



令和7年度6月分 学校給食献立予定表



給食回数21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 (働きの色区分:黄群)	血・肉・骨・歯になる (働きの色区分:赤群)	体の調子を整える (働きの色区分:緑群)	備考 (エネルギー)
	主食	副食(おかず)				
2 (月)	ごはん	キャベツ入りメンチカツ 磯香和え なすのみそ汁	でんぷん あぶら さとう さとう	牛乳 とりにく あぶらあげ([食]後期Ⅱまで) みそ どうふ わかめ	キャベツ たまねぎ きゅうり キャベツ にんじん のり えのきだけ なす	エネルギーは小学部 (518)
3 (火)	カレーライス(ごはん)	ミートボールトマト煮 もやしの梅肉サラダ	こむぎこ でんぷん パンこ あぶら じゃがいも さとう さとう あぶら	牛乳 ぶたにく ぶたにく とりにく ささみ	たまねぎ にんにく セロリ にんじん トマト にんにく たまねぎ にんじん トマト もやし きゅうり キャベツ うめ	(609)
4 (水)	ごはん	ハンバーグのきのこあんかけ 野菜サラダ コンソメスープ	こむぎこ でんぷん パンこ あぶら さとう でんぷん さとう	牛乳 とりにく ぶたにく ささみ エッグケアー(卵不使用)	だいこん なめこ だいこん きゅうり もやし キャベツ にんじん たまねぎ	(597)
5 (木)	おぎ ごはん	ぶりキャベツカツ ほうれん草の胡麻和え 新じゃがのみそ汁	パンこ ごまあぶら さとう じゃがいも	牛乳 ぶり あつあげ([食]後期Ⅱまで) みそ	キャベツ ほうれんそう ごまつな にんじん コーン ごま ねぎ	(609)
6 (金)	ごはん	しそ入り鶏春巻き ([食]→スクールハンバーグ) ひじきとキャベツのサラダ もやしの中華スープ	パンこ こむぎこ でんぷん あぶら パンこ こむぎこ でんぷん さとう	牛乳 とりにく ぶたにく とりにく ひじき ささみ エッグケアー(卵不使用)	れんこん しいたけ たまねぎ しそ たまねぎ キャベツ きゅうり レモン もやし ねぎ えのきたけ ほうれんそう	(544)
9 (月)	ごはん	鯖の味噌煮 関東煮 わかめ汁	さとう さといも さとう	牛乳 さば みそ あつあげ([食]後期Ⅱまで) わかめ どうふ	だいこん にんじん たまねぎ えのきたけ	(493)
10 (火)	ごはん	愛知県産野菜コロッケ ([食]→パンブキンコロッケ) きゅうりの酢の物 けんちん汁	じゃがいも あぶら こめこ パンこ パンこ でんぷん あぶら さとう	牛乳 とりにく わかめ どうふ	れんこん だいこん ごぼう にんじん かぼちゃ きゅうり にんじん もやし ごぼう だいこん にんじん ねぎ	(515)
11 (水)	ごはん	ビッグ肉団子 コールスローサラダ 新じゃがと新玉ねぎの味噌汁	あぶら パンこ こむぎこ さとう じゃがいも	牛乳 ホキ チキンハム エッグケアー わかめ みそ	だいこん キャベツ きゅうり にんじん コーン たまねぎ えのきたけ	(538)
12 (木)	ごはん	白身魚フライのおろしかけ 大豆とひじきの煮物 豆腐の味噌汁	あぶら さとう パンこ こむぎこ さとう	牛乳 ホキ だいず ひじき ぶたにく どうふ わかめ みそ	だいこん にんじん いんげん なす えのきたけ	(582)
13 (金)	きつねうどん(白玉うどん)	厚焼き玉子 ([ア][食]→平つくね) キャベツのサラダ	さとう あぶら パンこ こむぎこ でんぷん さとう ごまあぶら	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) たまご とりにく ささみ	ほうれんそう しいたけ ねぎ にんじん たまねぎ キャベツ きゅうり もやし うめ レモン	(539)
16 (月)	ごはん	ヘルシーバーグのごまだれかけ 煮味噌 なめこの澄まし汁	こめこ でんぷん さとう さとう さといも	牛乳 だいず とりにく ちくわ([ア]→魚除去) みそ どうふ	たまねぎ ごま にんじん だいこん いんげん ごぼう なめこ えのきたけ ねぎ ほうれんそう	(631)

