

令和7年度 1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
8	木		(ごはん)	チキンカレー	○	○		鶏肉	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、にんにく、しょうが、りんご	米、じゃがいも、ルウ、米油	小	657	23.8	20.2	1.9
				白菜とハムのフレンチサラダ				ハム	白菜、きゅうり	米油、さとう	大	772	27.9	23.2	2.3
			牛乳	りんごヨーグルト		○		牛乳		りんごヨーグルト(加糖)					
9	金		ごはん	ちくわの磯辺揚げ	○			ちくわ、のり		米、てんぷら粉、米油	小	539	18.4	16.4	1.8
				煮なます				油揚げ	大根、人参	ごま、さとう、米油	大	661	22.6	18.7	2.5
			牛乳	麦入り七草スープ				牛乳、鶏肉	大根、かぶ、人参	大麦					
13	火	自立 おすすめ 献立	ごはん	手作りハンバーグ	○	○		牛肉、豚肉、高野豆腐、牛乳		米、パン粉、さとう	小	602	25.7	20.6	1.7
				サクサクサラダ					キャベツ、きゅうり、コーン、青じそ	ポテトチップス	大	703	29.3	23.3	2.3
			牛乳	かつおだしのすまし汁				豆腐、なると、わかめ	えのき						
				ぶどうゼリー				牛乳		ゼリー					
14	水		にんじん ごはん	いわしの生姜煮				いわし	人参、しょうが	米	小	539	20.1	20.9	2.1
				野菜のおひたし				かつお節	小松菜、もやし、人参		大	635	23.4	23.2	2.6
			牛乳	白菜のみそ汁				厚揚げ、みそ	白菜 えのき						
				レアチーズいちご		○		牛乳		レアチーズ					
15	木		ロールバ ン	チリコンカン	○	○		豚肉、大豆、グリーンピース	玉ねぎ、人参、にんにく、トマト	パン、米油、小麦粉	小	507	25.9	22.0	2.3
				マカロニツナサラダ	○			かつお	きゅうり、コーン	マカロニ、マヨネーズ風ドレッシング	大	687	32.9	26.7	3.1
			牛乳	白菜とベーコンのスープ				牛乳、ベーコン	白菜、セロリ						
16	金		麦 ごはん	鶏のごまみそ焼き				鶏肉、みそ		米、麦、さとう、ごま	小	572	22.5	19.9	1.7
				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	大	705	28.6	24.7	2.2
			牛乳	おこげのみぞれスープ				牛乳、鶏肉	人参、しめじ、白菜、大根	おこげ					
19	月	食育の日 「カリフラ ワー」	食パン みかん ジャム	たらフライ	○	○		たら		食パン、ジャム、パン粉、小麦粉、米油	小	486	21.6	21.8	1.7
				カリフラワーのクリーム煮	○	○		牛乳、鶏肉、ベーコン	玉ねぎ、人参、カリフラワー、しめじ、枝豆	バター、小麦粉、じゃがいも	大	641	27.7	26.2	2.5
			牛乳	いちご					いちご						
20	火		(ごはん)	三色そぼろ丼			○	鶏肉、卵	人参、しょうが、枝豆	米、砂糖	小	525	23.4	18.2	1.7
				青梗菜ともやしのナムル					青梗菜、もやし	ごま、ごま油	大	625	27.4	20.8	2.1
			牛乳	のっぺい汁				牛乳、鶏肉、厚揚げ	ごぼう、大根、人参	こんにやく、里芋、でん粉					
21	水	小2 おすすめ 献立	ごはん	鶏肉のから揚げ				鶏肉	しょうが、にんにく	米、でん粉、米油	小	619	22.5	21.8	1.6
				かぼちゃのサラダ ミニトマト				ハム	かぼちゃ、きゅうり、玉ねぎ	マヨネーズ風ドレッシング	大	770	28.5	28.1	2.0
			牛乳	しめじと白菜のみそ汁				油揚げ、みそ	しめじ、白菜						
				みかんゼリー				牛乳		ゼリー					
22	木		ごはん	麻婆豆腐				豆腐、豚肉、みそ	たけのこ、人参、玉ねぎ、しょうが、にんにく	米、ごま油、さとう、でん粉	小	593	27.4	19.0	2.6
				パンサンスー				ハム	人参、きゅうり、もやし	春雨、ごま、さとう、ごま油	大	697	31.9	21.0	2.9
			牛乳	ワンタンスープ	○			牛乳、豚肉	玉ねぎ、きくらげ、青梗菜、根深ねぎ	ごま油、小麦粉					
23	金	ふるさと 給食の日 「大根」	ごはん	さわらの塩麹焼き				さわら		米	小	518	22.3	13.9	2.3
				ふろふき大根の柚子みそ				みそ	大根、柚子	さとう	大	629	28.0	16.2	2.8
			牛乳	とりごぼうの生姜スープ				牛乳、鶏肉	ごぼう、人参、小松菜、しょうが						

