

## 令和7年度11月 学校給食献立予定表

給食回数17回 愛知県立一宮特別支援学校

こんげつ 今月の きゅうしょくもくひょう 給食目標 ・食べ物の大切さを知る・給食にたずさわる人に感謝する・望ましい食生活を理解する

***
• • •

日に			働く力や体温のもととなる			った。 は は は から	からだ ちょうし とどの 体の調子を整える	備考	
5	王官	副食(わかす)	はならべつ いろくぶん き ぐん (働き別の色区分:黄 群)	でなかぶつ 添加物		(働き別の色区分:赤 群)	(働き別の色区分:緑 群)	(エネルギー)	
		あいちけんさんしょくざい にくだんご 愛知県産食材いり 肉団子	でんぷん パンこ こむぎこ さとう あぶら じゃがいも			とりにく ぶたにく だいず	たまねぎ れんこん		
4	ブルノ	([食]ミートボール)	さとう		牛乳	ぶたにく とりにく	たまねぎ にんじん	(477)	
(火)	ごはん	ごまサラダ					だいこん キャベツ もやし ごま	·	
		ミネストローネ	じゃがいも マカロニ			だいず	にんじん キャベツ たまねぎ セロリ トマト		
		とうふ 豆腐ステーキの肉味噌あんかけ	あぶら でんぷん さとう			とうふ ひじき たら とりにく みそ	キャベツ にんじん ほうれんそう たまねぎ しょうが	7	
5 (水)	ごはん	サリボ だいこん にもの 切干し大根の煮物	さとう		牛乳	あぶらあげ([食]後期Ⅱまで)	だいこん にんじん しいたけ	(549)	
		g <b>澄まし汁</b>				わかめ つみれ(【ア】→除去)	はくさい えのきたけ		
		ハンバーグのおろしかけ	パンこ こむぎこ でんぷん さとう			ぎゅうにく ぶたにく	たまねぎ だいこん		
6 (木)	ごはん	*さいいた <b>野菜炒め</b>			牛乳	ぶたにく	にんじん キャベツ たまねぎ もやし	(582)	
		さといもじる <b>里芋汁</b>	さといも			<i><b>みそ</b></i>	だいこん はくさい えのきたけ ねぎ		
		た。 揚げ餃子の甘酢あんかけ	でんぷん あぶら			ぶたにく	にんじん れんこん たまねぎ		
7	<b>≈</b> 14./	([食]平つくね)	さとう		牛乳	とりにく	たまねぎ	(498)	
(金)	ごはん	<sup>いそか あ</sup> <b>磯香和え</b>	さとう		1 35		にんじん キャベツ こまつな のり	(4.0)	
		じゃが芋のみそ汁	じゃがいも			みそ	はくさい ごぼう なめこ ねぎ		
	中華丼	(アルファー業)	じゃがいも でんぷん ごまあぶら 			ぶたにく	たまねぎ にんじん はくさい たけのこ しいたけ		
8 (土)		さつま芋コロッケ	でんぷん あぶら さつまいも あぶら	)	牛乳			(626)	
		ヤクルト				にゅうさんきん			
		ぶりカツ	でんぷん さとう あぶら			3:1)	*****		
II (火)	ごはん	ゆかり和え			牛乳		にんじん キャベツ だいこん もやし ゆかりこ	(454)	
		だいこんじる <b>大根汁</b>				あぶらあげ([食]後期Ⅱまで)	ごぼう だいこん ねぎ えのきたけ		
		スクールコロッケ	じゃがいも こむぎこ でんぷん さとう あぶら パンこ	ミルラメ			たまねぎ にんじん パセリ		
I 2 (水)	ごはん	ひじきの炒り煮	さとう	メ l ル ク	牛乳	ひじき だいず あつあげ([食]→とうふ)	コーン にんじん	(586)	
		なめこ汁		) キャ	+	とうふ みそ	なめこ はくさい ねぎ		
		まーぼどうふ 麻婆豆腐	ごまあぶら でんぷん			ぶたにく とうふ みそ	たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ ねぎ にんにく しょうが	(498)	
13 (木)	ごはん	<sup>ちゅうか</sup> 中華サラダ	ごまあぶら はるさめ		牛乳		だいこん にんじん はくさい もやし ごま		
		わかめスープ	A TOTAL			わかめ	もやし ねぎ はくさい		
		さば みそに 鯖の味噌煮	さとう			さば みそ			
•		■ I	1		牛乳	<b>├</b>			
I 4 (金)	ごはん	<sup>そくせきづ</sup> <b>即席漬け</b>			牛乳	=	だいこん にんじん キャベツ もやし	(551)	
	ごはん	ではきづい 即席漬け けんちん汁	さといも ごまあぶら		牛乳	53%	だいこん にんじん キャベツ もやし しめじ ごぼう だいこん にんじん ねぎ	(551)	

