

2 (月)	ごはん ホキフライ ごま酢あえ ぶたじる ギョウにゅう	3 (火)	むぎごはん チキンカレー ひじきのサラダ* はっこうにゅう	4 (水)	しろパン いちごジャム ほたて入りマカロニグラタン ようふうスープ ギョウにゅう	5 (木)	マーボーどん(むぎごはん) はるさめとチンゲンさいのいためもの にらたまスープ ギョウにゅう	6 (金)	むぎごはん ちくわのかばやき じゃがいものごまあえ はくさいスープ ギョウにゅう	
【献立のねらい】こんにやくについて知る		麦について知る		ほたてについて知る		卵について知る		季節の食品のほうれん草について知る		
●ごはん 精白米 90	●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12 豚肉(肩) 12 揚げ油 6 ホキフライ 80	●むぎごはん 精白米 85 米粒麦 10	●ひじきのサラダ(野菜) ひじき 1 にんじん 6 もやし 12 キャベツ 48 ゆで塩	●白パン(減塩) 50 マカロニ 20	●いちごジャム 20 ●ほたて入りマカロニグラタン 油 0.5 とり肉(皮なし) 22 たまねぎ 33 にんじん 13 塩 1.6 ごしょう 0.04 チーズ 0.4 油 4.6 小麦粉 7.0 脱脂粉乳 5 ほたて貝柱(冷) 0.4 白ワイン 2.0	●マーボー丼 0.8 油 0.5 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.3 豚ひき肉(もも) 30 砂糖 1.6 しょうゆ 3.8 トマトケチャップ 13 水 11 赤みそ(減塩) 3.3 大豆(冷) 85 長ねぎ 15 片栗粉 2 ラー油 0.2	たけのこ(水煮) 10 チンゲン菜 10 ゆで塩 10 もやし 1 酒 0.5 砂糖 0.3 しょうゆ 1 オイスターソース 5 春雨 5	●むぎごはん 精白米 80 米粒麦 10	●ちくわのかば焼き 揚げ油 適量 焼きちくわ(減塩) 50 片栗粉 7.6 水 5 砂糖 2.3 しょうゆ 3.4 みりん 0.18	●白菜スープ 水 150 こんにぶ 0.36 厚けずり節(かつお) 2.4 とり肉(皮なし) 20 にんじん 12 白菜 60 塩 0.8 ごしょう 0.02 こしょう 0.02 片栗粉 1.2
中高等部エネルギー 838 kcal 中高等部たんぱく質 32.4 g	中高等部エネルギー 838 kcal 中高等部たんぱく質 32.4 g	中高等部エネルギー 775 kcal 中高等部たんぱく質 27.8 g	中高等部エネルギー 775 kcal 中高等部たんぱく質 27.8 g	中高等部エネルギー 776 kcal 中高等部たんぱく質 33.0 g	中高等部エネルギー 776 kcal 中高等部たんぱく質 33.0 g	中高等部エネルギー 757 kcal 中高等部たんぱく質 34.7 g	中高等部エネルギー 757 kcal 中高等部たんぱく質 34.7 g	中高等部エネルギー 749 kcal 中高等部たんぱく質 25.4 g	中高等部エネルギー 749 kcal 中高等部たんぱく質 25.4 g	
小学部エネルギー 670 kcal 小学部たんぱく質 25.9 g	小学部エネルギー 670 kcal 小学部たんぱく質 25.9 g	小学部エネルギー 620 kcal 小学部たんぱく質 22.2 g	小学部エネルギー 620 kcal 小学部たんぱく質 22.2 g	小学部エネルギー 620 kcal 小学部たんぱく質 26.4 g	小学部エネルギー 620 kcal 小学部たんぱく質 26.4 g	小学部エネルギー 605 kcal 小学部たんぱく質 27.8 g	小学部エネルギー 605 kcal 小学部たんぱく質 27.8 g	小学部エネルギー 599 kcal 小学部たんぱく質 20.3 g	小学部エネルギー 599 kcal 小学部たんぱく質 20.3 g	

9 (月)	ごはん かんこくふうにくじゃが* やさいスープ ギョウにゅう	10 (火)	ごはん ふりかけ* みそバターラーメン ザンギ ギョウにゅう	11 (水)	ハヤシライス(むぎごはん) はくさいとじゃこのいために ギョウにゅう	12 (木)	きなこパン* かぶのクリームシチュー ポイルやさい わふうかつおドレッシング ギョウにゅう	13 (金)	ごはん さばのゆずみそかけ ごもくきんぴら* はるさめスープ ギョウにゅう
コチジャンについて知る		北海道の郷土料理について知る		赤ワインについて知る		物語給食を通してかぶのクリームシチューを味わう		物語給食を通してさばのゆずみそかけを味わう	
