

令和6年度 12月 給食予定献立表

※ 状況により献立を変更することがあります。加工品の材料は()で表示しています。
旬の食材は**太字**で表示、旬の食材を使用したオススメメニューには下線を引いています。

静岡県立静岡聴覚特別支援学校(静岡県立静岡聾学校)

日	献立名	赤	緑	黄	栄養価
		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水分
2月	しじみごはん	(しじみ)	(しょうが 寒天)	米 (砂糖 還元水あめ)	752kcal
	ぎゅうにゅう	牛乳			23.5g
	やさいのかきあげ		玉葱 にんじん ごぼう 水菜	さつまいも 小麦粉 油	26.2%
	きりぼしだいこんのサラダ	ツナ	切り干し大根 ほうれん草 にんじん	マヨネーズ	2.7g
	とうふとなめこのみそしる	豆腐 みそ	なめこ 白菜		
3火	ごはん			米	764kcal
	ぎゅうにゅう	牛乳			27.2g
	あまからチキン	鶏肉 みそ	しょうが ねぎ	片栗粉 油 ごま 三温糖	32.6%
	やさいのごまあえ		にんじん ごまつな とうもろこし	三温糖 ごま	2.1g
	こんさいのみそしる	みそ 油揚げ	大根 にんじん れんこん 葉葱		
4水	ごはん			米	730kcal
	ぎゅうにゅう	牛乳			29.0g
	なまあげのおろしがけ	生揚げ	大根 葉葱	三温糖	28.2%
	ごもくひじき	油揚げ ひじき	れんこん にんじん	ごま油 三温糖	2.5g
	とんじる	豚肉 みそ	にんじん ごぼう こんにゃく しょうが 白菜	じゃがいも	
5木	みそにこみうどん	鶏肉 かまぼこ みそ 油揚げ	しいたけ にんじん ねぎ 水菜	小麦粉 三温糖	755kcal
	ぎゅうにゅう	牛乳			29.0g
	ごぼうみそマヨサラダ	黒大豆 みそ	ごぼう にんじん 枝豆	マヨネーズ 三温糖 ごま 小豆 小麦 えんどう豆 ひよこ豆 レンズ豆	25.0%
	おにまんじゅう			さつまいも 小麦粉 上白糖	3.1g
6金	あげパン(シナモンあじ)	(脱脂粉乳)		(小麦粉 ショートニング 上白糖) 油 上白糖	808kcal
	ぎゅうにゅう	牛乳			30.0g
	クリームシチュー	鶏肉 牛乳 豆乳	にんにく しょうが 玉葱 にんじん フロッキー かぼちゃ	油 小麦	37.0%
	かぶのサラダ	ツナ	かぶ ごまつな にんじん	油	2.9g
	12月9日(月)は リザーブ給食 です 事前 に選んだメニューをいただきます 今年は 主菜 (肉料理と魚料理) と デザート を選びます。				
9月	ごはん			米	
	ぎゅうにゅう	牛乳			
主菜	とりのてりやき	鶏肉	しょうが		
	さけのタルタルソース	鮭	玉葱 パセリ レモン果汁	小麦粉 片栗粉 パン粉 油 マヨネーズ	
	やさいのいそあえ	のり	ごまつな 白菜 にんじん		
	だいこんとあぶらあげのみそしる	みそ 油揚げ わかめ	大根		
デザート	プリン	(牛乳 鶏卵加工品)		(砂糖 ぶどう糖 水あめ バターミルク)	
	ヨーグルト	(乳製品 乳たんぱく)	(寒天)	(砂糖・異性化液糖 砂糖)	
10火	● 非常食体験の日 ● 10日は給食がありません。 非常食を持ってきてください。 非常食体験				
11水	ごはん			米	775kcal
	ぎゅうにゅう	牛乳			30.6g
	さばのゆうあんやき	さば	ゆず		32.5%
	だいずのごもくに	大豆 こんぶ	しいたけ にんじん こんにゃく	三温糖	2.6g
	じゃがいものみそしる	みそ	大根 水菜	じゃがいも	
12木	ごはん			米	820kcal
	ぎゅうにゅう	牛乳			32.0g
	とりのからあげ	鶏肉	にんにく しょうが	油 片栗粉	32.0%
	やさいのあさづけ		にんじん 大根 キャベツ レモン果汁	三温糖 油	2.9g
	みだくさんのみそしる	みそ 豆腐	れんこん にんじん 玉葱 葉葱		
	なっとう	納豆			

