



れい わ ねん ど がつ ぶん がっ こ う き ゅ う し ゅ く こ ん だ て よ て い ひ ょ う
令和3年度5月分 学校給食献立予定表



給食回数18回
 愛知県立一宮特別支援学校

こんげつ きゅうしよく もくひょう
今月の給食の目標
 たの 楽しい給食：給食の決まりを知る。仲間と楽しく食べる。
 なかま きゅうしよく た 食べるうえでの決まりを覚える。

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)		
6 (木)	ごはん	鶏肉のレモンソースかけ	でんぷん さとう あぶら	とりにく	レモン	(578) エネルギーは小学部 高学年の数値です。	
		キャベツの甘酢煮	さとう ごまあぶら	牛乳	にんじん キャベツ えのきたけ		
		大根のみそ汁		あぶらあげ([食]後期Ⅱまで) あかみそ	こまつな だいこん ごぼう しめじ		
7 (金)	ごはん	鯖の西京焼き	さとう ごま	さわら さいきょうみそ		(602)	
		即席漬け			はくさい きゅうり だいこん		
		キャベツのみそ汁		あかみそ	キャベツ ごぼう なめこ ねぎ		
		りんごのタルト	さとう こめこ あぶら	どうにゅう	りんご		
10 (月)	ごはん	蓮根サンドフライ	ばんこ でんぷん こむぎこ あぶら	とりにく	れんこん しいたけ たまねぎ	(522)	
		[[食]→スクールコロッケ)	じゃがいも ばんこ さとう こむぎこ あぶら	ぶたにく ぎゅうにく	たまねぎ にんじん パセリ		
		大根とツナのサラダ	さとう ごまあぶら	まぐる わかめ	だいこん きゅうり レモン		
		じゃこつみれ汁		じゃこつみれ	にんじん ごぼう えのきたけ ねぎ		
11 (火)	ごはん	さんまみぞれ煮	さとう でんぷん	さんま	だいこん	(553)	
		ほうれん草のごま和え	さとう ごま		ほうれんそう にんじん はくさい		
		豆腐のみそ汁		どうふ あかみそ あぶらあげ([食]後期Ⅱまで)	だいこん たまねぎ ねぎ		
12 (水)	豚丼(麦ごはん)	白はんぺんフライ	ばんこ こむぎこ あぶら みずあめ	ぶたにく どうふ	たまねぎ えのきたけ にんにく しょうが	(674)	
		青菜の煮びたし	さとう	さかなのすりみ たまご			
				あぶらあげ([食]後期Ⅱまで)	こまつな にんじん もやし		
13 (木)	ごはん	ホキのおろしかけ	でんぷん さとう	ホキ	だいこん	(523)	
		里芋の煮物	さといも さとう	はんぺん	にんじん こまつな		
		白菜のみそ汁		とりにく あかみそ	はくさい ごぼう なめこ ねぎ		
14 (金)	ごはん	南瓜ひき肉フライ	ばんこ でんぷん こむぎこ あぶら みずあめ	ぶたにく	かぼちゃ たまねぎ	(559)	
		ひじきとキャベツのサラダ	さとう ごまあぶら マネズ ふうちようみりよう	牛乳	ひじき まぐる		キャベツ きゅうり レモン
		麩のすまし汁	やきふ でんぷん		だいこん しいたけ ねぎ		
17 (月)	カレーライス(ごはん)	豚カツ	じゃがいも あぶら	ぎゅうにく	たまねぎ にんじん セロリー にんにく トマト	(603)	
		塩昆布和え	でんぷん あぶら	ぶたにく			
				しおこんぶ([食]除去)	にんじん はくさい きゅうり		
18 (火)	ごはん	鶏豚ハンバーグ	さとう でんぷん	とりにく ぶたにく	たまねぎ	(552)	
		筍と白菜のあんかけ煮	さとう でんぷん ごまあぶら	ぶたにく	たけのこ はくさい しいたけ		
		かきたま汁	でんぷん	たまご どうふ	ほうれんそう えのきたけ		



