

# 令和8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	
1	月		ごはん 鶏肉の香味焼き キャベツの塩昆布和え					鶏肉 昆布	生姜、にんにく、根深ねぎ キャベツ、きゅうり	米、ごま油 ごま	小 大	525 639	22.9 28.0	19.0 22.8	1.3 1.6
			牛乳 けんちん汁					牛乳、鶏肉、豆腐	ごぼう、人参、大根、小松菜、根深ねぎ	こんにゃく、ごま油、里芋					
2	火		ごはん ポーク包子 八宝菜	○				豚肉 豚肉、えび	玉ねぎ、たけのこ、キャベツ、しいたけ 生姜、たけのこ、人参、きくらげ、玉ねぎ、もやし	米、小麦粉、ごま油、パン粉 ごま油、でん粉	小 大	487 606	20.8 26.2	11.6 12.9	1.8 2.2
			牛乳 春雨のスープ					牛乳	しいたけ、人参、根深ねぎ	春雨					
3	水		(ごはん) 親子めし きゅうりのひたひた			○		鶏肉、卵 かつお節	たけのこ、人参、しいたけ、グリーンピース きゅうり、大根	米、さとう、でん粉 さとう	小 大	552 641	24.0 27.7	15.9 17.6	2.6 3.0
			牛乳 キャベツとえのきのみそ汁 ヨーグルト			○		厚揚げ、みそ 牛乳、ヨーグルト	キャベツ、えのき						
4	木	カミカミ献立 4~10日 歯と口の健康週間	麦 ごはん 切干し大根とハムのサラダ					豚肉、みそ ハム		麦、米、さとう、ごま 大根、きゅうり、コーン	小 大	504 611	24.0 30.4	15.5 17.7	1.5 1.9
			牛乳 鶏ごぼうと小松菜の生姜スープ					牛乳、鶏肉	ごぼう、小松菜、生姜、人参						
			食パン ポークチャップ	○	○			豚肉	玉ねぎ セロリ、にんにく、ピーマン、トマト	食パン、米油	小	485	22.0	23.1	1.8
5	金	セレクト献立 (ジャム)	黒豆きなこ orいちご 青のりポテトチップス			○		青のり		じゃがいも、米油、ジャム	大	638	28.4	27.5	2.6
			牛乳 ラビオリスープ	○				牛乳、ベーコン、豚肉	玉ねぎ、人参、キャベツ	小麦粉、パン粉					
8	月		ごはん チャップチェ きゅうりとちくわの中華和え					豚肉 ちくわ	にんにく、玉ねぎ、人参、もやし、きくらげ、ピーマン きゅうり	米、ごま、春雨、ごま油、さとう ごま、ごま油、さとう	小 大	540 642	22.2 26.6	16.6 18.4	1.4 1.8
			牛乳 チゲスープ					牛乳、豚肉、豆腐、みそ	えのき、キャベツ、にら	ごま油					
9	火		にんじん ごはん 黒はんぺんのお茶フライ キャベツのごま和え	○				さば、いわし、たら	茶	米、米油、パン粉、でん粉、小麦粉、さとう キャベツ、もやし、人参	小 大	503 621	16.3 19.8	15.7 18.1	1.8 2.6
			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					
10	水		ロール パン チリコンカン かぼちゃサラダ	○	○			豚肉、大豆 ハム	玉ねぎ、人参、トマト、グリーンピース、にんにく かぼちゃ、きゅうり、玉ねぎ	パン、米油、小麦粉、さとう マヨネーズ風ドレッシング(卵不使用)	小 大	534 717	25.2 32.6	19.8 24.2	2.1 2.9
			牛乳 ABCスープ あじさいゼリー	○				鶏肉 牛乳	人参、玉ねぎ、もやし	ABCマカロニ あじさいゼリー					
11	木	入梅	ごはん いわしの梅煮 五目きんぴら					いわし 豚肉	梅 ごぼう、人参、さやいんげん	米、さとう、でん粉 米油、ごま、さとう、こんにゃく	小 大	527 631	21.8 26.1	17.5 20.0	1.7 2.1
			牛乳 薬膳みそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	冬瓜、人参、根深ねぎ、生姜						
12	金		(ごはん) ポークカレー かにかまサラダ	○	○			豚肉 かにかま	にんにく、生姜、玉ねぎ、人参、トマト、りんご、グリーンピース きゅうり、もやし、コーン	米、じゃがいも、カレールウ、米油 マヨネーズ風ドレッシング(卵不使用)	小 大	618 720	25.0 28.6	18.6 20.8	2.1 2.9
			牛乳 ブレイクメロン					牛乳	ブレイクメロン						
15	月	小5-2 おすすめ 献立	ごはん あじフライ(ソース) 野菜のおひたし	○				あじ かつお節		米、パン粉、米油、 小松菜、もやし、人参	小 大	593 686	20.6 24.1	20.5 21.9	2.1 2.4
			牛乳 卵入り野菜スープ いちごクレープ			○		卵 牛乳	人参、玉ねぎ、コーン、チンゲン菜	でん粉 いちごクレープ(乳卵不使用)					

