

令和7年度 9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	落花生	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
2	火	牛乳				○					牛乳				126	6.8	7.8	0.2
		おぼろみそめん	○		○					小麦粉 砂糖 ごま油 片栗粉	牛肉 豚肉 さつまいも みそ	玉葱 人参 生姜	しょうゆ 酒 塩 こしょう		500	21.9	11.5	2.6
		きゅうりとトマトの香味あえ								ごま ごま油	ちくわ	トマト きゅうり みょうが 生姜 しそ レモン果汁	しょうゆ 酢 顆粒だし		29	1.8	0.7	0.6
		ヨーグルト				○				果糖 イソマルトオリゴ糖 砂糖 寒天	乳製品 乳タンパク質		トシハロース 食物繊維 増粘多糖類 ミルクカルシウム 香料		57	1.8	2.5	0.1
3	水	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
		油淋鶏	○							小麦粉 片栗粉 砂糖 ごま油 揚げ油	鶏肉	白葱 生姜 にんにく	白ワイン 塩 こしょう ガーリックパウダー 酢 しょうゆ		215	16.8	12.2	1.0
		スパゲティサラダ	○							スパゲティ オリーブオイル 砂糖	ベーコン	きゅうり パプリカ バジル	酢 塩 こしょう		81	2.1	4.3	0.4
		みそ汁									みそ かつおの素 わかめ	もやし しめじ			29	3.1	0.6	1.3
		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
4	木	牛乳				○					牛乳				126	6.8	7.8	0.2
		黒糖二つ折りパン	○		△	○				小麦粉 黒蜜糖 ショートニング 砂糖	脱脂粉乳		イースト 塩		291	8.2	4.7	1.0
		鶏肉のピザ風焼き				○				サラダ油	鶏肉 チーズ	玉葱 ピーマン マッシュルーム	ピザソース ケチャップ 塩 こしょう		178	13.5	12.0	0.8
		ごぼうサラダ								マヨネーズ ごま	鶏肉 みそ	ごぼう きゅうり 人参	しょうゆ		108	4.2	8.0	0.5
		キャベツとコーンのスープ										キャベツ コーン	コンソメ こしょう		20	0.7	0.3	1.0
5	金	牛乳				○					牛乳				126	6.8	7.8	0.2
		ごはん								米					291	5.2	0.8	0.0
		えびチリソース	○							砂糖 サラダ油 揚げ油	えびフリッター (卵不使用)	玉葱 人参 トマトピューレ にんにく 生姜	チリソース ケチャップ しょうゆ 酒 豆板醤		184	4.9	11.2	1.2
		きゅうりとかにかまの中華あえ								砂糖 ごま ごま油	かにかま	もやし きゅうり	しょうゆ 酢 塩		38	2.7	1.2	0.6
		豚肉ともやしの中華スープ								ごま油	豚肉	もやし ちんげん菜 きくらげ	しょうゆ 中華だし 酒 塩		36	3.4	1.7	1.1
9	月	牛乳				○					牛乳				126	6.8	7.8	0.2
		ごはん								米					291	5.2	0.8	0.0
		豆腐の葱しょうゆがけ								ごま油 砂糖	豆腐	白葱 葉葱	しょうゆ みりん 酒 酢		131	10.8	8.2	0.6
		にんにく芽と春雨のスープ煮								春雨 サラダ油	豚肉	にんにくの芽 にんにく	コンソメ しょうゆ		97	4.4	2.4	1.0
		にら玉スープ				○				片栗粉	卵	白菜 にら	ガラスープ 中華だし 塩 こしょう		37	2.4	1.7	1.1
9	火	牛乳				○					牛乳				126	6.8	7.8	0.2
		ごはん								米					291	5.2	0.8	0.0
		チーズハンバーグ	○		○	○				パン粉 砂糖	牛肉 豚肉 チーズ 卵 牛乳	玉葱	ケチャップ ウスターソース 赤ワイン コンソメ 塩 こしょう ナツメグ		264	16.6	17.5	1.1
		りんごとキャベツのサラダ				○				ドレッシング		りんご キャベツ 干しぶどう			97	4.4	2.4	1.0
		もやしと水菜のスープ									ベーコン	もやし 水菜 しめじ	コンソメ こしょう		37	2.4	1.7	1.1
10	水	牛乳				○					牛乳				126	6.8	7.8	0.2
		ごはん								米					291	5.2	0.8	0.0
		鱈のお茶揚げ	○		○					小麦粉 揚げ油	鱈 卵	粉茶	塩 こしょう		187	17.3	10.3	0.4
		炒りどり								砂糖 サラダ油	鶏肉 ちくわ	こんにゃく 人参 ごぼう いんげん 干椎茸	しょうゆ 酒 みりん 顆粒だし		91	6.3	4.2	0.8
