◎特別支援

1（月）
ごはん　ぶたしゃぶ
たくあんときゅうりのいためもの
とりにくとキャベツのスープ　ぎゅうにゅう

【献立のねらい】季節の食品のきゅうりについて知る

●ごはん
- 精白米 90

●豚しゃぶ
- ごま油 1.2
- しょうが 0.36
- にんにく 0.24
- 酒 1.2
- 砂糖 2.4
- しょうゆ 6
- 酢 3
- さやいんげん 6
- ゆで塩
- 片栗粉 0.6
- 水
- 水（ゆで水）
- 豚肉（もも） 42
- 豚肉（肩） 42

●たくあんときゅうりの炒め物
- ごま油 0.6
- たくあんづけ 16.5
- きゅうり 11
- しょうゆ 0.22

●とり肉とキャベツのスープ
- 油 0.6
- しょうが 0.5
- とり肉（皮なし） 24
- たまねぎ 20
- キャベツ 30
- 酒 0.8
- 水 150
- こんぶ 0.36
- 厚けずり節（かつお） 2.4
- 粗塩 0.8
- しょうゆ 1.9
- 片栗粉 0.65
- 水

中高等部エネルギー **719** kcal　中高等部たんぱく質 **35.9** g
小学部エネルギー **575** kcal　小学部たんぱく質 **28.7** g

2（火）
はちみつロールパン　シェパーズパイ
スコッチブロス*　ぎゅうにゅう

スコッチブロスについて知る

●はちみつロールパン
- はちみつロールパン（減塩） 50

●シェパーズパイ
- 油 0.4
- にんにく 0.1
- 豚ひき肉（もも） 42
- たまねぎ 40
- にんじん 20
- 粗塩 0.2
- こしょう 0.04
- トマト水煮（缶） 8
- トマトケチャップ 8
- ウスターソース 2
- 油 2
- 小麦粉 2
- マッシュポテト（冷） 65
- 水 6.5
- 牛乳 20
- 脱脂粉乳 5
- 粗塩 0.12
- パセリ 0.3
- 粉チーズ 3.5

●スコッチブロス
- 油 0.6
- ベーコン 2.4
- とり肉（皮なし） 12
- セロリ 3.6
- にんじん 12
- たまねぎ 18
- 水 150
- 押麦 6
- キャベツ 30
- 粗塩 0.7
- こしょう 0.02
- スープの素 1.2

世界の料理
「イギリス」

中高等部エネルギー **703** kcal　中高等部たんぱく質 **32.0** g
小学部エネルギー **562** kcal　小学部たんぱく質 **25.6** g

3（水）
ごはん　ひじきのふりかけ*
ぶたにくととうがんのにもの
けんちんじる*　ぎゅうにゅう

とうがんについて知る

●ごはん
- 精白米 90

●ひじきのふりかけ
- ひじき 1.2
- しらす干し（ちりめん） 1
- 酒 0.4
- みりん 0.5
- 砂糖 0.6
- しょうゆ 1

●豚肉ととうがんの煮物
- 水 適量
- 酒 1.4
- 砂糖 4.2
- しょうゆ 7.2
- 酢 1.4
- しょうが 0.5
- 水（ゆで水）
- 豚肉（肩ロース・角） 84
- にんじん 12
- とうがん 36
- 片栗粉 0.6
- 水

●けんちん汁
- 油 0.6
- とり肉（皮なし） 18
- ごぼう 12
- にんじん 12
- こんにゃく 12
- 水 150
- 厚けずり節（かつお） 3.6
- じゃが芋 36
- 粗塩 0.6
- 豆腐 30
- しょうゆ 3.6
- 長ねぎ 12

中高等部エネルギー **815** kcal　中高等部たんぱく質 **35.4** g
小学部エネルギー **652** kcal　小学部たんぱく質 **28.4** g

