

令和6年5月分 献立表

西尾市学校給食センター
愛知県立にしお特別支援学校

日曜	献立名	主な材料とその働き						栄養価 エネルギー (kcal)
		【赤】体をつくる		【緑】体の調子を整える		【黄】エネルギーになる		
		1群 魚・肉・大豆 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂・種実	
1 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		625 781
	さけ 鮭のおろしソース ぎんがみま 銀紙巻き	さけ			だいこん	さとう でんぶん		
	ちや てん茶あえ			だいこんば てんちや	キャベツ きゅうり			
	にく 肉じゃが	ぶたにく はんぺん		にんじん いんげん	たまねぎ こんにやく	じゃがいも さとう		
2 木	すめし ぎゅうにゅう 酢飯 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ さとう		615 718
	ごもく ずし 五目ちらし寿司の具	ツナ		にんじん	たけのこ しいたけ かんぴょう	さとう		
	い ごぼう入りつくね	とりにく			たまねぎ ごぼう しょうが	でんぶん さとう	ラード	
	しょう こ ちゅうこう こ (小2個、中高3個)							
じる ふたま汁	とうふ かまぼこ		はねぎ	だいこん えのきたけ はくさい	しらたまふ			
こ 子どもの日ゼリー	とうにゅう			りんご レモン	さとう			
7 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		623 782
	いか フライのレモン煮	いか			レモン	パンこ こむぎこ さとう	あぶら	
	こまつな 小松菜ともやしののりあえ		のり	こまつな	もやし	さとう		
とり だんご じる 鶏団子汁	とりだんご やきどうふ		にんじん	ごぼう しいたけ ねぎ				
8 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		603 757
	とりにく しお や 鶏肉の塩こうじ焼き	とりにく						
	やみつ ききゅうり				きゅうり にんにく	さとう	ごまあぶら	
かんとうに 関東煮	なまあげ はんぺん ちくわ		にんじん いんげん	だいこん こんにやく	さとう			
9 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		675 811
	さばの 竜田揚げ	さば			しょうが	でんぶん	あぶら	
	たけのこの土佐煮	なまあげ かつおぶし		にんじん いんげん	たけのこ	さとう		
じら じゃがいものみそ汁	とうふ あぶらあげ みそ わかめ		はねぎ	だいこん えのきたけ	じゃがいも			
10 金	こがた 小型ロールパン ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			パン		609 777
	ナポリタンスパゲッティ	ぶたにく		にんじん トマト	たまねぎ マッシュルーム	スパゲッティ さとう	あぶら	
	ポロニアカツ	とりにく				じゃがいも こめこ でんぶん さとう	あぶら	
	アスパラサラダ ●コーンクリーミードレッシング			アスパラガス	とうもろこし キャベツ きゅうり		コーンクリーミードレッシング	
かく ちゅうこう 角チーズ(中高)		チーズ						
13 月	はん ぎゅうにゅう わかめごはん 牛乳		ぎゅうにゅう わかめ			こめ		595 774
	かつおのメンチカツ	かつお			たまねぎ しょうが	パンこ さとう こむぎこ でんぶん	あぶら	
	しそ ひじきあえ			ひじき	はくさい きゅうり とうもろこし			
なまあ やさい じる 生揚げと野菜のみそ汁	なまあげ みそ		にんじん こまつな	だいこん	さといも			
14 火	むぎ はん ぎゅうにゅう 麦ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			むぎ こめ		638 807
	ハヤシシチュー	ぶたにく		にんじん トマト	たまねぎ マッシュルーム えだまめ	じゃがいも ハヤシルウ		
	オムレツ	たまご				でんぶん さとう	あぶら	
	フルーツポンチ				もも パイン みかん	さとう		
15 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		610 765
	にくだんご あまぜ いた 肉団子の甘酢炒め	とりにく		パプリカ ピーマン	たまねぎ にんにく	さとう でんぶん	あぶら	
	そう ちゅうか ほうれん草の中華あえ			ほうれん草 にんじん	ごぼう	さとう	ごまあぶら	
ワンタンスープ	ぶたにく なんと		にんじん こまつな	たけのこ もやし	ワンタンのかわ			
16 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		668 835
	あお い 青じそ入りあじフライ	あじ		あおじそ		パンこ こむぎこ でんぶん	あぶら	
	えだまめ ひじきと枝豆のサラダ			ひじき	えだまめ きゅうり キャベツ		ごまクリーミードレッシング	
	●ごまクリーミードレッシング							
こうやどうふ たまご 高野豆腐の卵とじ	とりにく かまぼこ こうやどうふ たまご		にんじん いんげん	たまねぎ しいたけ	さとう			
17 金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		611 751
	びびんばの具	ぎゅうにく ぶたにく			きりぼしだいこん にんにく	さとう		
	チンゲンサイのナムル			にんじん チンゲンサイ	もやし にんにく	さとう	ごま ごまあぶら	
	わかめスープ	チキンハム とうふ	わかめ	はねぎ	たまねぎ とうもろこし			
【マスカットゼリー】					ぶどう	さとう		

