

令和7年5月分 献立表

西尾市学校給食センター
愛知県立にお特別支援学校

主な材料とその働き										栄養価
日曜	献立名	【赤】体をつくる		【緑】体の調子を整える		【黄】エネルギーになる		エネルギー (kcal)		
		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 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		677 822		
	たらのみそマヨ銀紙焼き	たら みそ			さとう でんぶん	ドレッシング				
	てん茶青菜あえ			にんじん だいこんば てんちゃ	キャベツ					
	豆じゃが	ぶたにく だいず		にんじん	えだまめ たまねぎ こんにやく	じゃがいも さとう				
2 金	酢飯 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ さとう		581 739		
	ちらし寿司の具	ツナ ちくわ		にんじん	たけのこ しいたけ かんぴょう	さとう				
	五目厚焼き玉子	たまご とりにく		にんじん ほうれんそう	しいたけ たけのこ	でんぶん さとう				
	ふたま汁	とうふ		にんじん こまつな	たまねぎ しいたけ えのきたけ	しらたまふ				
7 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		669 816		
	いかフライのレモン煮	いか			レモン	パンこ こむぎこ でんぶん さとう	あぶら			
	茎わかめのサラダ		くきわかめ	にんじん	キャベツ とうもろこし		あおじそ ドレッシング			
	●青じそドレッシング									
8 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		656 820		
	春巻き	ぶたにく		にんじん にら	キャベツ たまねぎ たけのこ しいたけ にんにく	こむぎこ はるさめ でんぶん さとう	あぶら ごまあぶら			
	小松菜ともやしのナムル			こまつな にんじん	もやし にんにく	さとう	ごまあぶら			
	マーボー豆腐	ぶたにく とうふ みそ		にんじん	たまねぎ しいたけ たけのこ ねぎ しょうが にんにく	さとう でんぶん	ごまあぶら			
9 金	小型ロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン		656 804		
	ミートソースパゲッティ	ぶたにく ぎゅうにく		にんじん トマト	たまねぎ えだまめ マッシュルーム にんにく	スパゲッティ さとう	あぶら			
	チキンナゲット(小2個、中高3個)	とりにく おから				パンこ こむぎこ さとう でんぶん	あぶら			
	アスパラサラダ ●イタリアンドレッシング				キャベツ アスパラガス とうもろこし		イタリアン ドレッシング			
12 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		609 759		
	鶏肉とごぼうのチリソース	とりにく		いんげん	ごぼう たまねぎ しょうが にんにく	さとう でんぶん	あぶら ごまあぶら			
	パンパンジー風サラダ ●パンパンジードレッシング	とりにく			もやし きゅうり		パンパンジー ドレッシング			
	ワンタンスープ	ベーコン	わかめ	にんじん チンゲンサイ	たけのこ	ワンタンのかわ				
13 火	小麦ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		660 826		
	ポークハヤシ	ぶたにく		にんじん	たまねぎ えだまめ	じゃがいも ハヤシルウ				
	春キャベツのサラダ ●イタリアンドレッシング	ツナ			キャベツ きゅうり とうもろこし		イタリアン ドレッシング			
	オムレツ	たまご				でんぶん さとう	あぶら			
14 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		109/134 144		
	青じそ入りあじフライ(普通食)	あじ		あおじそ		パンこ でんぶん	あぶら			
	あじのフリッター(調整食)	あじ	おきあみ あおさ			こめ さとう	あぶら			
	たけのこの土佐煮 新じゃがいものみそ汁	なまあげ かつおぶし とうふ あぶらあげ みそ		にんじん いんげん にんじん	たけのこ わかめ	さとう じゃがいも				
15 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		684 801		
	ツナカレーピラフの具	ツナ		にんじん	たまねぎ マッシュルーム えだまめ		あぶら			
	青のりポテトビーンズ	だいず	あめさ			じゃがいも でんぶん	あぶら			
	コーンスープ	ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ とうもろこし	ホワイトルウ ベシメルソース	バター			
16 金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		669 818		
	鶏肉の照り焼き	とりにく				さとう でんぶん				
	キャベツの梅昆布あえ		こんぶ		キャベツ きゅうり うめ					
	大根とうずら卵のそぼろ煮	ぶたにく うずらたまご		にんじん	たまねぎ だいこん しょうが こんにやく えだまめ	さとう				
19 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		670 828		
	鶏肉と大豆のからめ煮	とりにく だいず				さとう でんぶん	あぶら			
	ひじきの炒め煮	ツナ あぶらあげ	ひじき	にんじん	こんにやく	さとう				
	根菜汁	なまあげ		にんじん はねぎ	だいこん ごぼう れんこん こんにやく しいたけ					