4（木）
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

◎歯と口の健康週間の行事食

●ごはん
- 精白米 90

●とり肉とごぼうの甘辛あえ
- 水 6.5
- 砂糖 2
- しょうゆ 4.3
- みりん 3.3
- むきえだ豆（冷） 6.5
- ゆで塩
- 白いりごま 0.65
- 揚げ油 適量
- ごぼう 20
- 揚げ油 適量
- とり肉（皮つき） 80
- しょうが 0.7
- しょうゆ 0.7
- 酒 1.3
- 片栗粉 11.9

●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
- しょうゆ 2.1
- けずり節（かつお） 0.6

●みそ汁
- 水 150
- こんぶ 0.65
- 厚けずり節（かつお） 6.5
- じゃが芋 36
- 豆腐 36
- 赤みそ（減塩） 5.4
- 白みそ（減塩） 5
- 生わかめ 6
- ねぎ 12

行事食
「歯と口の健康週間」

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

5（金）
むぎごはん　キーマカレー（だいずミート）
きりぼしだいこんのさっぱりあえ
ぎゅうにゅう

キーマカレーについて知る

●麦ごはん
- 精白米 85
- 米粒麦 10

●キーマカレー（大豆ミート）
- 油 1.2
- にんにく 0.6
- しょうが 0.6
- 豚ひき肉（もも） 27
- たまねぎ 66
- にんじん 24
- 水 36
- 粗塩 1.4
- ウスターソース 4
- じゃが芋 42
- 大豆ミート（小粒） 9
- なす 18
- カレー粉 0.96
- 油 5.6
- 小麦粉 5.6
- ピーマン 3.6
- ゆで塩

●切り干し大根のさっぱりあえ
- 水 5
- しょうゆ 3
- 砂糖 1.8
- 粗塩 0.1
- 酢 2
- きざみこんぶ（乾） 0.3
- 切り干し大根 6
- きゅうり 10

中高等部エネルギー **746** kcal　中高等部たんぱく質 **26.3** g
小学部エネルギー **597** kcal　小学部たんぱく質 **21.0** g

8（月）
かんこくふうそぼろごはん（むぎごはん）
はるさめのちゅうかスープ
メロン　ぎゅうにゅう

季節の食品のメロンについて知り味わう

●麦ごはん
- 精白米 80
- 米粒麦 10

●韓国風そぼろごはん
- 油 0.45
- にんにく 1
- しょうが 1
- 豚ひき肉（もも） 45
- 大豆ミート（小粒） 3.6
- たまねぎ 15
- にんじん 8
- コチジャン 3.5
- しょうゆ 5.5
- 粗塩 0.2
- 酒 3.8
- みりん 4.5
- 砂糖 1.5
- にら 7.5
- ごま油 0.5
- 白いりごま 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
- 粗塩 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
- チンゲン菜 6
- ごま油 0.6

●メロン
- メロン 23

中高等部エネルギー **687** kcal　中高等部たんぱく質 **30.3** g
小学部エネルギー **550** kcal　小学部たんぱく質 **24.2** g

9（火）
フィッシュサンド（サンドパン・ホキフライ）
ジャーマンポテト　ミネストローネ*
ぎゅうにゅう

緑黄色野菜について知る

●サンドパン
- サンドパン（減塩） 50

●ホキフライ
- 揚げ油 適量
- ホキフライ 80

●中濃ソース
- 中濃ソース 6

●ジャーマンポテト
- 油 0.6
- ベーコン 6.7
- たまねぎ 24
- 粗塩 0.36
- こしょう 0.01
- じゃが芋 72
- ゆで塩

●ミネストローネ
- 油 0.6
- にんにく 0.36
- ベーコン 2.4
- とり肉（皮なし） 12
- たまねぎ 24
- にんじん 12
- 粗塩 0.84
- こしょう 0.04
- 水 150
- セロリ 1.2
- スープの素 0.6
- 白いんげん豆 12
- トマト 18
- キャベツ 12
- チーズ 2.88
- ホイールマカロニ 6
- ゆで塩
- パセリ 0.3