令和6年5月分 献立表

西尾市学校給食センター
愛知県立にしお特別支援学校

日	献立名	主な材料とその働き						栄養価 エネルギー (kcal)
		【赤】体をつくる		【緑】体の調子を整える		【黄】エネルギーになる		
		1群 魚・肉・大豆 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂・種実	
20月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	680 808
	ツナカレーピラフの具	ツナ		にんじん ピーマン	たまねぎ とうもろこし		オリーブオイル	
	ハンバーグのトマトソースかけ	ぶたにく とりにく		トマト	たまねぎ	さとう でんぶん		
21火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	612 768
	いわしのしょうが煮	いわし			しょうが	さとう でんぶん		
	たくあんあえ				キャベツ たくあん		ごま	
22水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	632 818
	揚げぎょうざ(小2個、中高3個)	とりにく			キャベツ にんにく しょうが	じゃがいも さとう こむぎこ でんぶん	ラード あぶら ごまあぶら	
	茎わかめの中華サラダ ●中華ドレッシング		くきわかめ		だいこん きゅうり		ちゅうか ドレッシング	
23木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	655 817
	豚肉のスタミナ炒め	ぶたにく		パプリカ	たまねぎ しょうが にんにく	さとう	ごま	
	ゆかりあえ			しそ	キャベツ きゅうり			
24金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	704 900
	肉みそあんかけ	とりにく みそ		にんじん はねぎ	たまねぎ たけのこ しいたけ しょうが	さとう でんぶん		
	切り干し大根サラダ ●ごまクリーミードレッシング				きりほしだいこん えだまめ キャベツ とうもろこし		ごまクリーミー ドレッシング	
27月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	583 748
	コーンしゅうまい(小2個、中高3個)	さかなすりみ とうふ			とうもろこし たまねぎ	でんぶん パンこ こむぎこ	ラード	
	チンジャオロースー	ぎゅうにく		にんじん ピーマン	たけのこ にんにく	さとう でんぶん	ごまあぶら	
28火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	616 777
	鶏のから揚げおろしソースかけ	とりにく			だいこん	でんぶん さとう	あぶら	
	青菜あえ			だいこんば	キャベツ きゅうり			
29水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	629 767
	サンドイッチロールパン						パン	
	カラフルドライカレー	ぶたにく だいず		パプリカ ピーマン トマト	たまねぎ しょうが にんにく	カレールー		
30木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	688 820
	キムたくごはんの具	ぶたにく		にんじん	ごぼう たくあん はくさいキムチ		ごまあぶら	
	和風コロッケ ●卓上ソース			にんじん	れんこん	じゃがいも パンこ こむぎこ さとう	あぶら	
31金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	677 835
	けんちんしのだのみそかけ	さかなすりみ とうふ あぶらあげ みそ	ひじき	にんじん		さとう でんぶん	あぶら	
	和風ポテトサラダ ●ノンエッグマヨネーズ			にんじん	きゅうり	じゃがいも	ノンエッグ マヨネーズ	
	かき玉汁	たまご		にんじん ほうれんそう	たまねぎ しいたけ はくさい	でんぶん		

- 都合により献立を変更する場合があります。
- 印が卓上のドレッシングやソースです。各教室で盛り付け時に混ぜてください。
- 各料理の調味料やだし等については記載されていません。
- 【 】は業者配送のデザートです。
- 太字は旬の食材です。
- ★はスペシャルメニューです。
- 魚には骨があります。
- 軟らかくならない食材(きのこ類やこんにやくなど)は、一部の形態で除去することがあります。
- 軟飯・粥は麦ご飯ではなく、白ご飯(粥)を提供します。
- 形態調整食は酢飯ではなく、白ご飯(粥)を提供します。ちらし寿司の具に食塩・砂糖・穀物酢を使用します。

まいつき にち しよくひ ひ
毎月19日は「食育の日」「おうちでごはんの日」です
かぞく たの しよくじかん す
家族そろって楽しい食事時間を過ごしましょう



小学部・中学年(4年生)

中学部・高等部