日に			はたら ちから たいおん 働く力や体温のもととなる			ぁ ば 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	
5	土茛	副長(わかり)	はたらべつ いろくぶん き ぐん (働き別の色区分:黄 群)	でんかぶつ 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)	(エネルギー)	
		<sup>みそ</sup> 味噌おでん	さといも さとう			ちくわ(【ア】→除去) あつあげ([食]→とうふ) みそ	だいこん にんじん		
I7 (月)	ごはん	はない。 白菜の胡麻和え			牛乳		はくさい ほうれんそう もやし にんじん ごま	(517)	
		まりませる。 数の澄まし汁				やきふ	だいこん しいたけ ねぎ ほうれんそう		
		かぼちゃコロッケあんかけ	パンこ でんぷん さとう ごまあぶら			29154	たまねぎ かぼちゃ		
18 (火)	ごはん	こんぶ <sub>あ</sub> 昆布和え	ごまあぶら		牛乳	2h.ši	はくさい にんじん キャベツ にんじん	(564)	
		たま 玉ねぎのみそ汁	じゃがいも			あぶらあげ([食]後期Ⅱまで) みそ	しめじ たまねぎ		
		しそ入り鶏春巻き	はるさめ でんぷん こむぎこ あぶら みずあめ			とりにく	L?		
19	ブルノ	([食]ミートボール)	<b>さとう</b>		牛乳	ぶたにく とりにく	たまねぎ にんじん		
(水)	ごはん	やさい いろどり 野菜の彩サラダ	じゃがいも			エッグケア―(卵不使用)	にんじん いんげん キャベツ	(611)	
		<sub>ちゅうかぶう</sub> 中華風コーンスープ	でんぷん	7		たまご(【ア】→除去) とうふ	えのきたけ ねぎ にんじん たまねぎ コーン		
		ハンバーグキノコあんかけ	でんぷん パンこ			ぶたにく ぎゅうにく	たまねぎ にんじん なめこ しいたけ		
20 (木)	わかめ ごはん	ひじきと厚揚げの煮物	さとう		牛乳	ひじき だいず あつあげ([食]→とうふ	にんじん いんげん	(619)	
		はくさい 白菜のみそ汁				みそ	はくさい ごぼう なめこ ねぎ みつば		
	ちゃん	ぽん麵(ソフト麺)				ぶたにく	たまねぎ キャベツ にんにく もやし たけのこ ねぎ しょうが		
25 (火)		ちくわの香り揚げ	こむぎこ あぶら カレーこ		牛乳	ちくわ		(563)	
		([食]【ア】ハンバーグ)	こむぎこ パンこ でんぷん さとう			ぶたにく とりにく	たまねぎ		
		なす味噌メンチカツ	でんぷん さとう あぶら			みそ とりにく	なす たまねぎ		
26 (水)	ごはん	もやしのナムル		4		牛乳		もやし プロッコリー キャベツ にんじん にんにく	(572)
		さといもじる 里 <b>芋汁</b>	さといも			とうふ みそ	だいこん にんじん えのきたけ ねぎ		
		けんちんしのだ煮	でんぷん			だいず たら ひじき	にんじん		
27		([食]【ア】豆腐の旨煮)			牛乳	とうふ	はくさい こまつな にんじん いんげん	(543)	
(木)	ごはん	ニササ√ 五目きんぴら	しらたき さとう あぶら			あぶらあげ([食]後期Ⅱまで)	ごぼう にんじん いんげん	(343)	
		<sup>こまつな</sup> 小松菜のみそ汁				みそ	はくさい こまつな なめこ ねぎ		
	ポーク	カレー	じゃがいも			ぶたにく	たまねぎ にんじん セロリ にんにく コーン トマト		
28 (金)		ポテトコロッケ	じゃがいも こむぎこ でんぷん さとう あぶら パンこ		牛乳		たまねぎ にんじん パセリ	(621)	
		マカロニサラダ	マカロニ			ささみ エッグケア―(卵不使用)	ブロッコリー キャベツ にんじん		

## 献立や行事は、変更にな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】

一人あたりの	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 BI	ピタミン B2	ピタミ 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)	555	20.2	16.7	324	2.0	201	0.51	0.46	23	4.4	2.1

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。

0.68	0.8	1.14	1.18
幼稚部	小学部 低学年	中学部	高等部