

令和8年度 7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					
			1	水	牛乳				○										牛乳				
		ごはん										米					291	5.2	0.8	0.0			
		みそかつ	○									砂糖 揚げ油 水あめ パン粉 でんぷん 植物油	豚肉 みそ 粉末状植物性たん白				酒 みりん 香辛料 さとうきび抽出物粉末 加工でんぷん アミノ酸 pH調整剤 増粘多糖類 乳酸Ca 焼成Ca	360	13.6	12.8	1.4		
		きゅうりと竹輪の酢の物										砂糖 ごま	竹輪 わかめ	きゅうり 生姜	塩 酢					29	1.7	0.5	0.4
		鶏肉と大根の汁											鶏肉 かつおの素	大根 葉葱 生姜	しょうゆ 酒 塩					30	2.7	1.1	0.8
2	木	牛乳				○						牛乳						126	6.8	7.8	0.2		
		ごはん										米						291	5.2	0.8	0.0		
		納豆	○									砂糖	大豆 かつお節 昆布		納豆菌 しょうゆ 塩 みりん りんご酢					100	8.4	5.0	0.5
		豚肉の生姜焼き										ごま	豚肉	生姜	しょうゆ 酒					130	9.0	10.0	0.7
		れんこんきんぴら										砂糖 サラダ油	さつま揚げ	れんこん 人参 糸こんにゃく さやいんげん	しょうゆ 酒 みりん 顆粒だし 七味とうがらし					74	2.9	1.1	1.0
		みそ汁										さつま芋	みそ かつおだし	小松菜					63	2.9	0.6	1.3	
3	金	牛乳				○						牛乳						126	6.8	7.8	0.2		
		ごはん										米						291	5.2	0.8	0.0		
		広島焼き風玉子焼き	○		○							サラダ油 ごま油 やきそば麺	卵 豚肉 かつお節 青のり粉	キャベツ	オタフクソース やきそばソース しょうゆ 塩 こしょう					176	12.4	11.2	1.3
		ちんげん菜のごま和え										砂糖 ごま 練りごま		ちんげん菜 もやし コーン	しょうゆ 塩					35	1.8	1.2	0.5
		みそ汁											油揚 かつおの素 みそ	なす					47	3.8	2.2	1.3	
6	月	牛乳				○						牛乳						126	6.8	7.8	0.2		
		タコライス										米 サラダ油	豚肉 大豆	トマト キャベツ 玉葱 トマト缶詰 にんにく 生姜	カレー粉 ナツメグ ケチャップ 赤ワイン ウスターソース 塩 こしょう チリパウダー					473	17.5	10.8	0.9
		もずくスープ											もずく なると	小松菜 生姜	コンソメ がらスープ しょうゆ					19	1.6	0.2	1.5
		沖縄シークワサーゼリー										砂糖・ぶどう糖液糖 糖 砂糖		シークワサー果汁	水溶性食物繊維 増粘多糖類 ビタミンC 酸味料 クエン酸鉄Na 香料					36	0.1	0.0	0.1
7	火	牛乳				○						牛乳						126	6.8	7.8	0.2		
		ごはん										米						291	5.2	0.8	0.0		
		さつまいもコロッケ	○									さつま芋 マッシュポテト 砂糖 パン粉 小麦粉 でんぷん 揚げ油			塩 植物性たんぱく 植物性油脂					166	2.5	7.0	0.6
		焼き豚サラダ			○							白クリームドレッシング	焼き豚	キャベツ 玉葱 きゅうり	酒 塩 こしょう					71	3.5	4.6	0.7
		そうめん汁	○									そうめん	かつおの素	おくら 人参	しょうゆ 塩					23	1.8	0.0	1.0
		お星さまゼリー										糖果ぶどう糖液糖 砂糖 水あめ 果糖 ブドウ糖 寒天	豆乳加工食品	レモン果汁 メロン果汁	デキストリン 乳酸Ca グル化剤 酸味料 加工でんぷん 香料 クエン酸鉄Na 乳化剤 着色料 pH調整剤 セルロース 塩化Mg					51	0.0	0.2	0.0
8	水	牛乳				○						牛乳						126	6.8	7.8	0.2		
		ごはん										米						291	5.2	0.8	0.0		
		鶏肉の梅生姜焼き										砂糖	鶏肉	梅肉 生姜	しょうゆ 酒 みりん					159	12.9	10.7	1.1
		厚揚げとなすのみそ炒め										砂糖 サラダ油	厚揚げ 豚肉 みそ	なす ビーマン 人参 生姜	しょうゆ 酒 みりん 顆粒だし					107	7.2	5.8	0.8
		冬瓜汁										片栗粉	鶏肉 かつおの素	冬瓜 葉葱 生姜	しょうゆ 酒 塩					49	3.9	2.1	0.8
9	木	牛乳				○						牛乳						126	6.8	7.8	0.2		
		バーガーパン	○		△	○						小麦粉 ショートニング 砂糖	脱脂粉乳		イースト 塩					263	8.0	4.6	0.9
		ハンバーガー具	○		○	○						生パン粉 砂糖	牛肉 豚肉 卵 牛乳	キャベツ 玉葱	ケチャップ ウスター ソース 赤ワイン コンソメ 塩 ナツメグ こしょう					174	10.3	10.5	0.6
		シェルマカロニのサラダ	○									シェルマカロニ マヨネーズ オリーブオイル		きゅうり 人参 コーン缶	こしょう					117	2.0	7.1	0.2
		おくらとトマトのスープ												トマト 玉葱 おくら	コンソメ こしょう					16	0.6	0.1	0.8
10	金	牛乳				○						牛乳						126	6.8	7.8	0.2		
		ごはん										米						291	5.2	0.8	0.0		
		鱈のさっぱりトマトソース	○									揚げ油 片栗粉 小麦粉 オリーブオイル	鱈	トマト 玉ねぎ	塩 こしょう バジル					151	12.2	9.3	0.4
		空心菜のにんにく炒め										ごま油	豚肉	空心菜 筍水煮 人参 にんにく	中華だし 酒 塩 こしょう					51	4.5	2.3	0.5
		みそ汁											みそ 油揚 かつおの素	かぼちゃ 葉葱					64	4.1	2.4	1.2	