●ごはん 精白米 90	●野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 12 にんじん 15 もやし 15 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 つきこんにやく 30 にんじん 18 たまねぎ 30 水 適量 じゃが芋 60 酒 0.5 砂糖 2.4 しょうゆ 6.6 にんにく 0.3 コチジャン 2 ごま油 0.7 長ねぎ 4 白いりごま 1.8	●むぎごはん 精白米 70	●ふりかけ けずり節(かつお) 0.88 白いりごま 1.32 おあそ 0.26 塩 0.07 しょうゆ 0.26	●ハヤシライス 油 0.6 にんにく 0.6 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 塩 0.1 ごしょう 0.01 赤ワイン 3.6 たまねぎ 72 にんじん 24 水 96 塩 0.7 じゃが芋 36 トマトケチャップ 15 デミグラスソース 6 ウスターソース 4.2 しょうゆ 1.8	●むぎごはん 精白米 85 米粒麦 10	●白菜とじゃこの炒め煮(じゃこ) ごま油 0.4 しらす干し(ちりめん) 4	●かぶのクリームシチュー 油 0.6 ベーコン 2.4 とり肉(皮なし) 32 たまねぎ 30 にんじん 12 塩 0.84 ごしょう 0.01 かぶ 40 じゃが芋 30 水 60 チーズ 6 牛乳 4	●さばのゆずみそかけ さば(切り身) 60 酒 1 しょうゆ 6 水 2.25 赤みそ(減塩) 2.25 たまねぎ 15 塩 0.8 ごしょう 1.4 ゆずビュレ(冷) 1 片栗粉 0.3	●春雨スープ 水 150 厚けずり節(かつお) 3.6 とり肉(皮なし) 24 にんじん 15 たまねぎ 20 塩 0.8 ごしょう 0.02 春雨 7.2 水 0.6
中高等部エネルギー 717 kcal 中高等部たんぱく質 29.0 g	中高等部エネルギー 717 kcal 中高等部たんぱく質 29.0 g	中高等部エネルギー 803 kcal 中高等部たんぱく質 38.9 g	中高等部エネルギー 803 kcal 中高等部たんぱく質 38.9 g	中高等部エネルギー 800 kcal 中高等部たんぱく質 30.0 g	中高等部エネルギー 800 kcal 中高等部たんぱく質 30.0 g	中高等部エネルギー 703 kcal 中高等部たんぱく質 30.7 g	中高等部エネルギー 703 kcal 中高等部たんぱく質 30.7 g	中高等部エネルギー 812 kcal 中高等部たんぱく質 32.4 g	中高等部エネルギー 812 kcal 中高等部たんぱく質 32.4 g
小学部エネルギー 574 kcal 小学部たんぱく質 23.2 g	小学部エネルギー 574 kcal 小学部たんぱく質 23.2 g	小学部エネルギー 642 kcal 小学部たんぱく質 31.1 g	小学部エネルギー 642 kcal 小学部たんぱく質 31.1 g	小学部エネルギー 640 kcal 小学部たんぱく質 24.0 g	小学部エネルギー 640 kcal 小学部たんぱく質 24.0 g	小学部エネルギー 563 kcal 小学部たんぱく質 24.5 g	小学部エネルギー 563 kcal 小学部たんぱく質 24.5 g	小学部エネルギー 650 kcal 小学部たんぱく質 25.9 g	小学部エネルギー 650 kcal 小学部たんぱく質 25.9 g

16 (月)	ごはん かわりかつ しおだれキャベツ* ワンタンスープ ギョウにゅう	17 (火)	ハンバーガー(サンドパン・とうふハンバーガー) キャベツのソテー ながねぎのポタージュ* ギョウにゅう	18 (水)	ツナそぼろごはん(むぎごはん)* からしあえ みそしる ギョウにゅう	19 (木)	ブルコギどん(むぎごはん) はるさめのちゅうかスープ フルツボンチ ギョウにゅう	20 (金)	ごはん さばのカレーあげ キャベツのおかかあえ とうふとだいこんのとりみじる ギョウにゅう
手作りの変わりかつを味わう		季節の食品の長ねぎについて知る		○かんぴょうについて知る		黄桃について知る		県内産・市内産野菜について知る	
