

令和7年10月 (2025年10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】 バランスのよい食事について考えよう 【今月のねらい◎】 栄養バランスのとれた正しい食事のとり方を知る ※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。		10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 10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。 ○小松菜(9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5期 令和7年10月31日(金) (10月分) ・第6期 令和7年12月1日(月) (11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。		1 (水) むぎごはん チキンカレー キャベツとじゃこのいために はっこうにゅう 【献立のねらい】◎エネルギーのもとになる食品を知る ●麦ごはん 精白米 85 米粒麦 10 ●チキンカレー 油 0.6 にんにく 0.6 しょうが 0.2 とり肉(皮つき) 30 とり肉(皮なし) 30 粗塩 0.1 こしょう 0.01 白ワイン 1.2 水 96 たまねぎ 72 にんじん 36 粗塩 1.4 ウスターソース 3.6 じゃが芋 60 カレー粉 0.9 油 5.6 小麦粉 5.6 ●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 } ●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 6 にんじん 60 ゆで塩 0.2 粗塩 0.7 しょうゆ 0.7 } ●はっこう乳 192.6 中高等部エネルギー771 kcal 中高等部たんぱく質 28.8 g 小学部エネルギー617 kcal 小学部たんぱく質 23.0 g	2 (木) はちみつロールパン ラザニア コーンクリームスープ ギョウにゅう ラザニアについて知る ●はちみつロールパン(減塩) 50 油 0.5 ベーコン 2.6 とり肉(皮なし) 26 たまねぎ 40 粗塩 0.9 こしょう 0.03 水 78 ホールコーン(冷) 26 コーンピューレ(冷) 20 牛乳 60 米粉 4 ●ラザニア 油 0.5 ベーコン 2.4 にんにく 0.36 豚ひき肉(もも) 42 たまねぎ 48 にんじん 18 粗塩 0.6 こしょう 0.03 トマト水煮(缶) 20 トマトケチャップ 14 ウスターソース 2.4 (リボンマカロニ 24 ゆで塩 1.8 油 1.8 小麦粉 3.5 粉チーズ 中高等部エネルギー824 kcal 中高等部たんぱく質 38.2 g 小学部エネルギー659 kcal 小学部たんぱく質 30.6 g	3 (金) ごはん とりにくとさつまいものあまからに からしあえ ぐたくさんすましじる つきみゼリー ギョウにゅう お月見の行事食について知る ●ごはん 精白米 90 ●とり肉とさつま芋の甘辛煮 { 油 0.6 にんじん 12 水 適量 酒 0.6 みりん 0.48 砂糖 0.96 しょうゆ 3 (むきえだ豆(冷) 6 ゆで塩 6 揚げ油 適量 さつま芋 48 揚げ油 適量 とり肉(皮つき) 42 しょうが 0.6 しょうゆ 1.2 片栗粉 7.56 } ●具たくさんすまし汁 { 水 150 こんぶ 0.65 (厚けずり節(かつお) 6.5 豚肉(もも) 8 豚肉(肩) 8 粗塩 30 しょうゆ 2.1 にんじん 25 長ねぎ 15 } ●月見ゼリー 45 行事食 「お月見」 中高等部エネルギー801 kcal 中高等部たんぱく質 27.7 g 小学部エネルギー641 kcal 小学部たんぱく質 22.1 g									
6 (月) ごはん ホキフライ しおだれキャベツ* わかめとえのきのスープ ギョウにゅう	7 (火) ごはん とうふハンバーグわふうソース きりぼしだいこんのさっぱりあえ みそしる ギョウにゅう	8 (水) むぎごはん キのこのストロガノフ ピクルス ギョウにゅう	9 (木) ごはん さばのカレーあげ にびたし はるさめスープ ギョウにゅう	10 (金) ごはん にくじゃが なまあげのスープ ギョウにゅう											
ホキについて知る		◎体をつくるもとになる食品を知る		きのこについて知る		川崎市内産の小松菜について知る		◎体の調子を整える食品について知る							