令和8年度 7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
13	月	牛乳				○						牛乳			126	6.8	7.8	0.2
		ごはん									米				291	5.2	0.8	0.0
		いかリングフライ	○		○	○					揚げ油 パン粉 小麦粉	いか 卵 牛乳		中濃ソース	173	13.7	8.1	0.6
		冬瓜のかにあんかけ								○	片栗粉	かにかま かつおの素	冬瓜 枝豆 生姜	しょうゆ みりん 酒	52	3.2	0.5	1.0
		すまし汁										鶏肉 かつおの素	しめじ 小松菜	しょうゆ 塩 酒	52	5.0	2.9	0.8
14	火	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	鶏肉	生姜	しょうゆ みりん 酒	179	13.0	10.7	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
		春雨スープ									春雨		人参 白菜 きくらげ	しょうゆ 中華だし こしょう	29	0.4	0.1	1.4
		カスタードプリン				○	○				砂糖混合ぶどう糖果糖 液糖 加糖練乳 カラメル ソース	ホイップクリーム 卵 脱脂粉乳		香料 カロチノイド 増粘多糖類	77	1.5	2.3	0.1
15	水	牛乳				○					牛乳			126	6.8	7.8	0.2	
		ごはん								米				291	5.2	0.8	0.0	
		厚揚げねぎみそ焼き									砂糖 ごま油	厚揚げ みそ	葉葱	みりん	211	13.9	14.9	0.4
		ゆで枝豆											枝豆	塩	15	1.4	0.7	0.5
		じゃがいもといんげんのソテー									じゃが芋 サラダ油 ごま		しめじ いんげん 人参 にんにく	オイスターソース 酒 塩 こしょう	56	1.9	0.8	0.7
		すまし汁										なると かつおの素	しめじ 水菜	しょうゆ 塩	24	3.0	0.2	1.1
16	木	牛乳				○					牛乳			126	6.8	7.8	0.2	
		ロールパン	○		△	○				小麦粉 砂糖 ショートニング	脱脂粉乳		イースト 塩	264	8.0	4.6	1.0	
		ホットドッグ具								サラダ油	フランクフルト	キャベツ	ケチャップ 粒マスタード 塩 こしょう	131	6.7	10.2	0.9	
		きなこパン具								揚げ油 砂糖	きなこ		塩	62	0.7	5.5	0.0	
		ミネストローネ							○	じゃが芋 サラダ油	ベーコン 粉チーズ	玉葱 トマト缶 人参 セロリ にんにく パセリ	コンソメ こしょう	72	2.8	2.5	1.2	
		梨									梨				13	0.1	0.0	0.0
17	金	牛乳				○					牛乳			126	6.8	7.8	0.2	
		キムチ炒飯				○				米 麦 サラダ油 ごま ごま油	豚肉 卵	白菜キムチ 人参 葉葱 にんにく	しょうゆ 中華だし 塩 こしょう	323	12.8	6.2	2.1	
		豚肉の包み焼き							○	じゃが芋 バター	豚肉	玉葱 人参 ピーマン	赤ワイン しょうゆ 塩 こしょう コンソメ	122	8.2	6.8	0.8	
		空心菜の中華スープ								ごま ごま油		もやし にんにく 空心菜	しょうゆ 中華だし 塩	16	1.3	0.4	1.3	
21	火	牛乳				○					牛乳			126	6.8	7.8	0.2	
		麦ごはん								米 麦								
		夏野菜カレー	○			○				カレールー 揚げ油 サラダ油	豚肉 チーズ	玉葱 なす おくら ズッキーニ 人参 コーン トマト缶詰 赤パプリカ にんにく	がらスープ 赤ワイン カレー粉 クミン garam masala ターメリック こしょう	507	15.1	14.2	1.2	
		きゅうりとハムの中華あえ								砂糖 ごま油 ごま	ハム	もやし きゅうり	しょうゆ 塩 酢	34	3.2	0.9	0.6	
										すいか			25	0.4	0.1	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△の表示をしています。

* 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。