中高等部エネルギー **821** kcal　中高等部たんぱく質 **33.9** g
小学部エネルギー **657** kcal　小学部たんぱく質 **27.1** g

10（水）
はつがまいごはん　なまあげのしせんに*
わかめとえのきのスープ
ぎゅうにゅう

四川煮について知る

●発芽米ごはん
- 精白米 80
- 発芽玄米 10

●生揚げの四川煮
- 油 0.65
- にんにく 0.3
- しょうが 0.4
- 豆板醤 0.13
- 豚ひき肉（もも） 30
- 砂糖 2.1
- しょうゆ 3.9
- トマトケチャップ 13
- 水 13
- 赤みそ（減塩） 3.5
- 大豆ミート（小粒） 5
- 生揚げ（冷） 85
- 長ねぎ 25
- 片栗粉 2
- 水

●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 1.8
- しょうゆ 1.3
- 片栗粉 1.3
- 水
- 生わかめ 6
- チンゲン菜 13

中高等部エネルギー **784** kcal　中高等部たんぱく質 **35.0** g
小学部エネルギー **627** kcal　小学部たんぱく質 **28.0** g

11（木）
ごはん　チンジャオロースー
なまあげのスープ　ヨーグルト
ぎゅうにゅう

物語給食を通してピーマンを味わう

●ごはん
- 精白米 90

●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
- ピーマン 12
- ゆで塩

●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（冷） 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

●ヨーグルト
- ヨーグルト 70

絵本
「グリーンマントの
ピーマンマン」より

中高等部エネルギー **740** kcal　中高等部たんぱく質 **35.6** g
小学部エネルギー **592** kcal　小学部たんぱく質 **28.5** g

12（金）
ごはん　ぶりのてりやき
ごもくまめ　みそしる
ぎゅうにゅう

大豆について知る

●ごはん
- 精白米 90

●ぶりのてり焼き
- ぶり（切り身） 60
- 酒 0.6
- しょうゆ 1.2
- 水 2.25
- 砂糖 1.5
- しょうゆ 3
- みりん 1.5
- 片栗粉 0.3
- 水

●五目豆
- 油 0.6
- とり肉（皮つき） 18
- にんじん 12
- ひじき 1
- こんにゃく 8
- 大豆 19
- 砂糖 2.2
- しょうゆ 4.3

●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
- たまねぎ 20
- にんじん 10
- えのきたけ 10
- キャベツ 25
- 赤みそ（減塩） 4.7
- 白みそ（減塩） 4.7

中高等部エネルギー **804** kcal　中高等部たんぱく質 **37.4** g
小学部エネルギー **643** kcal　小学部たんぱく質 **29.9** g

15（月）
はつがまいごはん　さばのごまみそかけ
きゅうりのしょうが炒め
すいもの　ぎゅうにゅう

川崎市内産のきゅうりについて知る

●発芽米ごはん
- 精白米 80
- 発芽玄米 10

●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

●きゅうりのしょうが炒め
- ごま油 0.6
- しょうが 0.6
- きゅうり（市内産） 42
- 酢 2.4
- 砂糖 1.2
- 粗塩 0.36
- しょうゆ 1.2

●吸い物
- 水 150
- こんぶ 0.65
- 厚けずり節（かつお） 6.5
- かんぴょう 4
- にんじん 10
- たまねぎ 22
- 油揚げ（冷） 6
- 粗塩 0.6
- しょうゆ 1.8
- 小松菜 10
- ゆで塩

中高等部エネルギー **812** kcal　中高等部たんぱく質 **26.3** g
小学部エネルギー **650** kcal　小学部たんぱく質 **21.1** g

