

◆◇ 令和8年1月 給食予定献立表 ◇◆

金沢支援学校

- ＊ 物価の動向等により,献立や材料を変更する場合があります。

＊ 本校では卵不使用の練り製品,ハム類を選んでいます。

＊ 食物アレルギー等対応食品は,記号を表示しています。 ○小麦類 ☆卵・魚卵 ◎乳類 △魚類 ◇えびかに □長芋山芋,ナッツ類 ▽大豆,パイン,マンゴー

＊ しょうゆ,だしけずり粉は対応がありませんので,記号を省略しています。

＊ 同じ料理にアレルギーが複数種類含まれる場合は,誤配膳防止のために 全て除去(代替)して調理・提供します。
- ＊配慮食は,[]内に代えて作ります。

＊配慮食は,つなぎの卵を使わずに作ります。

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
9金	かれーらいす	○	豚肉, ◎脱脂粉乳	無洗米, じゃがいも, 米サラダ油, ○小麦粉, ◎有塩バター	玉ねぎ, にんじん, にんにく, しょうが, りんごソース	コンソメ, カレー粉, トマトケチャップ, 中濃ソース, 塩, こしょう	693 kcal
	ゆでやさいさらだ			米サラダ油, 上白糖	キャベツ, 玉ねぎ, 冷いんげん, にんじん	酢, しょうゆ	24.9 g
							17.6 g
							2.4 g
13火	さんまーめん	○	豚肉	○ソフト麺〔ひやむぎ〕, 米サラダ油, かたくり粉, ごま油	もやし, キャベツ, にんじん, こまつな, きくらげ, にんにく, しょうが	塩, しょうゆ, 酒, 酢, ポークブイヨン, 鰹粉	631 kcal
	ちゅうかさらだ		ハム	ごま油, 上白糖	きゅうり, にんじん, キャベツ	しょうゆ, 酢, こしょう	29.7 g
							13.4 g
							2.6 g
14水	ごはん			無洗米			706 kcal
	さかなのばーべきゅーそーす		△すけとうだら〔めかじき〕	米粉, かたくり粉, 米白絞油, 上白糖, じゃがいも	しょうが, りんごソース, 長ねぎ, にんにく, レモン汁	しょうゆ, 酒, 塩	28.4 g
	びーふんずーぶ		ベーコン	ビーフン, 米サラダ油	キャベツ, にんじん, もやし	塩, こしょう, コンソメ	12.9 g
	じょあ (ぶるーべりー)		◎発酵乳				1.9 g
15木	すばげていにくみそそーす	○	豚肉, みそ	○スパゲティ〔ひやむぎ〕, オリーブ油, 米サラダ油, 上白糖, かたくり粉	にんにく, しょうが, 玉ねぎ, にんじん, セロリー, 干し椎茸, 炒め玉ねぎ, グリンピース	酒, しょうゆ, コンソメ	668 kcal
	まめぼてとさらだ		大豆, 金時豆, 白隠元豆, 枝豆, ハム	じゃがいも	枝豆, きゅうり, 玉ねぎ, ホールコーン	ノンオイルサザンドレッシング	35.3 g
							16.6 g
							2.5 g
16金	ごはん	○		無洗米			653 kcal
	まつかぜやき		豚肉, 鶏肉, ☆凍結全卵, みそ	かたくり粉, 上白糖, いりごま〔ねりごま〕, 米サラダ油	玉ねぎ, にんじん, しょうが	しょうゆ, 酒	32.1 g
	おひたし				こまつな, キャベツ	しょうゆ	16.1 g
	すましじる		豆腐		えのきたけ	塩, しょうゆ, 鰹粉	2.8 g
19月	ごはん	○		無洗米			625 kcal
	ちんじゃおろーす		豚肉	米サラダ油, ごま油, かたくり粉	玉ねぎ, 青ピーマン, たけのこ缶詰, にんじん, にんにく, しょうが	塩, こしょう, しょうゆ, 酒, コンソメ	30.4 g
	やさいすーぷ				キャベツ, 玉ねぎ, にんじん, セロリー	しょうゆ, 塩, コンソメ	13.9 g
							2.6 g
20火	ぶたどん	○	豚肉	無洗米, しらたき, 米サラダ油, 上白糖	玉ねぎ, 長ねぎ, グリンピース	本みりん, しょうゆ	636 kcal
	ごもくじる		みそ	つきこんにやく, じゃがいも, 米サラダ油	だいこん, ごぼう, にんじん, 長ねぎ	鰹粉	27.8 g
							14.1 g
							2.0 g
21水	ばじるそーすすばげてい	○	ベーコン, ◎パルメザンチーズ	○スパゲティ〔ひやむぎ〕, オリーブ油, じゃがいも	玉ねぎ, ぶなしめじ, にんにく	バジル(粉), 塩, こしょう	636 kcal
	ゆでやさいさらだ				キャベツ, だいこん, にんじん, ホールコーン	ノンオイルフレンチドレッシング	25.0 g
							23.8 g
							2.0 g
22木	ごはん	○		無洗米			702 kcal
	なまあげのごまみそに		豚肉, 生揚げ〔豆腐〕, みそ	つきこんにやく, 米サラダ油, 上白糖, ねりごま	だいこん, にんじん, 玉ねぎ	酒, しょうゆ, 鰹粉	30.1 g
	みそしる		みそ	じゃがいも	玉ねぎ	鰹粉	20.0 g
	ふりかけ		ソフトひじきふりかけ〔のり佃煮〕				2.5 g
23金	ごはん		高B3年生リクエストメニュー①	無洗米			638 kcal
	やきにく		豚肉, みそ	米サラダ油, 上白糖, ごま油, いりごま〔ねりごま〕	玉ねぎ, にんじん, にんにく	しょうゆ, 塩, コチュジャン	31.4 g
	ぶたじる		豚肉, みそ	じゃがいも	ごぼう, だいこん, にんじん, 長ねぎ	鰹粉	7.7 g
	ぷりん					ベストプリン(卵小麦乳不使用)	2.9 g
	じょあ (ますかつと)		◎発酵乳				

