

2 (月)	おやこどん(むぎごはん) さわにわん　ぎゅうにゅう	3 (火)	ごはん　とりにくとごぼうのあまからあえ キャベツのおかかあえ みそしる　ぎゅうにゅう	4 (水)	ごはん　あかしそふりかけ ぶたにくとなまあげのいために やさいスープ　ぎゅうにゅう	5 (木)	ごはん　さばのしおやき きりぼしだいこんのベーコンに* はるさめスープ　ぎゅうにゅう	6 (金)	ミートサンド(はいがサンドパン・ミート) のりしおポテト　スコッチブロス ぎゅうにゅう						
【献立のねらい】親子丼について知る		◎歯と口の健康週間の行事食		赤しそについて知る		季節の食品のさやいんげんについて知る		スコッチブロスについて知る							
●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10		●沢煮焼 水 150 こんぶ 0.65 厚けずり節(かつお) 6.5 豚肉(もも) 12 豚肉(肩) 12 ごぼう 6.5 たけのこ(水煮) 10 にんじん 13 切り干し大根 3 えのきたけ 6.5 しょうゆ 0.39 酒 0.8 塩 1.95 しょうゆ 0.65 片栗粉 2.6 水 2.6		●ごはん 精白米 90		●キャベツのおかかあえ キャベツ 50 もやし 20 にんじん 6 ゆで塩 2.1 けずり節(かつお) 0.6		●ごはん 精白米 90		●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 15 ごしょう 0.02 春雨 7 片栗粉 0.6 水 12 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.48 しょうゆ 2.5 みりん 1.2 さやいんげん 3.6 ゆで塩		●胚芽サンドパン(減塩) 50		●スコッチブロス 油 0.6 ベーコン 2.4 にんにく 0.65 セロリ 0.17 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 32 にんじん 7 水 150 押麦 6 キャベツ 30 ウスターソース 4 塩 0.7 ごしょう 0.02 スープの素 1.2 パセリ 0.3	
中高等部エネルギー 732 kcal 中高等部たんぱく質 34.8 g 小学部エネルギー 586 kcal 小学部たんぱく質 27.8 g		中高等部エネルギー 828 kcal 中高等部たんぱく質 35.2 g 小学部エネルギー 663 kcal 小学部たんぱく質 28.2 g		中高等部エネルギー 713 kcal 中高等部たんぱく質 28.2 g 小学部エネルギー 570 kcal 小学部たんぱく質 22.5 g		中高等部エネルギー 783 kcal 中高等部たんぱく質 29.9 g 小学部エネルギー 626 kcal 小学部たんぱく質 23.9 g		中高等部エネルギー 688 kcal 中高等部たんぱく質 29.5 g 小学部エネルギー 550 kcal 小学部たんぱく質 23.6 g							
9 (月)	ハヤシライス(むぎごはん) ひじきのサラダ*　はっこうにゅう	10 (火)	ごはん　ちくわのいそべあげ ごまずあえ　しおこうじる ぎゅうにゅう	11 (水)	しろパン　みかんジャム ポテトグラタン　ようふうスープ ぎゅうにゅう	12 (木)	ごはん　チキンなんばん タルタルソース　しおだれキャベツ* ワンタンスープ　ぎゅうにゅう	13 (金)	やさしいリスタミナどん(むぎごはん)* トマトとたまごのスープ　ぎゅうにゅう						
はっこう乳について知る		◎よく噛んで食べる大切さについて知る		季節の食品のズッキーニについて知る		郷土料理について知る		川崎市内産のトマトについて知る							
●麦ごはん 精白米 85 米粒麦 10		●ごはん 精白米 90		●白パン(減塩) 60		●ごはん 精白米 90		●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10							
●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 こしょう 0.01 赤ワイン 3.6 たまねぎ 72 にんじん 24 水 96 塩 0.6 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		●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 適量 焼きちくわ(減塩) 50 小麦粉 0.3 あおさ 3.3 水 48		●ポテトグラタン 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 0.6 こしょう 0.04 チーズ 7.2 小麦粉 4.8 牛乳 70 じゃが芋 84 ゆで塩 6 ほうれん草 3.5 ゆで塩 0.8		●チキン南蛮 揚げ油 適量 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 塩 0.2 こしょう 0.02 片栗粉 12 水 2.4 酢 2.4 しょうゆ 2.4 砂糖 2.4 片栗粉 0.2 水 6		●ワンタンスープ 水 150 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 15 たまねぎ 15 もやし 20 塩 0.7 こしょう 0.03 中華スープの素 1.8 しょうゆ 2.4 ワンタンの皮 10 チンゲン菜 6		●野菜入りスタミナ丼 油 1 にんにく 0.6 しょうゆ 0.2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 酒 1 たまねぎ 40 砂糖 1.6 しょうゆ 5 塩 0.09 オイスターソース 1.6 もやし 20 片栗粉 1.9 ごま油 0.4					