16（火）
しろパン　とうふハンバーグ
やさいソテー　ポタージュ
ぎゅうにゅう

梅雨時の衛生について知る

●白パン
- 白パン（減塩） 50

●豆腐ハンバーグ
- 豆腐ハンバーグ 80
- 油 0.5
- たまねぎ 30
- 水 5
- トマト水煮（缶） 5
- トマトケチャップ 4
- ウスターソース 1.5

●野菜ソテー
- 油 0.6
- ベーコン 2.4
- にんじん 12
- ゆで塩
- ホールコーン（冷） 42
- ほうれん草 12
- ゆで塩
- 粗塩 0.24
- こしょう 0.01

●ポタージュ
- 油 0.6
- とり肉（皮なし） 24
- たまねぎ 30
- にんじん 12
- 粗塩 1
- こしょう 0.01
- じゃが芋 60
- 水 60
- 油 3.6
- 小麦粉 3.6
- 生クリーム 8.4
- パセリ 0.3

中高等部エネルギー **753** kcal　中高等部たんぱく質 **31.7** g
小学部エネルギー **602** kcal　小学部たんぱく質 **25.4** g

17（水）
チキンクリームライス(ターメリックライス)
ボイルやさい　わふうかつおドレッシング
ぎゅうにゅう

牛乳について知る

●ターメリックライス
- 精白米 90
- ターメリック 0.05

●チキンクリームライス
- 油 0.8
- とり肉（皮つき） 50
- たまねぎ 65
- にんじん 15
- 粗塩 1.3
- こしょう 0.07
- 水 30
- しめじ 15
- エリンギ 7
- 油 7
- 小麦粉 7
- 牛乳 75
- 脱脂粉乳 7.2
- パセリ 0.3

●ボイル野菜
- にんじん 15
- もやし 25
- キャベツ 30
- ゆで塩

●和風かつおドレッシング
- 水 1.5
- 酢 3
- しょうゆ 4
- 砂糖 1.5
- ごま油 0.5
- けずり節（かつお） 0.2
- 片栗粉 0.1
- 水

中高等部エネルギー **785**kcal　中高等部たんぱく質 **30.2** g
小学部エネルギー **628** kcal　小学部たんぱく質 **24.2** g

18（木）
ごはん　やきのり　なんばんに*
やさいスープ　ぎゅうにゅう

唐辛子について知る

●ごはん
- 精白米 90

●焼きのり
- 焼きのり（袋） 1.25

●南蛮煮
- 揚げ油 適量
- じゃが芋 108
- 油 0.6
- 一味唐辛子 0.01
- 豚ひき肉（もも） 30
- 大豆ミート（小粒） 3
- にんじん 30
- たまねぎ 54
- 砂糖 2.3
- しょうゆ 6.4
- 片栗粉 2.4
- 水
- ピーマン 5
- ゆで塩

●野菜スープ
- 油 0.6
- とり肉（皮なし） 12
- にんじん 15
- もやし 15
- キャベツ 30
- 水 150
- 粗塩 0.8
- 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
- にら 6
- ごま油 0.6

中高等部エネルギー **746** kcal　中高等部たんぱく質 **27.8** g
小学部エネルギー **596** kcal　小学部たんぱく質 **22.2** g

19（金）
ツナそぼろごはん（むぎごはん）*
にびたし　みそしる　ぎゅうにゅう

ツナについて知る

●麦ごはん
- 精白米 80
- 米粒麦 10

●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

●煮びたし
- 水 13
- こんぶ 0.13
- 厚けずり節（かつお） 1.3
- しょうゆ 3.5
- みりん 0.9
- 油揚げ（冷） 6
- もやし 60
- 小松菜 15
- ゆで塩

●みそ汁
- 水 150
- こんぶ 0.65
- 厚けずり節（かつお） 6.5
- かんぴょう 3.6
- じゃが芋 24
- 赤みそ（減塩） 5.4
- 白みそ（減塩） 5
- わけぎ 10

中高等部エネルギー **699** kcal　中高等部たんぱく質 **26.5** g
小学部エネルギー **559** kcal　小学部たんぱく質 **21.2** g