●ごはん 精白米 90	●わかめとえのきのスープ ベーコン 2.6 水 150 とり肉(皮つき) 26 にんじん 13 たまねぎ 26 えのきたけ 13 粗塩 0.9 こしょう 0.02 中華スープの素 1.5 しょうゆ 1.3 みりん 1.3 (片栗粉 1.3 水 6 生わかめ 13 チンゲン菜 13	●ごはん 精白米 90	切り干し大根 6 きゅうり 10	●麦ごはん 精白米 85 米粒麦 10	(油 5.6 小麦粉 5.6 生クリーム 3.6	●ごはん 精白米 90	油揚げ 6 もやし 60 小松菜(市内産) 15 ゆで塩 15	●ごはん 精白米 90	●生揚げのスープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 24 にんじん 15 水 150 キャベツ 30 えのきたけ 6.5 生揚げ 35 粗塩 0.8 しょうゆ 1.5 中華スープの素 1.8 チンゲン菜 15						
●ホキフライ 揚げ油 適量 ホキフライ 80		●豆腐ハンバーグ和風ソース 豆腐ハンバーグ 80 油 0.24 たまねぎ 24 水 4 砂糖 1.5 しょうゆ 2 みりん 1.6 (片栗粉 0.24 水 5	●みそ汁 水 150 こんぶ 0.65 (厚けずり節(かつお) 6.5 にんじん 10 えのきたけ 10 油揚げ 8 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5 長ねぎ 10	●きのこのストロガノフ 油 1.2 豚肉(もも) 24 豚肉(肩) 24 たまねぎ 80 にんじん 25 水 36 粗塩 1 こしょう 0.06 デミグラスソース 14.4 トマトケチャップ 6 ウスターソース 4.8 しょうゆ 1.2 エリンギ 9.6 えのきたけ 6 しめじ 12	●ピクルス きゅうり 50 (砂糖 2.8 酢 4.2 粗塩 0.42	●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 7 酒 1.5 みりん 1 砂糖 1.3 しょうゆ 0.3 カレー粉 0.2 片栗粉 0.2 水 13 }	●春雨スープ (水 150 厚けずり節(かつお) 3.6 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 12 えのきたけ 6 粗塩 0.8 こしょう 0.02 しょうゆ 1.2 春雨 7 片栗粉 0.6 水 12	●肉じゃが 油 1.2 水 150 豚肉(もも) 21 豚肉(肩) 21 つきこんにやく 36 にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 酒 0.6 砂糖 1.8 しょうゆ 5.4							
中高等部エネルギー795 kcal 中高等部たんぱく質 30.0 g 小学部エネルギー636 kcal 小学部たんぱく質 24.0 g		中高等部エネルギー687 kcal 中高等部たんぱく質 25.6 g 小学部エネルギー550 kcal 小学部たんぱく質 20.5 g		中高等部エネルギー744 kcal 中高等部たんぱく質 26.0 g 小学部エネルギー595 kcal 小学部たんぱく質 20.8 g		中高等部エネルギー832 kcal 中高等部たんぱく質 30.9 g 小学部エネルギー665 kcal 小学部たんぱく質 24.7 g		中高等部エネルギー742 kcal 中高等部たんぱく質 33.1 g 小学部エネルギー593 kcal 小学部たんぱく質 26.4 g							
加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について															
献立名		加工食品名		アレルギーの原因物質			季節の食品のチンゲン菜について知る			季節の食品の中華スープについて知る			季節の食品のさつま芋について知る		
				卵	乳	小麦									
はっこう乳		はっこう乳		○											
ラザニア		リボンマカロニ		○											
ホキフライ		ホキフライ		○											
きのこのストロガノフ		デミグラスソース		○											
かつ丼		パン粉		○											
ほうとう		ほうとう		○											
さつま芋のグラタン		マカロニ		○											
ワンタンスープ		ワンタンの皮		○											
ドラキュラスープ		ホイールマカロニ		○											
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。															