●ごはん 精白米 90	●ワンタンスープ 水 150 とり肉(皮つき) 20 にんじん 10 たまねぎ 10 もやし 15 塩 0.7 ごしょう 0.03 ウスターソース 1.8 しょうゆ 2.4 ワンタンの皮 8 ほうれん草 5	●サンドパン(減塩) 50 油 0.5 とり肉(皮なし) 25 にんじん 12 水 12 塩 1 ごしょう 0.01 油 0.2 長ねぎ 24 水 60 塩 60 じゃが芋 3.6 油 3.6 小麦粉 50 牛乳 50 生クリーム 3.6 バター 0.3	●長ねぎのポタージュ 油 0.5 とり肉(皮なし) 25 にんじん 12 水 12 塩 1 ごしょう 0.01 油 0.2 長ねぎ 24 水 60 塩 60 じゃが芋 3.6 油 3.6 小麦粉 50 牛乳 50 生クリーム 3.6 バター 0.3	●むぎごはん 精白米 85 米粒麦 10	●みそ汁 水 150 こんにぶ 0.65 厚けずり節(かつお) 6.5 かんぴょう 4 大根 35 油揚げ 5 ごしょう 5.4 白みそ(減塩) 5 長ねぎ 15	●ブルコギ丼 油 0.5 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 塩 0.9 ごしょう 0.02 にんにく 0.3 しょうゆ 1.2 春雨 1.8 水 0.7 片栗粉 0.5 たまねぎ 40 にんじん 10 酒 0.5 ごしょう 1 コチジャン 1 にら 10 片栗粉 0.5 ごま油 0.5	●春雨の中華スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 18 たまねぎ 24 にんじん 15 水 150 塩 18 ごしょう 0.9 ウスターソース 1.8 春雨 5 片栗粉 5 水 0.6	●さばのカレー揚げ 揚げ油 適量 さば(切り身) 60 片栗粉 5 小麦粉 2.5 水 1.5 ごしょう 1.5 えのきたけ 8 しょうゆ 1.5 塩 0.8 しょうゆ 3 カレー粉 0.3 片栗粉 1.8 水 0.2	●豆腐と大根のとりみ汁 水 150 こんにぶ 0.36 厚けずり節(かつお) 2.4 とり肉(皮なし) 15 大根 30 えのきたけ 8 しょうゆ 1.5 塩 0.8 豆腐 24 片栗粉 1.8 水 0.2
中高等部エネルギー 768 kcal 中高等部たんぱく質 32.8 g	中高等部エネルギー 768 kcal 中高等部たんぱく質 32.8 g	中高等部エネルギー 739 kcal 中高等部たんぱく質 33.5 g	中高等部エネルギー 739 kcal 中高等部たんぱく質 33.5 g	中高等部エネルギー 713 kcal 中高等部たんぱく質 26.6 g	中高等部エネルギー 713 kcal 中高等部たんぱく質 26.6 g	中高等部エネルギー 818 kcal 中高等部たんぱく質 33.0 g	中高等部エネルギー 818 kcal 中高等部たんぱく質 33.0 g	中高等部エネルギー 795 kcal 中高等部たんぱく質 30.4 g	中高等部エネルギー 795 kcal 中高等部たんぱく質 30.4 g
小学部エネルギー 614 kcal 小学部たんぱく質 26.3 g	小学部エネルギー 614 kcal 小学部たんぱく質 26.3 g	小学部エネルギー 591 kcal 小学部たんぱく質 26.8 g	小学部エネルギー 591 kcal 小学部たんぱく質 26.8 g	小学部エネルギー 570 kcal 小学部たんぱく質 21.3 g	小学部エネルギー 570 kcal 小学部たんぱく質 21.3 g	小学部エネルギー 654 kcal 小学部たんぱく質 26.4 g	小学部エネルギー 654 kcal 小学部たんぱく質 26.4 g	小学部エネルギー 636 kcal 小学部たんぱく質 24.4 g	小学部エネルギー 636 kcal 小学部たんぱく質 24.4 g

23 (月)	ラグー・アツラ・ポロネーゼ ベジタブルスープ アップルケーキ ギョウにゅう	24 (火)	ごはん まぐろと大豆のみそがらめ* もやしいため さわにわん ギョウにゅう	加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について				学校給食費の口座振替日(納期限)	
ラグー・アツラ・ポロネーゼについて知る		水菜について知る		献立名		加工食品名		アレルギーの原因物質	
