

令和7年度 3月 学校給食予定献立表



静岡県立浜名特別支援学校

「はしセット」には、名前の記入をお願いします。

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	鶏肉の塩こうじ焼き				鶏肉		米	小	515	22.4	17.8	1.7	
				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		大	637	28.2	21.6	2.2	
				牛乳				根菜のみそ汁	牛乳、油揚げ、みそ	ごぼう、大根、人参、葉ねぎ						
3	火	ひな祭り献立	(ごはん)	菜の花のちらし寿司			○	油揚げ、卵	しいたけ、たけのこ、人参、れんこん、菜の花	米、さとう、こんにゃく	小	552	19.9	16.0	2.4	
				花型ハンバーグ				鶏肉、豚肉	玉ねぎ、トマト、生姜、にんにく	さとう	大	669	24.2	19.3	2.9	
				牛乳				豆腐のすまし汁	豆腐、わかめ	玉ねぎ						
			牛乳	ももゼリー				牛乳		桃ゼリー						
4	水	カミカミ献立	麦ごはん	さばのしょうゆこうじ焼き				さば		米	小	512	20.6	20.3	1.3	
				たくあん入りもみ漬け						キャベツ、きゅうり、大根	ごま	大	643	25.8	26.3	1.8
				牛乳			○	飛鳥汁	牛乳、鶏肉、みそ	生姜、ごぼう、しいたけ、大根、人参、小松菜	こんにゃく					
5	木	高3-2おすすめ献立	揚げパン	ローストチキン	○	○		きなこ、鶏肉	にんにく	パン、油、さとう、オリーブ油	小	565	22.5	29.0	1.7	
				大根サラダ				ハム	大根、きゅうり、コーン		大	766	31.0	35.6	2.5	
		牛乳	かきたまスープ			○	卵	玉ねぎ、小松菜	でん粉							
			セレクトクレープ (チョコ・いちご)				牛乳		クレープ(卵不使用)							
6	金	中3おすすめ献立	(ごはん)	カツカレー	○	○		鶏肉、豚肉	玉ねぎ、人参、にんにく、生姜、りんご、グリーンピース	米、じゃがいも、米粉、でん粉、さとう、油、ルウ	小	605	24.7	18.4	1.9	
				牛乳	蒸しブロッコリー					ブロッコリー		大	716	29.2	21.1	2.2
					ネーブルオレンジ				牛乳	ネーブルオレンジ						
9	月		(ごはん)	ビビンバ				豚肉	生姜、にんにく、きくらげ	米、ごま油、さとう	小	536	25.3	16.7	1.5	
				ナムル					もやし、小松菜、大根、人参	ごま、ごま油、さとう	大	635	29.9	18.7	1.7	
				牛乳				豆腐と野菜の中華スープ	牛乳、豆腐、豚肉	人参、しいたけ、根深ねぎ、チンゲン菜	ごま油					
10	火	卒業進級お祝い献立	赤飯ごま塩	目鯛のみそ焼き				目鯛、みそ		米、もち米、さとう	小	547	22.8	14.6	2.2	
				れんこんのきんぴら					れんこん、人参、いんげん	こんにゃく、ごま油、さとう、ごま	大	652	28.3	16.9	2.7	
			牛乳	すまし汁	○			なると、わかめ、ふ	玉ねぎ							
				お祝いいちごゼリー				牛乳		いちごゼリー						
11	水		(ごはん)	三色そばろ丼			○	卵、鶏肉	人参、生姜、枝豆	米、油、さとう	小	521	23.0	17.4	1.8	
				チンゲン菜ともやしのナムル					チンゲン菜、もやし	ごま、ごま油	大	617	27.3	19.8	2.2	
				牛乳				大根のみそ汁	牛乳、豆腐、みそ	大根、根深ねぎ						
12	木		食パン	たらのすり身フライ	○	○		たら	玉ねぎ、人参	食パン、パン粉、小麦粉、でん粉、油	小	488	18.8	21.3	2.0	
				チョコクリーム			○		ミニトマト	チョコクリーム		大	649	24.6	26.9	3.0
				牛乳				ウインナーのポトフ	牛乳、ウインナー	玉ねぎ、人参、キャベツ	じゃがいも					
13	金		ごはん	鶏肉と大豆の揚げ煮	○			鶏肉、大豆		米、小麦粉、でん粉、油、さとう	小	594	27.2	20.7	1.6	
				野菜のごま和え					小松菜、もやし、人参	さとう、ごま	大	736	36.6	23.6	1.9	
				牛乳				沢煮椀	牛乳、豚肉	しいたけ、ごぼう、大根、人参、生姜						

◎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:バナナ、エ:エビ、カ:カニ、イ:イカ、タ:タコ、ナ:ナッツ

令和7年度 3月 学校給食予定献立表



静岡県立浜名特別支援学校

「はしセット」には、名前の記入をお願いします。

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		ごはん	お好み焼き風ハンバーグ		○			牛肉、豚肉、高野豆腐、かつお節、牛乳	玉ねぎ、キャベツ	米、マヨネーズ	小	587	26.0	21.4	1.9
				マカロニツナサラダ	○			ツナ	きゅうり、コーン	マカロニ、マヨネーズ	大					
			牛乳	玉ねぎとわかめのみそ汁				牛乳、わかめ、みそ	玉ねぎ							
17	火		(ごはん)	うずら卵のキーマカレー	○		○		豚肉、うずら卵	玉ねぎ、人参、セロリ、りんご、トマト、グリンスース	米、ルウ	小	617	25.4	23.3	1.3
				春キャベツのフレンチサラダ					キャベツ、きゅうり、玉ねぎ、コーン	さとう、油	大					
			牛乳	ミルクゼリー		○			牛乳、生クリーム、寒天		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:バナナ、エ:エビ、カ:カニ、イ:イカ、タ:タコ、ナ:ナッツ

給食たより 3月

日に日に春の訪れが感じられるようになりました。早いもので学年最後の月です。今年度はどんな1年でしたか？また、卒業生にとって、次のステージに向かってはばたく準備をするときです。学校での残りの日々を、よい思い出でいっぱいにしてください。

調理員さんへの「ありがとう」メッセージ

食堂の前の壁には、調理員さんに感謝の気持ちを伝えようと、子どもたちからのメッセージが掲示されています。心温まるメッセージに、調理員さんはとても喜んでいました。



1年間、ありがとうございました。

3月17日(火)で、今年度の給食が終了します。今年度も1年間、浜名特別支援学校の給食に深い御理解と御協力をいただきまして、ありがとうございました。

給食室では、児童生徒からの「おいしかったよ！」「また作ってね！」という言葉がとても励みになりました。これからも給食室一同、力を合わせて安心でおいしい給食を作り、子どもたちの心と体を育む食育に力を注いでいきたいです。

どうぞよろしくお願ひいたします。

