

令和8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	水		ごはん	マーボーなす					豚肉、みそ	なす、生姜、にんにく、玉ねぎ、しいたけ、赤ピーマン、枝豆	米、米油、でん粉、さとう	小	555	19.6	16.3	1.6
				水ぎょうざスープ	○				豚肉、鶏肉	玉ねぎ、人参、青梗菜	小麦粉、パン粉	大	671	23.5	18.7	2.1
			牛乳	フルーツ杏仁		○			牛乳	レモン、みかん、もも	ゼリー、杏仁豆腐、さとう					
2	木		(ごはん)	親子めし			○		鶏肉、卵	しいたけ、たけのこ、人参、グリーンピース	米、さとう	小	555	22.2	16.3	2.4
				きゅうりのひたひた					かつお節	きゅうり	さとう、ごま油	大	644	25.8	18.2	2.8
			牛乳	キャベツのみそ汁					厚揚げ、みそ	キャベツ、えのき						
				バナナ				バナ	牛乳	バナナ						
3	金		中華麺	しょうゆラーメン	○				豚肉、なると	生姜、人参、キャベツ、もやし、玉ねぎ、葉ねぎ、コーン	中華麺、ごま油	小	534	19.6	22.8	1.8
				春巻き	○				豚肉	人参、玉ねぎ、キャベツ、生姜、しいたけ	春雨、小麦粉、でん粉、さとう、米油	大	699	25.7	27.2	2.5
			牛乳	無限ピーマン					牛乳、ツナ、昆布	ピーマン	ごま油、ごま					
ふ る さ と 給 食 週 間	6 月	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	559	26.6	19.6	2.3
				鶏肉の照り焼き					鶏肉	生姜	さとう	大	693	33.2	24.1	2.8
			牛乳	ひじきとチーズのサラダ			○		ひじき、チーズ	人参、枝豆	さとう					
				かぼちゃのみそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	かぼちゃ、しめじ						
	7 火	加藤さん 「冬瓜」 七タ 	(ごはん)	洋風まぜ寿司			○		ハム、チーズ	きゅうり、人参	米、さとう、ごま	小	584	24.1	19.7	2.0
				星型ハンバーグ					鶏肉、豚肉	玉葱、トマト、にんにく、生姜	さとう	大	707	29.7	23.7	2.6
			牛乳	枝豆とコーンのソテー						枝豆、コーン	米油					
				冬瓜と豚肉のキラキラスープ					豚肉	冬瓜、しいたけ、人参、オクラ、生姜						
				七タゼリー					牛乳		ゼリー					
	8 水	小池さん 「きゅうり」 	ごはん	炒り豆腐			○		豚肉、卵、豆腐	たけのこ、しいたけ、人参、玉ねぎ、葉ねぎ	米、米油、こんにゃく、さとう	小	508	20.8	18.0	1.6
				ぱくぱくきゅうり						きゅうり	さとう、ごま油	大	605	24.8	20.3	2.3
			牛乳	豚汁					牛乳、豚肉、油揚げ、みそ	冬瓜、しめじ、根深ねぎ						
	9 木	村田さん 「とうもろこし」 	食パン	鮭のマヨパン粉焼き	○		○		鮭	にんにく	パン、マヨネーズ、風鈴レシリング、パン粉	小	483	24.9	16.9	1.8
			みかんジャム	蒸しとうもろこし						とうもろこし	みかんジャム	大	622	31.7	20.2	2.4
			牛乳	ミネストローネスープ	○				牛乳、ベーコン	人参、玉ねぎ、セロリ、トマト、にんにく	米油、じゃがいも、マカロニ					
	10 金	近藤さん 「うずら卵」 	(ごはん)	うずら卵のキーマカレー	○		○		うずら卵、豚肉	玉ねぎ、人参、りんご、トマト、セロリ、グリーンピース、にんにく、生姜	米、オリーブ油、ルウ	小	653	27.8	24.4	1.4
				わかめとこんにゃくのサラダ					わかめ	きゅうり、人参、コーン、青じそ	こんにゃく	大	770	32.8	28.0	1.9
牛乳			ヨーグルト			○		牛乳、ヨーグルト								

