

令和7年度 7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	火		ごはん	鮭のずんだ焼き					鮭	枝豆	米、マヨネーズ、風トレッシング	小	495	26.2	15.4	1.4
				切干し大根のツナサラダ					ツナ	きゅうり、切干し大根、人参		大	600	33.5	17.4	1.8
			牛乳	厚揚げのみそ汁					牛乳、厚揚げ、みそ	人参、根深ねぎ						
2	水		ガーリックライス	タンドリーチキン		○			鶏肉、ヨーグルト	にんにく	米、オリーブ油	小	631	25.0	25.6	2.0
				コールスローサラダ						キャベツ、人参、きゅうり、コーン		大	774	31.0	32.0	2.8
			牛乳	かぼちゃのクリームシチュー	○	○		貝	牛乳、ウインナー、あさり	玉ねぎ、人参、かぼちゃ、しめじ	米油、バター、小麦粉					
3	木	小3-2 おすすめ献立	コーンピラフ	ベジタブルハンバーグ	○	○			ウインナー、牛肉、豚肉、牛乳、高野豆腐	玉ねぎ、人参、コーン、グリーンピース、ピーマン	米、バター、パン粉、さとう	小	634	27.2	25.3	2.3
				トマトスープ					ベーコン、鶏肉	玉ねぎ、トマト、ズッキーニ		大	731	31.3	28.7	2.9
			牛乳	すいか					牛乳	すいか						
4	金		中華麺	汁なし担々麺	○				豚肉、みそ	玉ねぎ、しょうが、にんにく、人参、たけのこ、しいたけ	めん、ごま油、ごま、さとう	小	565	23.0	17.9	1.3
				春巻き	○				豚肉	キャベツ、玉ねぎ、人参、たけのこ、ニラ、しいたけ、にんにく	春雨、米油、小麦粉	大	736	28.6	21.2	1.5
			牛乳	白玉入りフルーツポンチ					牛乳	パイナップル、もも、みかん	ゼリー、玄米団子					
ふ る さ と 給 食 週 間	7 月	村田さん 「とうもろこし」 七夕	洋風まぜ寿司	星型ハンバーグ	○	○			ハム、チーズ、豚肉、鶏肉	きゅうり、人参、玉ねぎ、しょうが、にんにく	米、さとう、ごま	小	597	21.5	21.3	1.8
				蒸しとうもろこし						とうもろこし		大	713	26.3	24.9	2.3
			牛乳	すまし汁						大根、人参、オクラ、しいたけ						
				七夕クレープ					牛乳		クレープ					
	8 火	加藤さん 「冬瓜」	ごはん	冬瓜と豚肉のみそ炒め					豚肉、みそ	冬瓜、しょうが、さやいんげん	米、米油、さとう	小	471	20.2	13.2	1.6
				キャベツのゆかり和え						きゅうり、キャベツ	ごま	大	557	23.6	14.6	1.9
			牛乳	かきたま汁			○		牛乳、卵	えのき、玉ねぎ、人参	でん粉					
	9 水	石田さん 「小松菜」	ごはん	小松菜のふりかけ					しらす、かつお節	小松菜	米、ごま油	小	528	19.6	14.0	2.1
				がんもとじゃがいもの煮物					がんも	人参、玉ねぎ、さやいんげん	ごま油、じゃがいも、さとう	大	638	23.8	16.2	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					
				シークワサーゼリー					牛乳		ゼリー					
	10 木	近藤さん 「うずら卵」	(丸形パン)	フィッシュバーガー	○	○			鰯		パン、パン粉、小麦粉、米油	小	477	21.4	21.2	1.8
				うずら卵のケチャップ煮	○	○			うずら卵	玉ねぎ、ピーマン、トマト	マカロニ、米油	大	667	28.2	26.4	2.6
			牛乳	野菜とベーコンのスープ					牛乳、ベーコン	玉ねぎ、人参、もやし、コーン	じゃがいも					
	11 金	小池さん 「きゅうり」	ごはん	鶏肉のごま照り焼き	○				鶏肉		米、ごま、さとう、小麦粉	小	577	25.6	18.4	1.4
				きゅうりのひたひた					かつお節	きゅうり	さとう、ごま油	大	675	31.8	19.9	1.8
			牛乳	野菜のみそ汁					みそ	人参、キャベツ		じゃがいも				
				チョコアイス		○			牛乳		アイス					