22（月）
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

まぐろについて知る

●ごはん
- 精白米 70

●サンラータンメン
- 油 0.6
- にんにく 0.24
- 豆板醤 0.12
- 豚肉（もも） 15
- 豚肉（肩） 15
- にんじん 10
- 水 100
- 粗塩 1.5
- こしょう 0.06
- 中華スープの素 1.8
- しょうゆ 1.2
- もやし 30
- キャベツ 24
- 酢 1.2
- ラー油 0.06
- 片栗粉 1
- 水
- 中華めん（冷） 55
- 長ねぎ 12

●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 1.8
- まぐろ（角） 36
- しょうが 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 **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

23（火）
にくどん（むぎごはん）
にらたまスープ　ぎゅうにゅう

季節の食品のさやいんげんについて知る

●麦ごはん
- 精白米 80
- 米粒麦 10

●肉丼
- 油 1.2
- 豚肉（もも） 36
- 豚肉（肩） 36
- しょうが 0.9
- にんにく 0.4
- しょうゆ 0.8
- 酒 0.6
- 油 0.6
- つきこんにゃく 40
- にんじん 12
- たまねぎ 54
- 酒 1
- 砂糖 3
- しょうゆ 8.4
- 片栗粉 1.2
- 水
- さやいんげん 6
- ゆで塩

●にらたまスープ
- 水 150
- とり肉（皮なし） 12
- たまねぎ 20
- 粗塩 0.8
- 中華スープの素 1.8
- しょうゆ 2.4
- 豆腐 36
- 片栗粉 1.2
- 水
- にら 12
- 卵 25
- ごま油 0.6

中高等部エネルギー **763** kcal　中高等部たんぱく質 **37.4** g
小学部エネルギー **610** kcal　小学部たんぱく質 **29.9** g

24（水）
ロールパン
ぶたにくのバーベキューソース
かぼちゃのスープ　はっこうにゅう

はっこう乳について知る

●ロールパン
- ロールパン（減塩） 50

●豚肉のバーベキューソース
- 油 0.1
- 豚肉（肩ロース） 70
- しょうが 1
- しょうゆ 2
- 水 5
- 砂糖 0.7
- しょうゆ 3
- にんにく 0.3
- アップルソース 7
- 酢 0.5
- 片栗粉 0.5
- 水
- 長ねぎ 2

●かぼちゃのスープ
- 油 0.6
- とり肉（皮なし） 24
- たまねぎ 30
- にんじん 12
- 粗塩 1.1
- こしょう 0.01
- 水 72
- スープの素 0.6
- パンプキンペースト（冷） 60
- 油 2.4
- 小麦粉 2.4
- 牛乳 50
- 脱脂粉乳 7.2
- 生クリーム 3.6
- パセリ 0.3

●はっこう乳
- はっこう乳 192.6

中高等部エネルギー **791**kcal　中高等部たんぱく質 **35.4** g
小学部エネルギー **633** kcal　小学部たんぱく質 **28.3** g

25（木）
ハヤシライス（むぎごはん）
ひじきのサラダ*　ぎゅうにゅう

ごまについて知る

●麦ごはん
- 精白米 85
- 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
- 粗塩 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
- 粗塩 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
- 砂糖 0.12
- 油 5.6
- 小麦粉 5.6
- 生クリーム 3

●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

●ひじきのサラダ（ドレッシング）
- 酢 2.5
- 砂糖 1
- しょうゆ 3.8
- 油 1
- 白いりごま 1

中高等部エネルギー **804** kcal　中高等部たんぱく質 **29.1** g
小学部エネルギー **644** kcal　小学部たんぱく質 **23.3** g

26（金）
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

郷土料理について知る

●ごはん
- 精白米 90

●チキン南蛮
- 揚げ油 適量
- とり肉（皮つき） 42
- とり肉（皮なし） 42
- 粗塩 0.2
- こしょう 0.02
- 酒 1.3
- 片栗粉 12.6
- 水 2.4
- 酢 2.4
- しょうゆ 3.7
- 砂糖 2.4
- 片栗粉 0.2
- 水