		みそ汁									みそ かつおの素	玉葱 ちんげん菜 もやし			30	2.8	0.4	1.0
11	木	牛乳				○					牛乳				126	6.8	7.8	0.2
		マーガリン渦巻パン	○		△	○				小麦粉 砂糖 マーガリン ショートニング	脱脂粉乳		イースト 塩		358	8.1	12.2	1.0
		鶏肉のバジルソースがけ				○				オリーブオイル 松の実	鶏肉 粉チーズ	バジル にんにく	赤ワイン 塩 こしょう		171	13.3	13.2	0.7
		キャベツと玉子のサラダ				○				マヨネーズ 砂糖 ごま	卵	キャベツ きゅうり 人参	しょうゆ 酢		77	2.3	5.1	0.6
		レタスとトマトのスープ										玉ねぎ レタス トマト	コンソメ こしょう		16	0.5	0.1	0.8

令和7年度 9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	落花生	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	
12	金	牛乳				○					牛乳					126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米								
		厚揚げマーボー丼具									片栗粉 砂糖 ごま油 サラダ油 ラー油	厚揚げ 豚肉 みそ	なす 玉葱 葉葱 生姜 にんにく 干椎茸	しょうゆ 酒 中華だし 豆板醤		462	16.3	11.6	1.4
		パンパンジー									砂糖 ごま ごま油	鶏肉	もやし きゅうり 白葱 生姜	しょうゆ 酢		65	4.7	3.5	0.6
		筍とわかめ中華スープ									ごま油	わかめ	白葱 筍	しょうゆ 中華だし 塩 こしょう		14	1.0	0.1	1.3
ぶどう (ピオーネ)												ぶどう			12	0.1	0.0	0.0	
16	火	牛乳				○					牛乳					126	6.8	7.8	0.2
		麦ごはん									米 麦								
		夏野菜カレー	○			○					カレールウ 揚げ油 サラダ油	豚肉 チーズ	玉葱 かぼちゃ なす ビーマン 人参 トマト缶詰 にんにく	からスープ 赤ワイン カレー粉 クミン ガラムマサラ ターメリック こしょう		526	15.3	14.6	1.2
		キャベツとツナのあえもの									砂糖	鯖フレーク	キャベツ きゅうり もやし しょうが	しょうゆ 酢		36	2.6	1.1	0.5
		りんご											りんご			17	0.0	0.1	0.0
17	水	牛乳				○					牛乳					126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米					291	5.2	0.8	0.0
		のり佃煮							△	△	砂糖 水飴 馬鈴薯でんぷん はちみつ	干しひとえぐさ		しょうゆ カラメル色素 増粘多糖類		15	1.4	0.1	0.6
		野菜とチーズの玉子焼き			○	○					サラダ油	卵 ウインナー チーズ	玉葱 しめじ 小松菜 人参	コンソメ 塩 こしょう		170	11.8	12.2	1.2
		ひじきサラダ									砂糖 ごま	ひじき	キャベツ 人参 生姜	しょうゆ 酢 みりん 酒 顆粒だし		32	1.0	0.5	0.5
		みそ汁										油揚げ みそ かつおの素	もやし 葉葱			46	4.1	2.2	1.3
18	木	牛乳				○					牛乳					126	6.8	7.8	0.2
		レーズンロールパン	○		△	○					小麦粉 ショートニング 砂糖	脱脂粉乳	レーズン	イースト 塩		321	8.3	4.7	0.9
		白身魚のコーンチーズ焼き				○					マヨネーズ	メルルーサ チーズ 生クリーム	コーン 玉葱	塩 こしょう		131	13.2	7.1	0.9
		ジャーマンポテト				○					じゃが芋 揚げ油 バター	ベーコン	玉葱 パセリ にんにく	塩 こしょう		91	2.5	4.4	0.5
		青梗菜のスープ									片栗粉		玉葱 人参 ちんげ ん菜	コンソメ 塩 こしょ う		20	0.5	0.1	0.8
19	金	牛乳				○					牛乳					126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米					291	5.2	0.8	0.0
		照り焼きチキン									砂糖 片栗粉	鶏肉		酒 しょうゆ みりん		163	13.0	10.7	1.0
		鶏肉と大根のサラダ									マヨネーズ ごま	鶏肉	大根 人参 きゅう り	こしょう		102	3.2	8.4	0.3
		すまし汁										豆腐 かつおの素	しめじ 小松菜	しょうゆ 塩		28	2.6	0.7	0.8