◎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

令和7年度 7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		
14	月		こぎつねごはん	揚げだし豆腐のあんかけ	○				鶏肉、油揚げ、揚げだし豆腐	しょうが、コーン、枝豆、人参、グリーンピース	米、さとう、でん粉	小	522	21.0	15.3	2.0	
				冬瓜のおかかマヨ和え					わかめ、かつお節	冬瓜	マヨネーズ、風ドレッシング	大	607	25.0	17.3	2.4	
			牛乳	玉ねぎときのこのみそ汁					牛乳、みそ	玉ねぎ、えのき、しいたけ							
15	火	カミカミ献立 	麦ごはん	いわしのカレーマリネ					いわし	玉ねぎ、人参、ピーマン	米、麦、でん粉、さとう、米油	小	600	23.8	19.5	1.4	
				枝豆の塩ゆで						枝豆		大	687	27.6	22.1	1.6	
			牛乳	厚揚げとキャベツのみそ汁					厚揚げ、みそ	人参、キャベツ							
				バナナ				バナナ	牛乳、みそ	バナナ							
16	水	小3-1 おすすめ献立	ごはん	夏野菜カレー	○	○			豚肉 	しょうが、にんにく、人参、りんご、トマト、ナス、ズッキーニ	米、ルウ、米油	小	518	21.1	13.9	1.5	
				もやしときゅうりのツナ和え					ツナ	もやし、きゅうり		大	604	24.0	15.1	1.6	
			牛乳	すいか					牛乳	すいか							
17	木		食パン	野菜もりもりラタトゥイユ	○	○			鶏肉、ベーコン	玉ねぎ、人参、ズッキーニ、なす、トマト	パン、オリーブ油	小	505	22.5	24.5	1.6	
			黒豆きなこクリーム	かぼちゃとお豆のサラダ			○		ハム 	かぼちゃ、枝豆	クリーム、金時豆、マヨネーズ、風ドレッシング	大	661	28.9	28.0	2.5	
			牛乳	肉団子と野菜のスープ	○				牛乳、鶏肉	玉ねぎ、しょうが、人参、しめじ、キャベツ	パン粉						
18	金	食育の日「なす」	ごはん	麻婆茄子					豚肉、みそ	ナス、しょうが、にんにく、玉ねぎ、しいたけ、赤ピーマン、さやいんげん	米、米油、さとう、でん粉	小	558	19.6	16.0	1.7	
				水餃子風スープ	○				鶏肉、豚肉	玉ねぎ、チンゲン菜、人参	小麦粉、パン粉	大	675	23.4	18.1	2.2	
			牛乳	フルーツ杏仁			○		牛乳	パイナップル、もも	ゼリー、杏仁豆腐、さとう						
22	火	ふるさと給食の日	ほくめし	茎わかめのサラダ	○				うなぎ、茎わかめ	ごぼう、キャベツ、人参、コーン	米、さとう、ごま	小	526	20.3	15.4	2.3	
				冬瓜の豚汁					豚肉、みそ 	冬瓜、しめじ、根深ねぎ		大	611	23.3	16.7	3.0	
		牛乳	サイダー風ゼリーorメロンクリームソーダー風ゼリー					牛乳		ゼリー							

◎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

〈7/7(月)~11(金)は、「ふるさと給食週間」です〉

地元生産者さんの
「旬の食材」が毎日
登場します！

- 7/7(月) 蒸しとうもろこし 石田さん「とうもろこし」
- 7/8(火) 冬瓜と豚肉のみそ炒め 加藤さん「冬瓜」
- 7/9(水) 小松菜のふりかけ 石田さん「小松菜」
- 7/10(木) うずら卵のケチャップ煮 近藤さん「うずら卵」
- 7/11(金) きゅうりのひたひた 小池さん「きゅうり」