◎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 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 もとなるもの	体の調子を 整えるもの	熱や力の もとなるもの	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分	
												kcal	g	g	g	
13	月	カミカミ 献立 	麦 ごはん	冬瓜と鶏肉のあんかけ煮					鶏肉	冬瓜、生姜、枝豆	米、麦、米油、でん粉	小	523	22.5	17.9	2.5
				切干し大根と茎わかめのサラダ					茎わかめ、ツナ	大根、人参	ごま	大	619	26.3	20.5	2.8
			牛乳	厚揚げのみそ汁					牛乳、厚揚げ、みそ	キャベツ、なめこ						
14	火	自立G おすすめ 献立	丸型パン	たらフライ・タルタルソース	○	○			たら	玉ねぎ、きゅうり	パン、パン粉、小麦粉、米油、マヨネーズ、風トレッシング	小	427	14.8	18.8	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	656	25.8	23.8	2.9
			牛乳	夏野菜のカレースープ	○				鶏肉	玉ねぎ、人参、なす、ズッキーニ、トマト、ピーマン	カレールウ					
				ももゼリー					牛乳		もも	ゼリー				
15	水		わかめ ごはん	がんもとじゃがいもの煮物					わかめ、がんも、鶏肉	人参、玉ねぎ、さやいんげん	米、じゃがいも、ごま油、さとう	小	504	18.2	14.8	1.8
				小松菜のごま和え						小松菜、もやし、人参	さとう、ごま	大	608	21.2	16.6	2.3
			牛乳	コーン入りかきたま汁			○		卵	コーン、えのき、玉ねぎ	でん粉					
16	木		(ごはん)	コーンピラフ		○			ベーコン	玉ねぎ、人参、コーン、グリーンピース	米、バター	小	575	22.6	24.7	1.9
				鶏肉のハーブ焼き					鶏肉	バジル、オレガノ、生姜	オリーブ油	大	705	28.4	30.1	2.5
			牛乳	トマトスープ 					ベーコン、鶏肉	トマト、玉ねぎ、セロリ	じゃがいも、オリーブ油					
				すいか					牛乳	すいか						
17	金	食育の日 「ズッキーニ」 	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、レモン	米、でん粉、米油、さとう	小	522	20.4	17.3	1.5
				オクラのおひたし					かつお節 	オクラ、きゅうり、キャベツ	ごま	大	626	24.3	19.9	1.8
			牛乳	ズッキーニのみそ汁					牛乳、油揚げ、みそ	ズッキーニ、根深ねぎ	じゃがいも					
20	月	海の日														
21	火	小3 おすすめ献立	ロールパン	鶏肉のから揚げ	○	○			鶏肉	にんにく、生姜	ロールパン、でん粉、米油	小	601	24.9	27.8	2.1
				夏野菜とマカロニのケチャップ煮	○				ハム	玉ねぎ、なす、ピーマン、トマト	マカロニ、米油	大	813	33.9	34.8	3.0
			牛乳	コンソメスープ					鶏肉	人参、玉ねぎ、キャベツ						
				チョコアイス			○		牛乳		チョコアイス					
22	水	ふるさと給食の日 「うなぎ」 セレクト献立	(ごはん)	ぼくめし					うなぎ 	ごぼう	米、さとう	小	556	19.8	18.4	2.4
				茎わかめのサラダ					茎わかめ	キャベツ、人参、コーン、青じそ	ごま	大	639	22.6	19.7	3.1
			牛乳	すまし汁					なると、豆腐、わかめ	えのき						
				セレクトクレープ (ブルーベリー・パイ)					牛乳		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、パ:バナナ、エ:エビ、カ:カニ、イ:イカ、タ:タコ、ナ:ナッツ

〈7/6(月)~10(金)は、「ふるさと給食週間」です〉

- 7/6(月) 小松菜のふりかけ

7/7(火) 冬瓜と豚肉のキラキラスープ

7/8(水) ぱくぱくきゅうり

7/9(木) 蒸しとうもろこし

7/10(金) うずら卵のキーマカレー
- 石田さん「小松菜」

加藤さん「冬瓜」

小池さん「きゅうり」

村田さん「とうもろこし」

近藤さん「うずら卵」



地元生産者さんの「旬の食材」が毎日登場します！