



令和6年度6月分 学校給食献立予定表



給食回数20回
愛知県立一宮特別支援学校

今月の給食の目標・正しい手洗いの仕方や手指の消毒を身に付ける
・机の正しい拭き方や消毒の方法を知る。

日 に ち	献立名		働く力や体温のもととなる	血・肉・骨・歯になる	体の調子を整える	備考 (エネルギー)	
	主食	副食(おかず)	(働き別の色区分:黄群) 添加物	(働き別の色区分:赤群)	(働き別の色区分:緑群)		
3 (月)	ごはん 玄米ごはん	和風のコロッケ	ごめこ てんぷん あぶら じゃがいも さとう	牛乳	ぶたにく ぎゅうにく	れんこん にんじん	(562) エネルギーは小学部
		〔食〕→スクールコロッケ	じゃがいも ばんこ こむぎこ てんぷん さとう		ぶたにく ぎゅうにく	たまねぎ にんじん パセリ	
		筑前煮	さとう		とりにく	ごぼう にんじん だいこん たけのこ しいたけ いんげん	
		小松菜のみそ汁			あぶらあげ〔食〕後期Ⅱまで) みそ とうふ	こまつな ねぎ	
4 (火)	ごはん ミートボールカレー(ごはん)		こむぎこ てんぷん ばんこ あぶら じゃがいも	牛乳	ぶたにく ぎゅうにく とりにく	たまねぎ にんにく セロリ にんじん トマト	(532)
		大根の梅肉サラダ	さとう あぶら		まぐろ	だいこん きゅうり レモン もやし うめ	
5 (水)	ごはん	ハンバーグのキノコあんかけ	こむぎこ てんぷん ばんこ あぶら さとう てんぷん	牛乳	とりにく ぶたにく 	だいこん なめこ	(599)
		ツナサラダ	さとう エッグケアー(卵不使用)		まぐろ	だいこん きゅうり もやし レモン	
		コンソメスープ				キャベツ にんじん たまねぎ	
6 (木)	ごはん	さばのみそ煮	さとう	牛乳	さば みそ		(492)
		〔ア〕→白身魚フライ	あぶら ばんこ こむぎこ さとう		ホキ		
		即席漬け				だいこん きゅうり キャベツ	
		大根のみそ汁			なまあげ〔食〕→とうふ) みそ	たまねぎ だいこん ねぎ	
7 (金)	ごはん	しそ入り鶏春巻き	ばんこ こむぎこ てんぷん あぶら	牛乳	とりにく 	れんこん しいたけ たまねぎ 	(540)
		〔食〕→スクールハンバーグ	ばんこ こむぎこ てんぷん		ぶたにく とりにく	たまねぎ	
		ひじきとキャベツのサラダ	さとう エッグケアー(卵不使用)		ひじき まぐろ	キャベツ きゅうり レモン	
		もやしの中華スープ				もやし ねぎ えのきたけ ほうれんそう	
10 (月)	ごはん	いわしの梅煮	さとう	牛乳	いわし	うめ 	(513)
		〔ア〕→スクールコロッケ	じゃがいも ばんこ こむぎこ てんぷん さとう		ぶたにく ぎゅうにく	たまねぎ にんじん パセリ	
		キャベツのあんかけ煮	さとう ごまあぶら		さきみ	たけのこ キャベツ こまつな	
		白みそ汁	じゃがいも		あぶらあげ〔食〕後期Ⅱまで) みそ	たまねぎ えのきたけ	
11 (火)	ごはん 麦ごはん	ビッグ肉団子	てんぷん さとう ばんこ ごまあぶら	牛乳	ぶたにく とりにく	たまねぎ しょうが	(498)
		きゅうりの酢の物	さとう		わかめ	きゅうり にんじん もやし	
		けんちん汁			とうふ 	ごぼう だいこん にんじん ねぎ	
12 (水)	ごはん	白身魚フライのおろしかけ	あぶら ばんこ こむぎこ さとう	牛乳	ホキ 	だいこん	(578)
		五目きんぴら	さとう しらたき		まぐろ	ごぼう にんじん いんげん	
		豆腐のみそ汁			わかめ とうふ みそ	えのきたけ なす	
13 (木)	ごはん きつねうどん(白玉うどん)			牛乳	あぶらあげ〔食〕後期Ⅱまで) スクールかまぼこ〔ア〕→魚除去)	ほうれんそう しいたけ ねぎ にんじん	(457)
		大根とツナのサラダ	さとう ごまあぶら		まぐろ	だいこん きゅうり もやし レモン うめ	
14 (金)	ごはん	一口カツレモンソース	あぶら さとう ばんこ こむぎこ	牛乳	ぶたにく	レモン 	(541)
		大豆とひじきの煮物	さとう		だいず ひじき はんぺん〔ア〕 →魚除去)	コーン にんじん いんげん	
		麩の澄まし汁			やきふ とうふ	しいたけ ねぎ たまねぎ	