日にち	こんだてめい 献立名		はたら ちから たいおん 働く力や体温のもととなる		ち にく ほね は 血・肉・骨・歯になる		からだ ちょうし とどの 体の調子を整える		備 考 (エネルギー)
	しゅしよく 主食	ふくしよく 副食(おかず)	はたら べつ いろくぶん き ぐん (働き別の色区分:黄 群)	てんかぶつ 添加物	はたら べつ いろくぶん あかぐん (働き別の色区分:赤 群)	はたら べつ いろくぶん みどりぐん (働き別の色区分:緑 群)			

★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。

17 (火)	ごはん	三河赤鶏のチキン味噌カツ	あぶら さとう パンこ こむぎこ	牛乳	とりにく みそ		(675)
		肉じゃが	さとう じゃがいも		ぶたにく	たまねぎ にんじん いんげん	
		かきたま汁	でんぷん		とうふ たまご(【ア】→除去)	えのきたけ ほうれんそう みつば	
18 (水)	わかめごはん	ハンバーグのおろしかけ	でんぷん パンこ	牛乳	ぎゅうにく ぶたにく	たまねぎ にんじん パセリ だいこん	(585)
		もやしのナムル	さとう ごまあぶら			もやし きゅうり にんじん にんにく	
		沢煮椀				ごぼう だいこん にんじん しいたけ ねぎ	
19 (木)	ごはん	宗田かつおのおかか煮	さとう でんぷん	牛乳	かつお	しょうが	(504)
		青菜のきのこ和え	さとう			ほうれんそう こまつな にんじん キャベツ なめたけ	
		白味噌汁	じゃがいも		あぶらあげ(【食】後期Ⅱまで) とうふ わかめ しろみそ	だいこん たまねぎ	
20 (金)	ごはん	蓮根サンドフライ	でんぷん パンこ こむぎこ あぶら	牛乳	とりにく	れんこん しいたけ たまねぎ	(513)
		(【食】→メンチカツ)	パンこ こむぎこ でんぷん		とりにく	たまねぎ キャベツ	
		切り干し大根の煮物	さとう		あぶらあげ(【食】後期Ⅱまで)	だいこん にんじん しいたけ	
		麴の澄まし汁	でんぷん		やきふ	ほうれんそう ねぎ	
23 (月)	ごはん	鮭のチャンチャン焼き	さとう じゃがいも	牛乳	さけ エッグケアー バター (【ア】→除去) みそ	たまねぎ キャベツ にんじん しめじ にんにく	(624)
		ブロッコリーのサラダ	さとう			キャベツ にんじん ブロッコリー	
		わかめの澄まし汁	でんぷん		あぶらあげ(【食】後期Ⅱまで) わかめ	えのきたけ ねぎ	
24 (火)	ごはん	豆腐ステーキ胡麻あんかけ	さとう でんぷん	牛乳	とうふ ひじき タラ みそ	キャベツ にんじん ほうれんそう たまねぎ ごま	(587)
		筑前煮	ごまあぶら さとう		とりにく あつあげ(【食】後期Ⅱまで)	ごぼう にんじん しいたけ たけのこ いんげん	
		なめこ汁			とうふ みそ	なめこ たまねぎ ねぎ	
25 (水)	ごはん	かつおフライ	パンこ でんぷん あぶら	牛乳	かつお		(559)
		キャベツのサラダ	さとう ごまあぶら			キャベツ にんじん きゅうり コー	
		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	
26 (木)	味噌ミートソース(ソフト麺)		でんぷん さとう	牛乳	ぶたにく みそ	にんじん たまねぎ なす トマト にんにく セロリ	(643)
		スクールコロッケ	じゃがいも あぶら こむぎこ パンこ		ぶたにく ぎゅうにく	たまねぎ にんじん パセリ	
		ゆかり和え				キャベツ きゅうり にんじん ゆかりこ	
27 (金)	ごはん	チキンカツバターしょうゆ	パンこ こむぎこ でんぷん あぶら さとう バター	牛乳	とりにく バター(【ア】→除去)		(566)
		青菜のきのこ和え	さとう			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 でんぷん			ごぼう にんじん しいたけ ねぎ	
30 (月)	ごはん	かぼちゃのひき肉フライ	パンこ こむぎこ でんぷん あぶら	牛乳	ぶたにく	かぼちゃ	(541)
		塩昆布和え	さとう		こんぶ	キャベツ にんじん きゅうり	
		つみれ汁	さとう		[しらす たら あおき](【ア】→魚 除去) わかめ	だいこん えのきたけ	

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	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
月平均栄養価	kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
(小学部高学年)	570	22.4	17.7	327	2.2	242	0.49	0.49	24	4.5	2.2

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。



幼稚園	小学部低学年	中学部	高等部
0.68	0.8	1.14	1.18