20 (月) ごはん さけのしおやき ごもくまめ みそしる ギョウにゅう	21 (火) きなこパン(はいがコッペパン)* カレーシチュー ポイルやさい フレンチドレッシング ギョウにゅう	22 (水) ごはん ぶたにくとなまあげのいために やさいスープ ギョウにゅう	23 (木) ブルコギどん(むぎごはん) ちゅうかスープ てづくりミルクゼリー ギョウにゅう	24 (金) ツナそぼろごはん(むぎごはん)* もやしいため みそしる ギョウにゅう											
季節の食品のさけについて知る		大豆製品のきな粉について知る		唐辛子について知る		ブルコギについて知る		大豆製品のみそについて知る							
●ごはん 精白米 90	●みそ汁 油 0.3 ごぼう 5 水 150 こんぶ 0.65 (厚けずり節(かつお) 6.5	●きな粉パン 油 適量 胚芽コッペパン 60 (きな粉 3.6 砂糖 6 塩 0.03	●ポイル野菜 (にんじん 15 もやし 25 キャベツ 30 ゆで塩 30	●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 たまねぎ 15 キャベツ 30 粗塩 15 こしょう 0.04 中華スープの素 1.8 しょうゆ 1.2 片栗粉 1.2 水 4 にら 0.6 ごま油 0.6	●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10	●中華スープ 水 150 とり肉(皮つき) 20 たけのこ(水煮) 10 にんじん 13 たまねぎ 35 粗塩 0.9 こしょう 0.04 中華スープの素 1.8 片栗粉 2.6 水 1.9 チンゲン菜 13	●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10	●もやし炒め 油 0.4 ベーコン 4 たまねぎ 12 にんじん 6 ゆで塩 50 粗塩 0.2 こしょう 0.01 しょうゆ 0.6	●もやし炒め 油 0.4 ベーコン 4 たまねぎ 12 にんじん 6 ゆで塩 50 粗塩 0.2 こしょう 0.01 しょうゆ 0.6					
●さけの塩焼き 塩さけ(切り身) 60	●五豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 18 にんじん 12 ひじき 1 こんにやく 8 大豆 19 砂糖 2.2 しょうゆ 4.3	●カレーシチュー 油 0.6 とり肉(皮つき) 30 たまねぎ 30 にんじん 24 粗塩 0.9 じゃが芋 60 水 48 チーズ 6 カレー粉 0.5 米粉 3.6 牛乳 55 脱脂粉乳 5 (ほうれん草 10 ゆで塩 10	●フレンチドレッシング 酢 3.8 砂糖 0.8 粗塩 0.3 こしょう 0.02 たまねぎ 1.2 洋辛子 0.1 油 3.8	●ごはん 精白米 90	●タッカルビ 油 0.5 とり肉(皮つき) 70 にんにく 0.3 しょうが 0.4 粗塩 3 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	●ブルコギ (豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 しょうが 0.3 にんにく 0.3 酒 0.5 しょうゆ 0.7 油 0.5 たまねぎ 40 水 10 酒 0.5 砂糖 2.5 しょうゆ 5 コチジャン 1 にら 7 (片栗粉 0.5 水 0.5 ごま油 0.5	●中華スープ 水 150 とり肉(皮つき) 20 たけのこ(水煮) 10 にんじん 13 たまねぎ 35 粗塩 0.9 こしょう 0.04 中華スープの素 1.8 片栗粉 2.6 水 1.9 チンゲン菜 13	●もやし炒め 油 0.4 ベーコン 4 たまねぎ 12 にんじん 6 ゆで塩 50 粗塩 0.2 こしょう 0.01 しょうゆ 0.6	●もやし炒め 油 0.4 ベーコン 4 たまねぎ 12 にんじん 6 ゆで塩 50 粗塩 0.2 こしょう 0.01 しょうゆ 0.6	●もやし炒め 油 0.4 ベーコン 4 たまねぎ 12 にんじん 6 ゆで塩 50 粗塩 0.2 こしょう 0.01 しょうゆ 0.6					
中高等部エネルギー758 kcal 中高等部たんぱく質 38.1 g 小学部エネルギー607 kcal 小学部たんぱく質 30.4 g		中高等部エネルギー798 kcal 中高等部たんぱく質 31.1 g 小学部エネルギー638 kcal 小学部たんぱく質 24.8 g		中高等部エネルギー713 kcal 中高等部たんぱく質 30.5 g 小学部エネルギー570 kcal 小学部たんぱく質 24.4 g		中高等部エネルギー783 kcal 中高等部たんぱく質 34.5 g 小学部エネルギー627 kcal 小学部たんぱく質 27.6 g		中高等部エネルギー735 kcal 中高等部たんぱく質 28.7 g 小学部エネルギー588 kcal 小学部たんぱく質 23.0 g							