令和7年5月分 献立表

西尾市学校給食センター
愛知県立にお特別支援学校

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 火	わかめごはん 牛乳 和風コロケ ●卓上ソース	おから	わかめ ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ ねぎ	じゃがいも パンこ こむぎこ でんぶん さとう	あぶら	610 767
	ゆかりあえ		にんじん しそ	キャベツ				
	鶏団子汁	とりだんご とうふ	にんじん	ごぼう しいたけ えのきたけ だいこん ねぎ				
	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		
21 水	チャーハンの具	ぶたにく		にんじん	たまねぎ とうもろこし えだまめ		ごまあぶら	586 757
	焼きぎょうざ(小2個、中高3個)	ぶたにく		キャベツ たまねぎ にんにく	こむぎこ さとう	ごまあぶら		
	わかめと豆腐の中華スープ	チキンハム とうふ	わかめ	にんじん はねぎ	たまねぎ			
	角チーズ(中高)		チーズ					
22 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		671 853
	かつおのメンチカツ	かつお		たまねぎ しょうが	パンこ こむぎこ さとう でんぶん	あぶら		
	たくあんあえ			キャベツ たくあん		ごま		
	高野豆腐の卵とじ	とりにく はんぺん こうやどうふ たまご	にんじん いんげん	たまねぎ こんにゃく しいたけ	じゃがいも さとう			
23 金	ソフトめん 牛乳		ぎゅうにゅう			ソフトめん		674 870
	肉みそ	ぶたにく だいず みそ	にんじん いんげん	たまねぎ たけのこ しいたけ	さとう でんぶん			
	甘酢あえ		にんじん	キャベツ きゅうり	さとう			
	抹茶豆乳カップケーキ	とうにゅう	まっちゃん		ホットケーキミックス さとう こめホットケーキミックス	あぶら		
26 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		655 818
	鶏肉の香味だれかけ	とりにく	はねぎ	にんにく	さとう でんぶん	あぶら ごまあぶら		
	きんぴらごぼう	はんぺん	にんじん ピーマン	ごぼう	さとう	ごま あぶら ごまあぶら		
	豆腐と青菜のみそ汁	とうふ あぶらあげ みそ	にんじん こまつな	たまねぎ				
27 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		677 839
	豚肉のしょうが炒め	ぶたにく	ピーマン	たまねぎ しょうが	さとう	あぶら		
	ごぼうサラダ		にんじん	ごぼう キャベツ とうもろこし		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	なまあ やさい うまに	にんじん	だいこん しいたけ こんにゃく ぶなしめじ えだまめ	さとう			
28 水	サンドイッチロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン		714 871
	スラッピージョー	ぶたにく だいず		たまねぎ	パンこ さとう			
	ビーンズサラダ	だいず		きゅうり えだまめ	あおえんどうまめ あかいんげんまめ ひよこまめ	コーンクリーミー ドレッシング		
	●コーンクリーミードレッシング			たまねぎ キャベツ だいこん ぶなしめじ えだまめ	じゃがいも			
29 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		674 864
	野菜入りしゅうまい	とりにく ぶたにく	にんじん ほうれんそう	とうもろこし たまねぎ しょうが	こむぎこ パンこ でんぶん	ラード		
	(小2個、中高3個)							
	切り干し大根の中華サラダ	ポークハム		きりぼしだいこん きゅうり	さとう	ごま ごまあぶら		
30 金	八宝菜	えび いか ぶたにく うずらたまご	にんじん	きくらげ しいたけ たけのこ キャベツ	さとう でんぶん			魚料理以外の エネルギー 544 640
	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		
	鉄火みそごはんの具	ぶたにく だいず はんぺん みそ	にんじん いんげん	なす しょうが	さとう	あぶら		
	きびなごの甘辛ごまだれ(普通食)		まひねご	しょうが	さとう こめこ でんぶん	ごま あぶら	91	
	(各学部3～4尾程度)							155
	ししゃもの甘辛ごまだれ(調整食)		ししゃも		さとう パンこ でんぶん こむぎこ	ごま あぶら		
	のっぺい汁	とうふ あぶらあげ	にんじん	だいこん しいたけ こんにゃく ねぎ	さといも でんぶん			

上段: 小学部 中学部 学年(4年生)

下段: 中学部 高等部

- 都合により献立を変更する場合があります。
- 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。
- は卓上のドレッシングやソースです。
- ★はスペシャルメニューです。
- 魚には骨があります。
- 軟らかく煮たり、食材(きのこ類やこんにゃくなど)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。

毎月19日は「食育の日」「おうちでごはんの日」です
家族そろって楽しい食事時間を過ごしましょう