22	月	牛乳				○					牛乳					126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米					291	5.2	0.8	0.0
		ふーチャンブルー	○		○						麩 サラダ油	卵 焼豚	もやし キャベツ 玉葱 人参 にら	しょうゆ 塩 酒 顆粒だし こしょう		88	7.3	3.7	1.1
		野沢菜饅頭	○		△	△			△	△	皮(小麦粉 こんにゃく粉 大豆粉 小麦でん粉) 米油	豚肉 鶏肉 みそ	野沢菜塩漬け キャ ベツ 玉葱	塩 砂糖 しょうゆ 発酵調味液 酵母エキ ス		113	7.6	2.9	0.1
		豆腐ときくらげのスー プ										豆腐	白菜 にら きくらげ	しょうゆ 中華だし 塩 こしょう		20	1.7	0.7	0.9
甘夏ゼリー									砂糖		甘夏	水溶性食物繊維 ゲル化剤 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na		30	0	0	0		
24	水	牛乳				○					牛乳					126	6.8	7.8	0.2
		きのこごはん									米		しめじ えのき エリンギ	しょうゆ 酒 みりん 塩 顆粒だし		234	4.6	0.6	1.1
		さんまの塩焼き										さんま	大根	しょうゆ 塩		178	11.2	15.4	0.6
		おから煮			○						砂糖 サラダ油	おから 角天	こんにゃく 人参 葉葱 干椎茸	しょうゆ 酒 顆粒だし		67	3.6	2.0	0.8
		みそ汁										みそ 油揚げ わかめ かつおの素	大根			56	4.4	3.2	1.3
25	木	牛乳				○					牛乳					126	6.8	7.8	0.2
		バーガーパン	○		△	○					小麦粉 砂糖 ショートニング	脱脂粉乳		イースト 塩					
		フライドチキン	○		○						揚げ油 小麦粉 片栗粉	鶏肉 卵	にんにく キャベツ	しょうゆ 酒 コンソメ 塩 ジンジャーパウダー オールスパイス こしょう ナツメグ		460	19.0	19.4	1.4
		ちんげん菜のサラダ									マヨネーズ ごま	ハム	ちんげん菜 もやし 人参	味ポン		68	2.9	5.1	0.4
		シェルマカロニのスー プ	○								マカロニ		キャベツ 人参	コンソメ こしょう		34	1.3	0.2	0.9

令和7年度 9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	落花生	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
26	金	牛乳				○					牛乳				126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米				291	5.2	0.8	0.0
		ピーマンの肉づめ	○		○	○					生パン粉 砂糖	豚肉 卵 牛乳	ピーマン 玉葱 干椎茸 生姜	ケチャップ 中濃ソース 酒 塩 こしょう ナツメグ	152	11.0	9.6	0.5
		ひじきの煮物									砂糖 サラダ油 ごま油	ひじき 油揚げ	こんにゃく 人参 いんげん	しょうゆ みりん 酒 顆粒だし	55	2.0	2.4	0.8
		みそ汁	○								ふ	みそ かつおの素	小松菜		33	3.3	0.5	1.2
29	月	牛乳				○					牛乳				126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米				291	5.2	0.8	0.0
		チンジャオオロス									片栗粉	豚肉	筍 ピーマン パプリカ 椎茸 生姜	しょうゆ 酒 中華だし	83	7.9	3.3	0.7
		ビーフンと竹輪のサラダ									マヨネーズ ビーフン ごま油	竹輪 みそ	きゅうり 人参	しょうゆ	116	2.9	6.9	0.8
		中華風玉子スープ			○						片栗粉	卵	白菜 ちんげん菜 きくらげ	カラスープ 中華だし 塩 こしょう	34	2.4	1.6	0.2
30	火	牛乳				○					牛乳				126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米				291	5.2	0.8	0.0
		鶏肉のから揚げ									片栗粉 揚げ油	鶏肉	生姜 にんにく	しょうゆ 酒 塩	239	12.6	17.7	0.5
		さつま芋サラダ									さつま芋 マヨネーズ		きゅうり りんご 干しふどう	塩 こしょう	120	0.9	5.7	0.2
		みそ汁										みそ かつおの素	もやし えのき 葉葱		29	3.1	0.6	1.3
		青りんごゼリー									砂糖 ぶどう糖液糖 水あめ		りんご果汁	増粘多糖類 酸味料 香料 ビタミンC 着色料	28	0.0	0.0	0.0

\* 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。