27 (月) ビビンバ(むぎごはん)* わかめとコーンのスープ ギョウにゅう	28 (火) ごはん ちくわのいそべあげ ほうとう みかん ギョウにゅう	29 (水) ごはん タッカルビ ワンタンスープ ギョウにゅう	30 (木) ごはん ぎんひらすのてりやき ごますあえ そうへいじる ギョウにゅう	31 (金) しろパン とりにくのからあげ ひじきのサラダ* ドラキュラスープ ギョウにゅう											
ビビンバについて知る		郷土料理について知る		タッカルビについて知る		郷土料理について知る		物語給食を通してドラキュラスープを味わう							
●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10	(にんじん 18 ゆで塩 18 ほうれん草 18 ゆで塩 0.36 水 0.6 白いりごま 1.4 白 3 ベーコン 1.2 水 1.2 しょうゆ 1.2 たけのこ(水煮) 18 砂糖 2.2 しょうゆ 3 片栗粉 0.6 水 0.6	●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 適量 焼きちくわ(減塩) 50 (小麦粉 5 あおさ 0.5 水 0.5	●ほうとう (水 150 (厚けずり節(かつお) 3.6 豚肉(もも) 12 豚肉(肩) 12 たまねぎ 15 大根 25 油揚げ 7 赤みそ(減塩) 7 白みそ(減塩) 7 ほうとう(無塩・冷) 5 長ねぎ 20 かぼちゃ 25	●ごはん 精白米 90	●タッカルビ 油 0.5 とり肉(皮つき) 70 にんにく 0.3 しょうが 0.4 粗塩 3 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	●ごはん 精白米 90	粗塩 0.3 しょうゆ 2.8 白いりごま 0.7	●白パン(減塩) 50	●ドラキュラスープ 油 0.5 ベーコン 7 たまねぎ 25 にんじん 10 赤ワイン 1.5 水 80 じゃが芋 30 トマト水煮(缶) 25 トマトピューレ 4 (赤ビーン 4 ゆで塩 4 ホイールマカロニ 4 ゆで塩 0.5 砂糖 1 スープの素 0.8 粗塩 0.8 こしょう 0.06 チリパウダー 0.02 米粉 3						
●ビビンバ(肉) { 油 0.6 にんにく 0.19 豚肉(もも) 27 豚肉(肩) 27 酒 1.2 しょうゆ 1.2 たけのこ(水煮) 18 砂糖 2.2 しょうゆ 3 片栗粉 0.6 水 0.6 }	●わかめとコーンのスープ { 水 150 とり肉(皮なし) 15 にんじん 7 たまねぎ 20 ホールコーン(冷) 26 粗塩 0.8 こしょう 0.03 中華スープの素 1.8 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 水 6 生わかめ 6 }	●みかん 80	郷土料理 「山梨県」	●ごはん 精白米 90	●タッカルビ 油 0.5 とり肉(皮つき) 70 にんにく 0.3 しょうが 0.4 粗塩 3 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	●ごはん 精白米 90	粗塩 0.3 しょうゆ 2.8 白いりごま 0.7	●白パン(減塩) 50	●ドラキュラスープ 油 0.5 ベーコン 7 たまねぎ 25 にんじん 10 赤ワイン 1.5 水 80 じゃが芋 30 トマト水煮(缶) 25 トマトピューレ 4 (赤ビーン 4 ゆで塩 4 ホイールマカロニ 4 ゆで塩 0.5 砂糖 1 スープの素 0.8 粗塩 0.8 こしょう 0.06 チリパウダー 0.02 米粉 3						
中高等部エネルギー693 kcal 中高等部たんぱく質 31.4 g 小学部エネルギー555 kcal 小学部たんぱく質 25.1 g		中高等部エネルギー798 kcal 中高等部たんぱく質 30.2 g 小学部エネルギー639 kcal 小学部たんぱく質 24.2 g		中高等部エネルギー729 kcal 中高等部たんぱく質 33.1 g 小学部エネルギー584 kcal 小学部たんぱく質 26.5 g		中高等部エネルギー700 kcal 中高等部たんぱく質 32.8 g 小学部エネルギー560 kcal 小学部たんぱく質 26.2 g		中高等部エネルギー749 kcal 中高等部たんぱく質 35.2 g 小学部エネルギー599 kcal 小学部たんぱく質 28.1 g							
※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。															