎わかめ、ハム	もやし、人参、きゅうり	ごま、さとう、ごま油	大	654	28.2	19.7	2.8	
			牛乳	ワンダンスープ			○		牛乳、豚肉	人参、きくらげ、玉ねぎ、根深ねぎ、しょうが	小麦粉、でん粉、さとう、ごま油						

◎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