

令和7年5月 (2025年5月) 献立表 (特別支援学校) 給食回数 20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】 食事のマナーを身につけよう 【今月のねらい◎】 食事のマナーの大切さを知る ※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。	加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について					1 (木)	たけのこごはん(ごはん) ちくわのいそべあげ しおこうじる ことものひせりー ぎゅうにゅう	2 (金)	しろパン いちごジャム カレーグラタン ジュリエンヌスープ ぎゅうにゅう			
	献立名		加工食品名		アレルギーの原因物質		【献立のねらい】 こともの日の行事食について知る					
	カレーグラタン		マカロニパン粉				ジャムに関心をもつ					
	ヨーグルト		ヨーグルト		○							
	フーチャンプルー		車ふ									
	揚げしゅうまい		しゅうまい		○							
	ワントンスープ		ワントンの皮		○							
	はっこう乳		はっこう乳		○							
	スパゲッティミートソース		スパゲッティ		○							
	ホキフライ		ホキフライ		○							
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。												
					中高等部エネルギー792 kcal 中高等部たんぱく質31.9 g 小学部エネルギー634 kcal 小学部たんぱく質25.5 g							
					中高等部エネルギー818 kcal 中高等部たんぱく質31.8 g 小学部エネルギー655 kcal 小学部たんぱく質25.4 g							

5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 ○キャベツ ○小松菜 5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。 ○たまねぎ(22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。	7 (水)	こうどうふのそぼろごはん(むぎごはん)* ごまきゅうり ピリからちゅうかスープ ヨーグルト ぎゅうにゅう	8 (木)	ごはん ぎんひらすのてりやき キャベツのおかかあえ ぶたじる ぎゅうにゅう	9 (金)	ロールパン アルボンディガス パンブキンシュュー* ぎゅうにゅう
	季節の食品のにんくを知る		銀ひらすについて知る		アルボンディガスについて知る	
	●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10	●ピリ辛中華スープ 油 0.6 にんにく 0.6 とり肉(皮なし) 18 にんじん 12	●ごはん 精白米 90	●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 ごぼう 6 にんじん 18 こんにやく 12	●ロールパン(減塩) 50	●パンブキンシュュー 油 0.6 ベーコン 2.4 とり肉(皮なし) 24 たまねぎ 3.5 塩 0.9 ごしょう 0.04 じゃが芋 70 水 60 パンブキンベスト(冷) 35 油 3.6 小麦粉 3.6 生クリーム 7.2 バセリ 0.3
	●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 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	●銀ひらすのてり焼き 銀ひらす(切り身) 60 酒 0.5 しょうゆ 1 水 2 砂糖 1.3 しょうゆ 2.6 みりん 1.3 小麦粉 0.3 片栗粉 0.6	●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 しょうゆ 0.6 けずり節(かつお) 0.6	●きんぴらごぼう ごぼう 150 にんじん 15 ごしょう 0.02 		