●タルタルソース
- タルタルソース(袋)(卵不使用) 8

●塩だれキャベツ
- キャベツ 70
- ごま油 0.43
- 粗塩 0.35
- 白いりごま 1.4

●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
- 粗塩 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

郷土料理
「宮崎県」

中高等部エネルギー **821** kcal　中高等部たんぱく質 **37.2** g
小学部エネルギー **657** kcal　小学部たんぱく質 **29.7** g

29（月）
ねぎしおぶたどん(むぎごはん)
ちゅうかスープ　ぎゅうにゅう

レモンについて知る

●麦ごはん
- 精白米 80
- 米粒麦 10

●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
- もやし 65
- 塩 0.8
- こしょう 0.01
- 中華スープの素 0.3
- しょうゆ 0.7
- 長ねぎ 20
- レモン果汁（冷） 1
- 片栗粉 1.3
- 水

●中華スープ
- 水 150
- とり肉（皮つき） 26
- たけのこ（水煮） 10
- にんじん 15
- たまねぎ 35
- 粗塩 0.9
- こしょう 0.04
- 中華スープの素 1.8
- しょうゆ 2.6
- 片栗粉 1.8
- 水
- チンゲン菜 15

中高等部エネルギー **696** kcal　中高等部たんぱく質 **33.8** g
小学部エネルギー **556** kcal　小学部たんぱく質 **27.0** g

30（火）
ごはん　ちくわのかばやき
ごまずあえ　しおこうじじる
ぎゅうにゅう

◎よく噛んで食べる大切さについて知る

●ごはん
- 精白米 90

●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 1.8
- しょうゆ 2.7
- みりん 0.21

●ごま酢あえ
- もやし 28
- キャベツ 28
- にんじん 7
- ゆで塩
- ホールコーン（冷） 7
- 酢 1.7
- 砂糖 1.4
- 粗塩 0.3
- しょうゆ 2.8
- 白いりごま 0.7

●塩こうじ汁
- 油 0.6
- 豚肉（もも） 15
- 豚肉（肩） 15
- ごぼう 6
- にんじん 18
- こんにゃく 12
- 水 150
- 厚けずり節（かつお） 3.6
- じゃが芋 36
- 減塩液体塩こうじ 8.4
- 粗塩 0.36
- 酒 1.8
- みりん 1.2
- 豆腐 24
- 長ねぎ 12

中高等部エネルギー **751** kcal　中高等部たんぱく質 **29.5** g
小学部エネルギー **601** kcal　小学部たんぱく質 **23.6** g

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
○とうがん

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。

○きゅうり（15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

※給食の食材の産地については、(公財)川崎市学校給食会ウェブサイト(http://www.kyuusyokukai.ecnet.jp/)に掲載しています。また、放射能検査結果については、教育委員会事務局健康給食推進室ウェブサイトに掲載しています。川崎市公式ウェブサイトのトップページ→画面上部の検索ボックスに「学校給食献立」と入力し、検索→「川崎市の学校給食（市立小学校・中学校・特別支援学校の献立表・給食の食材の産地・放射能検査結果）」。なお、(公財)川崎市学校給食会ウェブサイトは、教育委員会事務局健康給食推進室ウェブサイトにもリンクを掲載しております。

給食でのアレルギー情報について

※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。

※特定原材料のうち、えび、かに、落花生、そば、くるみ、カシューナッツは使用しません。また、キウイフルーツ、その他の木の実類（カカオ・栗・杏仁を除く）は使用しません。

【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。

令和８年６月
（2026 年 6 月）
献立表
（特別支援学校）

給食回数　22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（表中の分量は小学校中学年１人分のものです）。

※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。

川崎市教育委員会事務局