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)	(働きの色区分:黄群) 添加物	(働きの色区分:赤群)	(働きの色区分:緑群)		
	大麦・発芽玄米 黒米・もちきび・赤米	とりにく 鶏肉のハーブソテー	ぱんこ オリーブあぶら	とりにく 	ローリエ バジル ローズマリー		
19 (水)	五穀 ごはん	きゅうりの酢のもの	さとう ごまあぶら	牛乳	わかめ	にんじん きゅうり もやし	(558)
		なめこ汁			とうふ あかみそ	なめこ はくさい ねぎ	
		ピーチゼリー	さとう でんぷん			もも	
20 (木)	わふうとんこつ 和風豚骨ラーメン(中華めん)	愛知県産食材入り揚げ餃子 [[食]→蒸し餃子]	でんぷん さとう こむぎこあぶら	牛乳	ぶたにく	にんじん はくさい たまねぎ ねぎ きくらげ[[食]除去)	(607)
		もやしのナムル	さとう ごまあぶら		ぶたにく	たまねぎ れんこん にんじん	
						ほうれんそう にんじん もやし	
21 (金)	わかめ ごはん	エビカツ	でんぷん さとう ぱんこ こむぎこ あぶら	牛乳	えび たら	たまねぎ	(558)
		豚肉ともやしの生姜炒め	さとう あぶら		ぶたにく	たまねぎ もやし しょうが	
		根菜のみそ汁			あぶらあげ[[食]後期IIまで) あかみそ	にんじん ごぼう れんこん だいこん	
24 (月)	ごはん	鯖の漬け焼き	さとう	牛乳	さば		(533)
		ゆかり和え				にんじん はくさい きゅうり ゆかりこ	
		白みそ汁			わかめ とうふ しろみそ あぶらあげ[[食]後期IIまで)	だいこん たまねぎ えのきたけ	
25 (火)	ごはん	揚げ出し豆腐 [[食]→豆腐のうま煮)	さとう でんぷん あぶら	牛乳	とうふ	たまねぎ しいたけ グリンピース	(572)
		ブロッコリーのごまドレあえ	さとう ごま		まくろ	ブロッコリー にんじん キャベツ	
		のっぺい汁	さといも しらたき でんぷん		とりにく	にんじん ごぼう ねぎ しいたけ	
26 (水)	むぎ ごはん	なすみそメンチカツ	さとう こむぎこ ぱんこ あぶら でんぷん	牛乳	ぶたにく みそ	たまねぎ なす	(613)
		筑前煮	さとう		とりにく	にんじん いんげん ごぼう だいこん たけのこ しいたけ	
		いわしのつみれ汁			わかめ いわしととうふのつみれ	ごぼう えのきたけ	
27 (木)	ごはん	鮭のパン粉焼き(抹茶)	ぱんこ オリーブあぶら	牛乳	さけ	まっちゃん	(589)
		切り干し大根の煮物	さとう		あぶらあげ[[食]後期IIまで)	にんじん だいこん しいたけ	
		里芋のみそ汁	さといも		あかみそ	たまねぎ えのきたけ ねぎ	
		ヨーグルト	さとう かんてん		ぎゅうにゅう だっしふんにゅう		
28 (金)	ごもく ごはん	五目きしめん(きしめん)	でんぷん	牛乳	とりにく あぶらあげ[[食]後期IIまで)	にんじん はくさい しいたけ ねぎ	(618)
		キャベツ入り平つくね	でんぷん さとう		とりにく ぶたにく	キャベツ しょうが	
		ほうれん草ともやしの和え物	マネズ ふうちようみりよう			ほうれんそう えのきたけ もやし	
31 (月)	むぎ ごはん	ピク肉団子	ぱんこ でんぷん さとう	牛乳	とりにく ぶたにく	たまねぎ トマト しょうが	(514)
		白菜の和え物	さとう			ほうれんそう にんじん はくさい もやし	
		生揚げのみそ汁			なまあげ[[食]→とうふ) あかみそ	キャベツ えのきたけ 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
	574	23.8	17.9	349	2.4	204	0.37	0.45	13	4.4	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