中高等部エネルギー 803 kcal 中高等部たんぱく質 27.9 g 小学部エネルギー 643 kcal 小学部たんぱく質 22.3 g		中高等部エネルギー 766 kcal 中高等部たんぱく質 29.6 g 小学部エネルギー 613 kcal 小学部たんぱく質 23.7 g		中高等部エネルギー 815 kcal 中高等部たんぱく質 30.4 g 小学部エネルギー 652 kcal 小学部たんぱく質 24.3 g		中高等部エネルギー 811 kcal 中高等部たんぱく質 36.4 g 小学部エネルギー 649 kcal 小学部たんぱく質 29.1 g		中高等部エネルギー 720 kcal 中高等部たんぱく質 32.8 g 小学部エネルギー 576 kcal 小学部たんぱく質 26.3 g							
16 (月)	ごはん　さばのごまみそかけ きゅうりのしょうがいため すいもの　ぎゅうにゅう	17 (火)	ねぎしおぶたどん(むぎごはん) たまごスープ　メロン ぎゅうにゅう	18 (水)	むぎごはん　キーマカレー(だいずミート) キャベツとじゃこのいために ぎゅうにゅう	19 (木)	はちみつロールパン なつやさいのトマトグラタン ジュリエンスープ　ぎゅうにゅう	20 (金)	ごはん　ひじきのごまふうみ なんばんに*　みそしる ぎゅうにゅう						
季節の食品のきゅうりについて知る		レモンについて知る		キーマカレーについて知る		夏野菜について知る		ごまについて知る							
●ごはん 精白米 90		●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10		●麦ごはん 精白米 85 米粒麦 10		●はちみつロールパン(減塩) 50		●ごはん 精白米 90							
●さばのごまみそかけ 揚げ油 適量 さば(切り身) 60 酒 1.2 しょうゆ 0.6 しょうが 1.2 片栗粉 7.2 小麦粉 3.6 水 7.2 赤みそ(減塩) 3.4 白みそ(減塩) 3.4 砂糖 2.4 みりん 1.8 白いりごま 0.6		●ねぎ塩豚丼 ごま油 1.3 豚肉(もも) 33 豚肉(肩) 33 にんにく 0.4 塩 0.1 こしょう 0.03 酒 0.9 にんじん 13 ゆで塩 1.4 もやし 65 塩 0.78 ごしょう 0.01 中華スープの素 0.3 しょうゆ 0.65 長ねぎ 20 レモン果汁(冷) 1		●キャベツとじゃこの炒め煮(じゃこ) ごま油 0.36 しらす干し(ちりめん) 4.8 ●キャベツとじゃこの炒め煮(キャベツ) ごま油 0.8 キャベツ 60 にんじん 6 ゆで塩 0.2 しょうゆ 0.7		●夏野菜のトマトグラタン 油 0.6 ベーコン 2.4 にんにく 36 たまねぎ 30 にんじん 12 なす 12 ズッキーニ 12 塩 0.6 こしょう 0.04 トマト水煮(缶) 24 トマトケチャップ 6 チーズ 7.2 油 4.8 小麦粉 4.8 牛乳 61.8 じゃが芋 36 ゆで塩		●ジュリエンスープ 油 0.5 ベーコン 5 セロリ 3 にんじん 15 たまねぎ 40 水 150 キャベツ 45 塩 0.8 こしょう 0.04 スープの素 1.2 パセリ 0.3		●ひじきのごま風味 油 0.6 ひじき 2.2 酒 1.1 みりん 1.1 砂糖 0.55 しょうゆ 2.2 白いりごま 1.5					
中高等部エネルギー 815 kcal 中高等部たんぱく質 26.4 g 小学部エネルギー 652 kcal 小学部たんぱく質 21.2 g		中高等部エネルギー 742 kcal 中高等部たんぱく質 35.1 g 小学部エネルギー 594 kcal 小学部たんぱく質 28.0 g		中高等部エネルギー 747 kcal 中高等部たんぱく質 28.0 g 小学部エネルギー 598 kcal 小学部たんぱく質 22.4 g		中高等部エネルギー 732 kcal 中高等部たんぱく質 30.1 g 小学部エネルギー 585 kcal 小学部たんぱく質 24.1 g		中高等部エネルギー 764 kcal 中高等部たんぱく質 26.0 g 小学部エネルギー 611 kcal 小学部たんぱく質 20.8 g							
23 (月)	ごはん　チンジャオロースー わかめとコーンのスープ ヨーグルト　ぎゅうにゅう	24 (火)	ごはん　あじのこうみソース もやしのうまに　けんちんじる* ぎゅうにゅう	25 (水)	こうやどうふのそぼろごはん(むぎごはん)* きりぼしだいこんのさっぱりあえ はるさめのちゅうかスープ　ぎゅうにゅう	26 (木)	ロールパン　とうふハンバーグ かぼちゃのスープ　フルーツボンチ ぎゅうにゅう	27 (金)	ごはん　サンラータンメン まぐろとだいずのみそがらめ* ぎゅうにゅう						
物語給食を通してピーマンを味わう		季節の食品のあじについて知る		酢について知る		緑黄色野菜について知る		まぐろについて知る							
●ごはん 精白米 90		●ごはん 精白米 90		●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10		●ロールパン(減塩) 50		●ごはん 精白米 70							