●ラグー・アツラ・ポロネーゼ 油 1 ベーコン 2.4 にんにく 0.8 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 60 にんじん 20 セロリ 8 塩 0.8 ごしょう 0.04 赤ワイン 5 トマト水煮(缶) 60 ウスターソース 4 スープの素 0.8 砂糖 1.6 デミグラスソース 2 スパゲッティ 45 ゆで塩 1 油 1 粉チーズ 3	●ベジタブルスープ 油 0.6	●むぎごはん 精白米 90	●まぐろと大豆のみそがらめ 揚げ油 適量 蒸し大豆 36 片栗粉 5.4 揚げ油 適量 まぐろ(角) 36 しょうが 0.5 にんじん 1.6 大根 18 えのきたけ 6 しょうが 0.36 塩 0.84 ごしょう 0.02 しょうゆ 1.8 片栗粉 0.6	●ホキフライ 油 0.6 塩 0.01	●はっこう乳 塩 0.01	●マカロニ パン粉	●中華めん	●ワンタンの皮	●デミグラスソース
中高等部エネルギー 789 kcal 中高等部たんぱく質 35.1 g	中高等部エネルギー 789 kcal 中高等部たんぱく質 35.1 g	中高等部エネルギー 759 kcal 中高等部たんぱく質 34.8 g	中高等部エネルギー 759 kcal 中高等部たんぱく質 34.8 g	※上記のアレルギー原因物質以外に給食で使う食品の中で、とり肉・豚肉・大豆・さば・さけ・いか・りんご・もも・ごまもアレルギーの原因となります。ご了承ください。		※調味料(しょうゆ、酢、みそ)に含まれるアレルギー物質は、除去の対象とはしません。		※えび、かに、落花生、そば、くるみは使用しません。	
小学部エネルギー 631 kcal 小学部たんぱく質 28.1 g	小学部エネルギー 631 kcal 小学部たんぱく質 28.1 g	小学部エネルギー 607 kcal 小学部たんぱく質 27.8 g	小学部エネルギー 607 kcal 小学部たんぱく質 27.8 g	※調味料(しょうゆ、酢、みそ)に含まれるアレルギー物質は、除去の対象とはしません。		※えび、かに、落花生、そば、くるみは使用しません。		※えび、かに、落花生、そば、くるみは使用しません。	

12月には、以下の食材について県内産のものを学校給食に取り入れます。 ○米(県産主体のブレンドになります) ○牛乳 ○小松菜 ○大根	12月20日(金)の「かながわ産品学校給食デー」とは・・・ 神奈川県内産の食材の活用を通して、県内の農林水産物への理解を深めるとともに、食べ物の成り立ちを理解し、大切に育てることに繋げ、食育の推進を図ることを目的として実施する献立です。この日の、神奈川県内産の食材は、米・牛乳・大根・小松菜・長ねぎです。 ◇◇◇県内産食材について◇◇◇ 米：品種は、はるみの予定です。小田原市・南足柄市・海老名市・藤沢市・綾瀬市・座間市・茅ヶ崎市・大和市・中井町・大井町・松田町・山北町・開成町・箱根町・寒川町などが主な産地です。 牛乳：県内(主に相模原市・伊勢原市・秦野市・平塚市)産の生乳を優先的に使用しています。他に、千葉県・静岡県・栃木県・群馬県・宮城県・山形県・秋田県・岩手県・北海道産のものを使用する場合があります。 ※「県内産」の考え方について：主な原料の産地が県内であるものとしています。 大根：令和4年の生産量は、全国5位(令和3年は5位)で、県内全域で栽培されています。特に、一大産地として三浦半島が有名です。県内の他の主な産地は、三浦市・横浜市・藤沢市・横須賀市です。今回は豆腐と大根のとりみ汁に使用する予定です。 小松菜：令和4年の生産量は、全国6位(令和3年は5位)で、県内の主な産地は横浜市・平塚市・横須賀市です。今回は、川崎市産の小松菜を豆腐と大根のとりみ汁に使用する予定です。 長ねぎ：川崎市産の長ねぎを豆腐と大根のとりみ汁に使用する予定です。	学校給食費の口座振替日(納期限) ・第6期 令和6年12月 2日(月) (11月分) ・第7期 令和7年 1月 6日(月) (12月分) *前日までに、登録口座残高の確認、入金をしていただきますようお願いいたします。	学校給食レシピとレシピ動画を公開中! *がついた料理は  レシピを紹介しています。	令和6年12月(2024年12月) 献立表 (特別支援学校) 給食回数 17回 ☆お知らせ☆ 給食開始日・終了日・休止日が学校ごとに異なりますのでご注意ください。ぜひ、学校からの配布物等でご確認されるようお願いいたします。 各ご家庭でも活用できるよう、献立ごとに食材や調味料をすべて分量(g/グラム)とともに記入しました(表中の分量は中・高校生1人分のもので、それぞれの学年に応じて分量を調整しています)。 【給食目標】 寒さに負けない食事をしよう 【今月のねらい】 日本には伝統的な優れた食べ物や食べ方があることを知り、今の食事を直す ※献立名の下には献立のねらいを記載しています。◎印の献立は今月のねらいに即した献立です。
--	--	---	---	---