

令和8年度 10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	木		食パン	ポークチャップ	○	○			豚肉	にんにく、セロリ、トマト、ピーマン、玉ねぎ	食パン、米油	小	474	25.0	19.5	1.7
			いちごジャム	マカロニツナサラダ	○				ツナ	きゅうり、コーン	ジャム、マカロニ、マヨネーズ、風ドレッシング	大	626	32.3	23.5	2.6
			牛乳	あさりとしめじのスープ					牛乳、あさり、ベーコン、鶏肉	玉ねぎ、人参、しめじ、えのき						
2	金		ごはん	ホキの甘酢あんかけ					ホキ	玉ねぎ	米、米油、でん粉、さとう	小	522	22.3	16.2	1.6
				野菜の磯香和え					のり、かつお節	小松菜、もやし		大	626	26.3	18.3	1.9
			牛乳	さつま汁					牛乳、鶏肉、みそ	大根、ごぼう、人参、こんにゃく、生姜、葉ねぎ	さつまいも					
5	月		ごはん	チャブチェ					豚肉	にんにく、玉ねぎ、人参、きくらげ、ピーマン	米、春雨、ごま油、ごま、さとう	小	559	24.4	16.9	1.6
				きゅうりとちくわの中華和え					ちくわ	きゅうり	ごま、さとう、ごま油	大	658	28.4	18.4	2.1
			牛乳	野菜のあんかけスープ					牛乳、豚肉	生姜、しいたけ、玉ねぎ、人参、もやし、白菜	でん粉					
6	火		ごはん	なすと厚揚げのそぼろ煮					厚揚げ、豚肉	なす、生姜、玉ねぎ、グリーンピース	米、さとう、米油、でん粉	小	548	22.5	18.8	1.9
				チンゲン菜のお浸し					かつお節	チンゲン菜、人参		大	651	26.3	21.4	2.3
			牛乳	豚汁					牛乳、豚肉、みそ	大根、人参、ごぼう、根深ねぎ	里芋					
7	水		(ごはん)	カレーピラフ		○			ベーコン	人参、マッシュルーム、玉ねぎ、グリーンピース	米、バター	小	523	29.1	18.6	2.2
				鶏肉のチーズ焼き		○			鶏肉、チーズ	にんにく		大	618	34.6	21.2	2.7
			牛乳	秋野菜のフレンチサラダ					ハム	白菜、人参、きゅうり	米油、さとう					
				コンソメスープ					牛乳、鶏肉	玉ねぎ、もやし、キャベツ						
8	木		ロールパン	ウインナー	○	○			ウインナー		パン	小	517	22.2	25.4	1.9
				ツナサラダ					ツナ	キャベツ、きゅうり	マヨネーズ、風ドレッシング	大	761	31.4	35.0	3.0
			牛乳	さつまいものシチュー	○	○			牛乳、鶏肉、あさり	玉ねぎ、人参、しめじ	さつまいも、小麦粉、バター、米油					
9	金	目の愛護デー	にんじんごはん	太刀魚のフライ	○				太刀魚	人参	米、パン粉、小麦粉、米油	小	575	19.6	20.0	1.9
				小松菜のごま和え						小松菜、もやし、人参	ごま、さとう	大	706	23.9	24.5	2.3
			牛乳	きのこ汁						鶏肉	大根、えのき、しめじ、まいたけ、根深ねぎ					
				ブルーベリーゼリー						牛乳		ブルーベリーゼリー				
12	月	スポーツの日														
13	火	高1おすすめ献立	ごはん	鮭の塩焼き					鮭		米	小	495	23.2	11.9	1.7
				ほうれん草のお浸し					かつお節	ほうれん草、キャベツ、人参	ごま	大	575	27.6	12.9	2.0
		セレクトゼリー	牛乳	里芋とえのきのみそ汁					油揚げ、みそ	チンゲン菜、えのき	里芋					
				セレクトゼリー(りんご・ぶどう)					牛乳		りんごゼリー、ぶどうゼリー					
14	水		ごはん	チンジャオロースー					豚肉	生姜、にんにく、ピーマン、パプリカ、たけのこ	米、さとう、でん粉	小	523	22.3	15.1	1.7
				春雨とキャベツのごまサラダ						キャベツ、きゅうり、人参	春雨、ごま、さとう、ごま油	大	616	26.2	16.7	2.2
			牛乳	スーミータン			○		牛乳、卵	しいたけ、玉ねぎ、コーン、チンゲン菜	でん粉					
15	木		ごはん	厚焼き卵			○		卵		米、さとう	小	533	21.9	17.0	1.7
				筑前煮					鶏肉	こんにゃく、しいたけ、ごぼう、人参、れんこん、いんげん、たけのこ	里芋、ごま油	大	658	27.1	20.3	2.1
			牛乳	厚揚げと小松菜のみそ汁					牛乳、厚揚げ、みそ	小松菜、えのき						
16	金		うどん	カレーうどん	○				鶏肉、なると	玉ねぎ、人参、根深ねぎ、しいたけ	うどん、カールウ、でん粉、さとう	小	505	21.5	15.8	3.1
				切干し大根と茎わかめのツナサラダ					ツナ、茎わかめ	大根、人参		大	640	26.8	17.8	3.6
			牛乳	フルーツのヨーグルト和え			○		牛乳、ヨーグルト	パイン、桃	ゼリー、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

