

令和7年度 4月詳細献立表

静岡県立浜北特別支援学校

日	曜日	献立名	アレルギー物質を含む食品の有無								おもに力になる 食べ物	おもに血や肉になる 食べ物	体の調子を整える 食べ物	調味料他	栄 養 価			
			小麦	そば	卵	乳	遺伝子 組み換え	くるみ	えび	かに					エネルギーkcal	タンパク質g	脂質g	塩分g
10	木	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		食パン	○		△	○					小麦粉 ショートニング 砂糖	脱脂粉乳		イースト 塩	224	6.8	3.9	0.8
		いちごジャム					△	△			水あめ グラニュー糖		いちご		33	0.0	0.0	0.0
		ボークビーンズ	○			○					じゃが芋 小麦粉 サラダ油 バター 砂糖	豚肉 大豆	玉葱 人参 トマト缶 ローリエ	コンソメ ケチャップ 赤ワイン 塩 こしょう	199	11.5	10.5	1.7
		キャベツとチーズの サラダ				○					マヨネーズ	チーズ ハム	キャベツ きゅうり コーン	こしょう	92	3.4	7.2	0.5
11	金	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米				291	5.2	0.8	0.0
		とり肉のスパイ シー焼き										とり肉		ガーリックパウダー 塩 黒こしょう ローズマリー	89	14.4	3.8	0.4
		炒り豆腐			○						砂糖 サラダ油	豆腐 とり肉 卵	人参 筍水煮 葉葱 干椎茸	しょうゆ 酒 みりん 顆粒だし	98	7.3	5.3	1.0
		みそ汁										みそ 油揚げ かつおだし	しめじ 小松菜		44	3.7	2.3	1.2
14	月	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		麦ごはん	△								米 麦				292	5.2	0.8	0.0
		酢豚			○						片栗粉 揚げ油 砂糖 サラダ油	豚肉 うずら卵 卵	玉葱 筍水煮 人参 ピーマン 生姜 椎茸	しょうゆ 酢 ケチャップ 酒 中華だし	181	9.6	9.1	1.1
		きゅうりとコーンの 中華あえ									砂糖 ごま油 ごま		もやし きゅうり コーン	しょうゆ 酢 塩	38	1.8	1.3	0.4
		春雨スープ									春雨	なると	小松菜 きくらげ	しょうゆ 中華だし こしょう	32	1.1	0.1	1.6
15	火	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米				291	5.2	0.8	0.0
		ハンバーグ	○		○	○					パン粉 砂糖	牛肉 豚肉 卵 牛乳	玉葱	ケチャップ 中濃ソー ス 赤ワイン コンソメ 塩 こしょう ナツメグ	231	14.5	15.3	0.8
		大根とツナのサラダ									マヨネーズ	鯖フレーク	大根 きゅうり	味ポン こしょう	87	2.8	7.2	0.2
		キャベツとベーコン のスープ										ベーコン	キャベツ えのき	コンソメ こしょう	31	1.8	1.6	1.1
16	水	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米				291	5.2	0.8	0.0
		鯖のしょうがみそ焼 き									砂糖	鯖 みそ	生姜	みりん 酒	146	14.9	7.1	0.9
		たけのことふきの 煮もの									砂糖	油揚げ かつおだし	筍 ふき	しょうゆ みりん 酒	85	4.9	4.2	0.8
		けんちん汁									ごま油	豆腐 かつおだし	大根 人参 小松菜 ごぼう	しょうゆ 塩	31	2.8	1.0	0.9
17	木	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		ソフトめん	○								小麦粉			塩	250	8.7	1.0	0.0
		ミートソース	○			○					小麦粉 サラダ油 バター	牛肉 豚肉 チーズ	玉葱 人参 にんにく	ケチャップ デミグラ スソース ガラスープ ウスターソース コンソメ 赤ワイン 塩 ナツメグ こしょう	256	10.7	15.1	1.8
		海藻サラダ ごまドレッシング								○	砂糖 ごま油 ごま	海藻めん わかめ かにかま	きゅうり 玉葱	しょうゆ 酢 こしょう	50	2.3	2.6	0.9
		いちご											いちご		9	0.3	0.0	0.0
18	金	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		わかめごはん									米	わかめ		塩	291	5.4	0.8	1.0
		千種焼き			○						砂糖 サラダ油 ごま油	卵 ひじき	玉葱 筍水煮 人参 葉葱	しょうゆ 酒 塩	133	9.4	7.9	1.0
		もやしときゅうりの のりあえ									砂糖	のり	もやし きゅうり	しょうゆ 塩	20	1.9	0.0	0.5
		とり汁										とり肉 かつおだし	大根 ごぼう 小松菜	しょうゆ 酒 塩	43	6.2	1.3	0.9
21	月	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		洋風寿司				○					米 砂糖	ハム チーズ	きゅうり 人参 コーン	酢 塩	317	8.2	3.0	0.8
		えび磯部揚げ	○		○				○		小麦粉 揚げ油	えび 卵 青のり		塩 こしょう	118	8.7	6.6	0.4
		若竹汁										わかめ かつおだし	筍 葉葱	しょうゆ 塩	16	2.2	0.0	0.9
		お祝いクレープ (乳卵不使用)									砂糖ぶどう糖液糖 麦芽糖 砂糖 植物 油 米粉 水あめ でん粉	豆乳 大豆粉	いちごピューレ いちご果汁 レモン果汁	しょうゆ 加工でん ぶん トレハロース 増粘剤 乳化剤 炭酸Ca 増粘多糖類 香料 ビタミンC	79	1.1	4.8	0.0
22	火	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米				291	5.2	0.8	0.0
		きのこのココット			○	○					バター	卵 ベーコン	玉葱 えのき しめじ 椎茸 にんにく	しょうゆ みりん 塩 こしょう	104	8.0	6.5	0.7
		ごぼうサラダ									マヨネーズ ごま	チキンフレーク みそ	ごぼう きゅうり 人参	しょうゆ	103	3.7	7.7	0.5
		ちんげん菜とコーン のスープ											ちんげん菜 コーン	コンソメ こしょう	17	0.5	0.3	0.9

