



れい わ ねん ど がつ ぶん がっこう きゅうし ゃく こんだて よて い ひょう
令和7年度7月分 学校給食 献立予定表



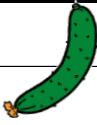
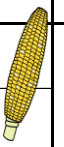
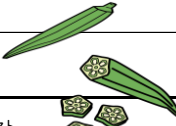
給食回数13回
愛知県立一宮特別支援学校

こんげつ きゅうし ゃく もく ひょう
今月の給食の目標

じゅんび かたづ し かた み
・準備と片付けの仕方を身につける

はい
・配ぜんをきちんと行う。

おこな
・協力して準備や片付けをする。

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 ととの 体の調子を整える		備 考 (エネルギー)
	しゅし ゃく 主食	ふくし ゃく 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)	そんか 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)		
1 (火)	ごはん	しろ 白はんぺんフライ	あぶら パンこ でんぶん		はんぺん		たまねぎ にんじん たけのこ ねぎ しょうが にんにく		(575)
		まーぼーどうふ 麻婆豆腐	ごまあぶら でんぶん さとう		牛乳 ぶたにく どうふ みそ				
		わかめスープ			わかめ		ほうれんそう しいたけ もやし		
2 (水)	ごはん	そうだ 宗田カツオのおかか煮	さとう		カツオ				(545)
		ちくぜんに 筑前煮	じゃがいも さとう		牛乳 ぶたにく ちくわ→(魚【ア】除去)		たけのこ にんじん いんげん だいこん ごぼう しいたけ		
		なめこ汁			どうふ みそ		ほうれんそう ねぎ なめこ		
3 (木)	ごはん	ミートボールの酢豚風	さとう		ぶたにく とりにく		たまねぎ にんじん トマト ズッキーニ なす あかピーマン きピーマン		(577)
		あおな 青菜のキノコ和え	さとう		牛乳		ほうれんそう こまつな にんじん もやし えのきたけ		
		はるさめ 春雨スープ	はるさめ				チンゲンサイ キャベツ にら コーン		
4 (金)	ごはん	ヘルシーバーグのキノコあんかけ	こめこ でんぶん さとう		だいず とりにく		たまねぎ だいこん なめこ ごま		(549)
		きゅうり す もの 胡瓜の酢の物	さとう ごまあぶら		牛乳 わかめ		きゅうり にんじん もやし		
		とうがはん 冬瓜汁	やきふ でんぶん		あつあげ([食]後期Ⅱまで)		えのきだけ とうがん みつば		
7 (月)	ごはん	ほしがた 星形ハンバーグのケチャップソース			ぶたにく とりにく		たまねぎ		(506)
		しおこんぶあ 塩昆布和え			牛乳 こんぶ		ブロッコリー きゅうり にんじん		
		そうめん風汁	でんぶん はなふ		スクールかまぼこ→(魚【ア】除去)		ごぼう にんじん ねぎ しいたけ オクラ		
		たなばた 七夕デザート	さとう				みかん		
8 (火)	ごはん	なす味噌メンチカツ	ばんこ こむぎこ でんぶん さとう		ぎゅうにく ぶたにく		たまねぎ トマト		(570)
		ばいか 梅香あえ	さとう		牛乳		きゅうり にんじん だいこん うめ		
		ちゅうかふう 中華風コーンスープ	でんぶん		どうふ たまご→(卵【ア】除去)		たまねぎ にんじん コーン ねぎ		
9 (水)	ごはん	しろみさかな あまず 白身魚の甘酢あんかけ	あぶら パンこ でんぶん		ホキ		たまねぎ にんじん トマト ズッキーニ なす あかピーマン きピーマン		(617)
		いそか あ 磯香和え			牛乳 ささみ		キャベツ にんじん きゅうり のり		
		なつ ぶたじる 夏の豚汁			ぶたにく どうふ みそ		なす みょうが かぼちゃ たまねぎ		
10 (木)	ごはん	ソースカツ	パンこ こむぎこ でんぶん あぶら		ぶたにく		トマト		(541)
		ごもく 五目きんぴら	しらたき さとう		牛乳 あぶらあげ([食]後期Ⅱまで)		ごぼう にんじん いんげん		
		どうふ みそじる 豆腐の味噌汁			どうふ みそ わかめ		なす えのきたけ		





日にち	献立名		働く力や体温のもととなる (はたら べつ いろくぶん き ぐん (働き別の色区分:黄 群)	血・肉・骨・歯になる (ち にく ほね は (はたら べつ いろくぶん あかぐん (働き別の色区分:赤 群)	体の調子を整える (からだ ちょうし ひとの (はたら べつ いろくぶん みどりぐん (働き別の色区分:緑 群)	備考 (エネルギー)
	しゅしよく 主食	ふくしよく 副食(おかず)				
11 (金)	のっぺいうどん(白玉うどん)		さといも でんぷん	牛乳	あぶらあげ([食]後期Ⅱまで) いとまぼこ→(魚[ア]除去)	(527)
	コーンサラダ			牛乳	ささみ エッグケアー	
14 (月)	むぎ 麦 ごはん	とうふ 豆腐ステーキの肉みそあん	でんぷん さとう	牛乳	とうふ ひじき タラ みそ とりにく	(598)
		そくせきづ 即席漬け			キャベツ にんじん コーン きゅうり ごま	
		みそしる なすの味噌汁			あつあげ([食]後期Ⅱまで) わかめ みそ	
15 (火)	ごはん	ホキの麴つけ焼き	こうじ あぶら	牛乳	ホキ	(504)
		にく 肉じゃが	さとう じゃがいも		ぶたにく	
		しろ みそしる 白味噌汁			あぶらあげ([食]後期Ⅱまで) みそ	
16 (水)	ごはん	れんこん 蓮根サンドフライ	パンこ でんぷん こむぎこ あぶら	牛乳	とりにく	(546)
		([食]→スクールハンバーグ)	パンこ でんぷん こむぎこ さとう		とりにく ぶたにく	
		カラフルサラダ	さとう		チキンハム エッグケアー(卵不使用)	
		ミネストローネ	さとう		だいず ぶたにく	
17 (木)	なつやさい 夏野菜カレー			牛乳	ぶたにく	(701)
		こんさい 根菜コロッケ	こめこ あぶら じゃがいも でんぷん さとう			
		([食]→スクールコロッケ)	パンこ こむぎこ じゃがいも でんぷん さとう		ぶたにく ぎゅうにく	
		ヨーグルト	さとう		にゅう	

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[ア]→アレルギー対応】

※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)	566	21.7	17.4	327	2.3	244	0.53	0.50	27	4.2	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。

幼稚部	小学部低学年	中学部	高等部
0.68	0.8	1.14	1.18

「カルシウム」を意識してとる

給食がない日はカルシウムが不足しやすくなります。
食事やおやつに意識して取り入れましょう。

カルシウムの多い食品



ビタミンDと一緒にとることで、
カルシウムの吸収率が高まります。