●チンジャオロースー 油 0.6 にんにく 0.36 しょうが 0.6 豚肉(もも) 27 豚肉(肩) 27 酒 1.2 しょうゆ 1.2 たけのこ(水煮) 24 砂糖 2.4 しょうゆ 3.6 豆板醤 0.12 片栗粉 0.6 水 12		●あじの香味ソース 揚げ油 適量 あじ(切り身) 7 片栗粉 7.5 油 0.2 にんにく 0.5 しょうが 1.3 水 2 砂糖 6 赤みそ(減塩) 1.1 みりん 0.5 しょうゆ 2.4 豆板醤 0.04 酢 0.7 ごま油 0.2		●高野豆腐のそぼろごはん 油 1 しょうが 0.65 豚ひき肉(もも) 45 にんじん 20 水 150 酒 1.3 みりん 2.6 砂糖 3 しょうゆ 6 大豆ミート(小粒) 5 凍り豆腐 6.5 ●切り干し大根のさっぱりあえ 水 5 しょうゆ 1.8 塩 0.1 酢 2		●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 キャベツ 18 塩 0.9 こしょう 0.02 しょうゆ 1.2 中華スープの素 1.8 春雨 5 片栗粉 0.6 水 1 チンゲン菜 6 ごま油 0.6		●フルーツボンチ りんご(缶) 40 黄桃(缶) 40 野菜入りセーラー 20		●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 しょうゆ 0.5 しょうゆ 1.6 片栗粉 6.5 水 6 赤みそ(減塩) 3.2 砂糖 2.2 みりん 1.1					
中高等部エネルギー 711 kcal 中高等部たんぱく質 32.0 g 小学部エネルギー 568 kcal 小学部たんぱく質 25.6 g		中高等部エネルギー 744 kcal 中高等部たんぱく質 34.9 g 小学部エネルギー 595 kcal 小学部たんぱく質 27.9 g		中高等部エネルギー 721 kcal 中高等部たんぱく質 34.1 g 小学部エネルギー 577 kcal 小学部たんぱく質 27.3 g		中高等部エネルギー 817 kcal 中高等部たんぱく質 33.3 g 小学部エネルギー 654 kcal 小学部たんぱく質 26.6 g		中高等部エネルギー 768 kcal 中高等部たんぱく質 37.6 g 小学部エネルギー 615 kcal 小学部たんぱく質 30.1 g							
30 (月)	ツナそぼろごはん(むぎごはん)* からしあえ　ぶたじる ぎゅうにゅう	加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について													
ツナについて知る		献立名		加工食品名		アレルギーの原因物質		卵							
●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10		●豚汁 油 12 豚肉(もも) 12 豚肉(肩) 6		ハヤシライス		デミグラスソース		○							
●ツナそぼろ 水 6 にんじん 12 まぐろ(缶) 50 酒 2 砂糖 2 しょうゆ 1.8 白いりごま 1		●はっこう乳 ごぼう 18 にんじん 12 こんにゃく 150 じゃが芋 36 豆腐 24 赤みそ(減塩) 7.2 白みそ(減塩) 3.6 長ねぎ 12		ポテトグラタン		パ　ン　粉		○							
●からしあえ もやし 50 小松菜 20 ゆで塩 0.28 洋辛子 1 砂糖 3.5		●ヨーグルト 油 0.6 しょうが 0.12 豚肉(もも) 6		ワンタンスープ		ワ　ン　タ　ン　の　皮		○							
中高等部エネルギー 764 kcal 中高等部たんぱく質 32.1 g 小学部エネルギー 611 kcal 小学部たんぱく質 25.7 g		中高等部エネルギー 744 kcal 中高等部たんぱく質 34.9 g 小学部エネルギー 595 kcal 小学部たんぱく質 27.9 g		夏野菜のトマトグラタン		パ　ン　粉		○							
		ヨ　ー　グ　ル　ト		ヨ　ー　グ　ル　ト		○									
		豆腐ハンバーグ		豆腐ハンバーグ		○									
		サンラータンメン		中　華　め　ん		○									
		各種パン				○									
		※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ることがあります。													
		※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。													

6月	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。	○牛乳	6月	は、以下の食材について市内産のものを学校給食に取り入れます。	○トマト(13日)	※天候の影響により、県内産・市内産の食材が納入できない場合もあります。	学校給食費の口座振替日(納期限)	・第1期　令和7年6月30日(月) (4・5月分)	・第2期　令和7年7月31日(木) (6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。
令和7年6月 (2025年6月) 献立表 (特別支援学校) 給食回数　21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人分のものです)。それそれの学年に応じて分量を調整しています										
【給食目標】 よくかんで食べることの大切さを知ろう 【今月のねらい◎】 よくかんで食べることの大切さを知る										
※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て献立です。										

※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。※飲用牛乳は全学年200ccです。

令和7年6月
(2025年6月)

献立表
(特別支援学校)
給食回数 21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人分のものです)。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】
よくかんで食べることの大切さを知ろう
【今月のねらい◎】
よくかんで食べることの大切さを知る
※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。