26月	ごはん	○		無洗米			702 kcal
	ぶたにくのけんちんまぶし		豚肉, 豆腐, みそ	かたくり粉, ○小麦粉, 米白絞油, 米サラダ油, 上白糖	しょうが, 青ピーマン, にんじん	しょうゆ, 酒, 本みりん	31.1 g
	にらとはるさめのすーぷ			はるさめ	にら, ぶなしめじ	コンソメ, しょうゆ, 塩, こしょう, 酒	19.9 g
							2.6 g
27火	そふとめんちゃんぽん	○	豚肉, いか, △祝なると	○ソフト麺【ひやむぎ】, 米サラダ油, かたくり粉	しょうが, にんにく, にんじん, しいたけ水煮, 長ねぎ, はくさい, もやし, 冷いんげん	しょうゆ, 酒, 塩, こしょう, ポークブイヨン	683 kcal
	きりぼしだいこんのにつけ		油揚げ【豆腐】	米サラダ油, 上白糖	切干しだいこん, にんじん	本みりん, しょうゆ, 鰹粉	33.3 g
							15.3 g
							3.4 g
28水	なめし	○	神奈川県産デー	無洗米, いりごま【ねりごま】	県産だいこん葉	しょうゆ, 本みりん	677 kcal
	さかなのしおやき		△さば【めかじき】			塩, 本みりん, 酒	30.8 g
	いそあえ		神奈川県産きざみのり		こまつな, キャベツ, にんじん	しょうゆ	18.2 g
	けんさんわかめのみそしる		わかめ, 県産津久井みそ	じゃがいも	玉ねぎ	鰹粉	1.9 g
29木	こっぺぱん	○		○○コッペパン			605 kcal
	はくさいのしちゅー		ベーコン, 鶏肉, ◎牛乳, ◎クリーム	じゃがいも, 米サラダ油, ◎有塩バター, ○小麦粉	にんじん, 玉ねぎ, はくさい	コンソメ, 塩, こしょう	26.4 g
	わふうさらだ			米サラダ油, 上白糖	キャベツ, にんじん, こまつな, だいこん	酢, しょうゆ, こしょう	24.5 g
							3.3 g
30金	ごはん	○		無洗米			730 kcal
	にくどうふ		豚肉, 豆腐	しらたき, 上白糖	はくさい, にんじん, 玉ねぎ, えのきたけ, こねぎ	しょうゆ, 本みりん, 酒, 鰹粉	30.1 g
	ごまあえ			いりごま【ねりごま】, 上白糖	こまつな, にんじん, キャベツ	しょうゆ	22.3 g
	みそしる		油揚げ【豆腐】, みそ		ほうれんそう(冷凍), 玉ねぎ	鰹粉	2.4 g

※アレルギー食品には記号を表示しています

欠食届 締切日のお知らせ

期間	締切日
1/26～1/30	1/9(金)
2/2～3/17	1/16(金)

記載の栄養量は中学部以上の生徒が基準です。小学部は約80%の栄養提供量です。

※3学期の締め切りは給食費返金手続きのため早めに設定されています。

※1/16(金)は今年度の欠食届締め切り最終日です。