◎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。

◎「そば」「落花生」「くるみ」は、給食では使用しません。

◎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8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	火		(ごはん)	枝豆ピラフ					ベーコン	枝豆	米、オリーブ油	小	528	20.4	21.9	2.2
				野菜もりもりラタトゥイユ				○	うずら卵、ベーコン	にんにく、玉ねぎ、人参、ズッキーニ、なす、トマト、キャベツ	オリーブ油	大	629	23.9	24.8	2.5
			牛乳	じゃがいもとあさりのスープ					貝 牛乳、鶏肉、あさり	玉ねぎ、人参、もやし、コーン	じゃがいも					
17	水		ごはん	三色そばろ				○	鶏肉、卵	生姜、人参、枝豆	米、さとう、米油	小	533	23.7	17.7	1.9
				小松菜の磯香和え					のり	小松菜、もやし、人参		大	633	28.2	20.1	2.4
			牛乳	ごぼうのみそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	ごぼう、玉ねぎ、人参						
18	木		丸型パン	ささみカツ	○	○			鶏肉		丸型パン、じゃがいも、米粉、でん粉、米油	小	476	21.7	21.5	1.7
				コールスローサラダ						キャベツ、人参、きゅうり、コーン		大	661	28.3	26.6	2.4
			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、金時豆	玉ねぎ、人参、トマト、ピーマン	ルウ、米油					
19	金	食育の日「ピーマン」 	ごはん	チンジャオロース					豚肉	ピーマン、にんにく、生姜、赤ピーマン、黄ピーマン、たけのこ	米、ごま油、さとう、でん粉	小	518	22.7	15.9	1.3
				もやしときゅうりのナムル						もやし、きゅうり、人参	さとう、ごま油、ごま	大	614	26.8	17.8	1.9
			牛乳	わかめスープ					牛乳、わかめ	玉ねぎ、えのき	ごま油、ごま					
22	月		ごはん	なすと厚揚げのそばろ煮					厚揚げ、豚肉	なす、玉ねぎ、人参、生姜、グリルピース	米、でん粉、米油、さとう	小	534	21.8	18.4	2.0
				野菜のじゃこ和え					しらす 	小松菜、もやし、人参	さとう	大	631	25.3	20.5	2.3
			牛乳	冬瓜のみそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	冬瓜、根深ねぎ 						
23	火	ふるさと給食の日「うずら卵」 	(ごはん)	メキシカンライス					鶏肉、ウインナー	にんにく、玉ねぎ、ピーマン、トマト	米、オリーブ油	小	544	22.3	22.9	2.2
				ポテトグラタン	○	○			ベーコン、チーズ、牛乳	玉ねぎ、しめじ、枝豆	米油、じゃがいも、小麦粉、バター	大	691	28.1	30.0	3.0
			牛乳	うずら卵と野菜のスープ				○	牛乳、鶏肉、うずら卵	人参、玉ねぎ、キャベツ 						
24	水		ごはん	手作りハンバーグ	○	○			牛肉、豚肉、高野豆腐、牛乳	玉ねぎ	米、パン粉、さとう	小	582	25.2	21.1	1.7
				粉ふきいもミニトマト					青のり	ミニトマト	じゃがいも	大	693	29.1	24.0	2.0
			牛乳	オニオンスープ					牛乳、ベーコン	玉ねぎ、セロリ						
25	木		食パン	鶏肉のチーズ焼き	○	○			鶏肉、チーズ		食パン	小	469	23.9	19.8	1.8
			みかんジャム	切干し大根とツナのサラダ					ツナ 	大根、きゅうり、人参、コーン	ジャム、マヨネーズ、風ドレッシング(卵不使用)	大	635	32.4	24.9	2.7
			牛乳	ミネストローネスープ	○				牛乳、ベーコン	にんにく、人参、玉ねぎ、大根、セロリ、トマト	マカロニ、米油					
26	金		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、玉ねぎ	米、ごま油、ごま	小	505	23.5	15.1	1.6
				パンサンスー					ハム	人参、きゅうり、もやし	春雨、さとう、ごま油	大	605	28.2	17.2	1.9
			牛乳	豆腐とチンゲン菜の中華スープ					牛乳、豚肉、豆腐	生姜、玉ねぎ、チンゲン菜、根深ねぎ						
29	月	小5-1おすすめ献立	ごはん	豚肉の生姜炒め					豚肉	生姜、玉ねぎ	米	小	541	26.2	15.9	1.6
				枝豆の塩ゆで						枝豆		大	642	31.6	18.0	2.0
			牛乳	豚汁					豚肉、みそ	ごぼう、人参、大根、根深ねぎ	こんにゃく					
30	火		ごはん	さばのみそ煮					さば、みそ	生姜	米、さとう	小	497	22.4	17.2	2.0
				きゅうりの梅和え						きゅうり、キャベツ、梅	さとう、ごま、米油	大	615	28.7	21.2	2.4
			牛乳	青のり団子のすまし汁					牛乳、わかめ、豆腐、たら、青のり	人参、しめじ	でん粉					

◎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。

◎「そば」「落花生」「くるみ」は、給食では使用しません。

◎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