令和8年度 10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	
19	月	食育の日 「りんご」 	(ごはん)	ふきよせごはん					鶏肉、油揚げ	しいたけ、しめじ、人参、枝豆	米	小	562	23.4	21.8	2.1
				たらのカリカリフライ					たら		じゃがいも、米粉、でん粉、米油	大	674	28.3	25.5	2.2
			牛乳	りんごサラダ					ハム	りんご、キャベツ、きゅうり、コーン	マヨネーズ風ドレッシング					
				のっぺい汁					牛乳、鶏肉、厚揚げ	こんにゃく、ごぼう、大根、人参、根深ねぎ、しいたけ	里芋、でん粉					
20	火		ごはん	八宝菜			○エ	豚肉、えび、うずら卵	生姜、たけのこ、人参、きくらげ、玉ねぎ、白菜、チンゲン菜	米、ごま油、でん粉	小	543	25.2	17.1	1.8	
				きのこしゅうまい	○			豚肉	玉ねぎ、しいたけ、しめじ、生姜	小麦粉、さとう、ごま油	大	659	30.5	19.8	2.4	
			牛乳	わかめスープ					牛乳、わかめ	玉ねぎ えのき	ごま油、ごま					
21	水		(ごはん)	さつまいもごはん						さつまいも、米、ごま	小	507	26.9	14.9	2.3	
				鶏肉のごま照り焼き					鶏肉	ごま、さとう	大	602	31.8	16.7	2.6	
			牛乳	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	マヨネーズ風ドレッシング						
				なめこ汁					牛乳、油揚げ、みそ、わかめ	なめこ、大根						
22	木		食パン	マカロニミートグラタン	○	○		豚肉、チーズ	にんにく、玉ねぎ、人参、トマト	食パン、マカロニ、オリーブ油	小	481	22.8	18.7	1.9	
			みかんジャム	ウインナーのポトフ				牛乳、ウインナー	人参、玉ねぎ、キャベツ	みかんジャム、じゃがいも	大	644	29.9	23.9	2.9	
			牛乳													
23	金	ふるさと給食の日 「きくらげ」	ごはん	豚肉ときくらげのピリ辛炒め				豚肉	きくらげ、玉ねぎ、人参、小松菜	米、ごま油	小	561	25.9	18.2	1.6	
				かぶとセロリのシャキシャキナムル					ハム	かぶ、セロリ、小松菜	さとう、ごま油、ごま	大	669	31.2	20.9	2.1
			牛乳	豆腐とチンゲン菜の中華スープ					豆腐、豚肉	生姜、玉ねぎ、根深ねぎ、チンゲン菜						
				杏仁豆腐			○		牛乳		杏仁豆腐の素					
26	月	中1おすすめ献立	(ごはん)	秋野菜カレー	○	○		豚肉	にんにく、生姜、玉ねぎ、人参、しめじ、りんご、トマト、れんこん、グリーンピース	米、カレーウ、米油、さつまいも	小	617	24.3	17.9	2.2	
				しらすと野菜のサラダ					しらす	キャベツ、きゅうり、コーン	さとう、ごま油	大	724	28.1	20.2	3.1
			牛乳	りんご					牛乳	りんご						
27	火		ごはん	鶏肉とさつまいものうま煮				鶏肉	生姜、人参、いんげん	米、さつまいも、米油、さとう	小	540	21.0	17.2	1.7	
				キャベツのゆかり和え						キャベツ、きゅうり、しそ	ごま	大	641	24.5	19.3	2.0
			牛乳	かぼちゃのみそ汁					牛乳、わかめ、みそ、油揚げ	かぼちゃ、しめじ						
28	水		ごはん	さばのねぎソースかけ				さば	にんにく、生姜、根深ねぎ	米、でん粉、さとう、ごま油、米油	小	563	23.8	22.3	1.4	
				きくらげともやしのナムル						きくらげ、もやし、きゅうり	さとう、ごま油、ごま	大	681	28.0	26.4	2.0
			牛乳	豆腐のチゲスープ					牛乳、豆腐、鶏肉、みそ	えのき、白菜、にら	ごま油					
29	木	カミカミ献立 	麦ごはん	ししゃもの竜田揚げ	○			ししゃも		米、米油、小麦粉、でん粉	小	538	20.2	20.9	1.7	
				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、さとう	大	657	24.4	24.4	2.1
			牛乳	雷汁	○				牛乳、豆腐、さつま揚げ	ごぼう、人参、大根、根深ねぎ	ごま油					
30	金	ハロウィン献立 	ねじりパン	かぼちゃ型ハンバーグ	○	○		豚肉、鶏肉	にんにく、しょうが、玉ねぎ	パン、さとう	小	474	18.3	18.7	1.9	
				かぼちゃとさつまいものサラダ						かぼちゃ、きゅうり、玉ねぎ	さつまいも、マヨネーズ風ドレッシング	大	675	25.9	24.2	2.6
			牛乳	鶏肉と野菜のスープ					鶏肉	人参、玉ねぎ、キャベツ						
				パンプキンパバロア					牛乳		パバロア(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