令和7年度 4月詳細献立表

静岡県立浜北特別支援学校

日	曜日	献立名	アレルギー物質を含む食品の有無								おもに力になる 食べ物	おもに血や肉になる 食べ物	体の調子を整える 食べ物	調味料他	栄 養 価			
			小麦	そば	卵	乳	遺伝子 組み換え	くるみ	えび	かに					エネルギーkcal	タンパク質g	脂質g	塩分g
23	水	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米				291	5.2	0.8	0.0
		豚肉の生姜焼き									こま	豚肉	生姜	しょうゆ 酒	195	13.5	15.0	1.0
		大根のそぼろあん									砂糖 片栗粉	とり肉	大根 人参 グリーンピース	しょうゆ みりん 酒	56	2.7	1.3	0.6
		みそ汁										豆腐 みそ かつおだし	小松菜 しめじ		46	4.6	1.9	1.2
24	木	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		マーガリン うすまきパン	○			△	○				小麦粉 ショートニン グ マーガリン 砂糖	脱脂粉乳		イースト 塩	358	8.1	12.2	1.0
		鮭のムニエル タルタルソース	○			○					マヨネーズ 小麦粉 バター	鮭	玉葱 きゅうり	塩 酢 こしょう	173	16.1	10.4	0.8
		スパゲティートマト 炒め	○			○					スパゲティ オリーブオイル	ベーコン 粉チーズ	トマト缶 玉葱 しめじ ビーマン にんにく	コンソメ 塩 こしょう	96	3.6	3.7	0.9
		ほうれん草とほたて のスープ										ほたてフレーク	玉葱 ほうれん草	コンソメ 白ワイン こしょう	20	1.8	0.2	1.1
25	金	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米				291	5.2	0.8	0.0
		マーボー豆腐									砂糖 片栗粉 サラダ油 ごま油	豆腐 豚肉 みそ	玉葱 人参 葉葱 干椎茸 生姜 にんにく	しょうゆ 酒 中華だし 豆板醤 ラー油	215	15.2	12.7	2.1
		きゅうりとハムの 中華あえ									砂糖 ごま ごま油	ハム	もやし きゅうり	しょうゆ 酢 塩	34	3.2	0.9	0.6
		みかんゼリー									砂糖 粉あめ		みかん果汁	ゲル化剤 酸味料 ビタミンC	23	0.0	0.0	0.1
28	月	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		麦ごはん	△								米 麦				305	5.4	0.8	0.0
		カレーライสลウ	○			○					じゃがいも カレールウ サラダ油	豚肉 チーズ	玉葱 人参 トマト缶 にんにく	がらスープ ウスターソース 赤ワイン カレー粉 こしょう クミン ターメリック ガラムマサラ	228	11.1	11.5	1.8
		キャベツとツナの サラダ									砂糖 サラダ油	鮭フレーク	キャベツ きゅうり もやし 生姜	しょうゆ 酢 塩 こしょう	50	3.1	2.5	0.4
		バナナ											バナナ		56	0.7	0.1	0.0
30	水	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米				291	5.2	0.8	0.0
		はちみつチキン									はちみつ 片栗粉	とり肉	生姜	しょうゆ みりん 酒	138	17.6	4.5	1.1
		ポテトサラダ									じゃが芋 マヨネーズ	ハム	きゅうり 玉葱	酢 塩 こしょう	114	3.3	7.5	0.5
		かぶのスープ	○									ベーコン	かぶ 玉葱 人参 セロリ	コンソメ こしょう	37	1.6	1.4	1.0

* 食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、意図せずして最終加工食品に混入してしまう可能性がある
アレルギー食材（8品目）について△の表示をしてあります。

* 当月に使用するハム、ベーコン、ウインナー、焼き豚、マヨネーズ、ちくわには、「乳、卵」は使用されていません。