◎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。

◎醤油・酢に含まれる小麦は表示していません。

◎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7年度 1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
学 校 給 食 週 間	26 月	校長先生 おすすめ 献立	(ごはん)	ソースカツ丼	○			豚肉		米、パン粉、でん粉、米油	小	525	18.3	16.0	1.3
				キャベツの即席漬け					キャベツ、きゅうり		大	638	22.4	18.6	1.9
			牛乳	こづゆ	○			貝 ほうたて、ふ	しいたけ、きくらげ、人参	こんにゃく、里芋					
				りんご				牛乳	りんご						
	27 火	副校長先生 おすすめ 献立	さくらごはん	お好み焼き風ハンバーグ		○		牛肉、豚肉、高野豆腐、牛乳、青のり、かつお節	キャベツ、玉ねぎ	米、でん粉、マヨネーズ、風ドレッシング	小	618	27.2	23.6	2.5
				れんこんサラダ				ハム		れんこん、人参、きゅうり	ごま、マヨネーズ、風ドレッシング	大	750	33.4	27.4
			牛乳	豚汁				豚肉、みそ	ごぼう、大根、人参、白菜、根深ねぎ	こんにゃく					
				セレクトデザート (パパロアorチョコプリン)							パパロア、チョコプリン				
	28 水	湯浅先生 おすすめ 献立	ごはん	豚肉のジンギスカン風炒め				豚肉	もやし、キャベツ、ピーマン、レモン、りんご	米、さとう	小	528	23.1	15.7	1.4
				春雨サラダ				ハム	人参、きゅうり	春雨、さとう、ごま、ごま油	大	629	27.2	17.7	1.7
			牛乳	石狩汁				牛乳、鮭、油揚げ、みそ	人参、玉ねぎ、白菜、しょうが	じゃがいも、ごま					
	29 木	河西先生 おすすめ 献立	ごはん	鶏肉の照り焼き				鶏肉	しょうが	米、さとう	小	578	28.8	15.8	1.8
				サクサクポテトサラダ					きゅうり、人参	じゃがいも、ポテトチップス、マヨネーズ、風ドレッシング	大	681	34.9	17.9	2.2
			牛乳	大根のみそ汁				油揚げ、みそ	大根、人参						
				ヨーグルト		○		牛乳		ヨーグルト(加糖)					
	30 金	新村先生 おすすめ 献立	中華麺	とんこつラーメン	○			豚肉	たけのこ、きくらげ、人参、もやし、根深ねぎ	中華麺、ごま	小	519	21.3	14.9	1.8
				切干大根の中華サラダ				ハム	切干大根、人参、小松菜	ごま、さとう、ごま油	大	668	27.2	17.7	2.3
			牛乳	フルーツ杏仁		○		牛乳		みかん、もも	ゼリー、杏仁豆腐、さとう				

◎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。

◎醤油・酢に含まれる小麦は表示していません。

◎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

1/26(月)~30(金)学校給食週間を実施します！！

【思い出のおすすめ献立を教えてください。】

小学部 新村先生おすすめ献立
【福岡県】

とんこつラーメン 牛乳
切り干し大根の中華サラダ
フルーツ杏仁

- ・福岡県の久留米市で誕生した、とんこつラーメンは、福岡県の学校給食でも提供されています。
- ・とんこつは、豚の骨のことで、白濁としたスープが特徴です。

高等部 湯浅先生おすすめ献立
【北海道】

ごはん 牛乳
豚肉のジンギスカン風炒め
春雨サラダ 石狩汁

- ・ジンギスカンは、羊肉と野菜を焼いた料理ですが、給食では豚肉でアレンジして作りました。
- ・石狩汁は、鮭で有名な石狩川河口の地域で生まれた漁師料理です。

副校長先生おすすめ献立

さくらごはん 牛乳
お好み焼き風ハンバーグ
れんこんサラダ
豚汁
セレクトデザート
(パパロア・チョコプリン)

中学部 河西先生おすすめ献立

ごはん 牛乳
鶏肉の照り焼き
サクサクポテトサラダ
大根のみそ汁
ヨーグルト

校長先生おすすめ献立
【福島県】

ソースカツ丼 牛乳
キャベツの即席漬け こづゆ りんご

- ・こづゆは、会津地域の郷土料理で、お正月や祝い事の際のおもてなし料理です。
- ・帆立の出汁で、きくらげや里芋、こんにゃくなどを煮た吸い物です。