日にち	献立名		働く力や体温のもととなる	血・肉・骨・歯になる	体の調子を整える	備考 (エネルギー)		
	主食	副食(おかず)	(働き別の色区分:黄群) 添加物	(働き別の色区分:赤群)	(働き別の色区分:緑群)			
17 (月)	ごはん	ヘルシーバーグのごまだれかけ	こめこ でんぶん さとう		だいたず とりにく	たまねぎ ごま	(584)	
		煮味噌	さとう じゃがいも	牛乳	ちくわ(【ア】→魚除去) みそ	にんじん だいこん いんげん ごぼう		
		きのこの澄まし汁			とうふ	なめこ えのきたけ ねぎ		
18 (火)	ごはん	野菜コロッケ (【食】→スクールコロッケ)	こめこ あぶら じゃがいも でんぶん さとう		牛乳	れんこん だいこん ごぼう にんじん	(573)	
		キャベツの甘酢煮	じゃがいも ばんこ こむぎこ でんぶん さとう		ぶたにく きゅうにく	たまねぎ にんじん パセリ		
		石狩汁	さとう ごまあぶら			キャベツ えのきたけ あかピーマン		
19 (水)	ごはん	宗田カツオのおかか煮	さとう でんぶん		カツオ	しょうが	(518)	
		ゆかり和え		牛乳		にんじん だいこん きゅうり ゆかりこ		
		豚汁	じゃがいも		ぶたにく とうふ	えのきたけ ねぎ ごぼう にんじん		
20 (木)	ごはん	なすのみそメンチカツ	でんぶん ばんこ こむぎこ さとう あぶら		ぶたにく	たまねぎ なす	(565)	
		関東煮	さとう じゃがいも		牛乳	はんぺん(【ア】→魚除去) なまあげ(【食】→とうふ)		だいこん にんじん
		わかめ汁			わかめ	たまねぎ えのきたけ		

★愛知を食べる学校給食の日★ 愛知県産の食材を使った献立になっています。

21 (金)	わかめ ごはん	チキンカツの味噌だれかけ	あぶら さとう ばんこ こむぎこ こ でんぶん		とりにく みそ		(610)	
		肉じゃが	さとう じゃがいも	いなざわしさん 稲沢市産	牛乳	ぶたにく		たまねぎ にんじん いんげん
		かきたま汁	でんぶん		とうふ たまご(【ア】→除去)	えのきたけ ほうれんそう		
24 (月)	ごはん	蓮根サンドフライ (【食】→スクールハンバーグ)	ばんこ こむぎこ でんぶん あぶら		とりにく	れんこん しいたけ たまねぎ 	(513)	
		ブロッコリーのサラダ	ばんこ こむぎこ でんぶん		牛乳	ぶたにく とりにく 		たまねぎ
		ほうれん草のみそ汁	じゃがいも		まぐろ	キャベツ にんじん ブロッコリー		
25 (火)	ごはん	豆腐ステーキのあんかけ (【ア】→スクールコロッケ)	でんぶん あぶら さとう		とうふ ひじき タラ きゅうにく	しょうが	(591)	
		筑前煮	ばんこ こむぎこ でんぶん		牛乳	ぶたにく とりにく		たまねぎ にんじん パセリ
		なめこ汁	ごまあぶら さとう		とりにく なまあげ(【食】→とうふ)	ごぼう にんじん しいたけ たけのこ いんげん		
26 (水)	ごはん	かつおフライ	ばんこ でんぶん あぶら		かつお		(559)	
		キャベツのサラダ	さとう ごまあぶら		牛乳	キャベツ にんじん きゅうり コーン		
		さつま汁	じゃがいも		とりにく とうふ	たけのこ ねぎ えのきたけ ごぼう		
27 (木)	担々麺(中華麺)	中華和え	さとう ごまあぶら		牛乳	ぶたにく	しょうが にんにく にんじん たまねぎ ねぎ たけのこ	(589)
		中華和え	さとう ごまあぶら		チキンハム	きゅうり ほうれんそう もやし コーン		
28 (金)	ごはん	いわし生姜煮 (【ア】→白身魚フライ)	さとう		牛乳	いわし	しょうが	(508)
		青菜のきのこ和え	あぶら ばんこ こむぎこ さとう		ホキ		ほうれんそう こまつな にんじん ブロッコリー えのきたけ	
		のっぺい汁	じゃがいも しらたき でんぶん			ごぼう にんじん しいたけ ねぎ		

都合により、変更することがありますので、あらかじめ 御了承ください。

【※略称【食】→食形態食】

※主食(ごはん・パン・めん)は、黄群に分類されます

1人あたりの 月平均栄養価 (小学部高学年)	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
	kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
	546	22.0	16.3	330	2.1	207	0.49	0.48	22	4.4	2.0

各学部の栄養価は小学部高学年の数値に下記の係数をかけて、目安としてください。



幼稚部	小学部低学年	中学部	高等部
0.68	0.8	1.14	1.18