

◆◇ 令和8年2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、ナツメ類 ▽メロン、パイン、マンゴー - ショウガ、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。
- * 同じ料理にアレルゲン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。

| 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 |
|-----|------------------|----|----------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 2月 | じゃんばらや | ○ | 鶏肉、ソーセージ | 無洗米、米サラダ油 | 玉ねぎ、にんじん、青ビーマン、黄ピーマン、カットトマト | 塩、こしょう、白ワイン、カレー粉、ウスターソース | 698 kcal |
| | かぼちゃのあまに | | | ノンエッグマヨネーズ、上白糖 | かぼちゃ | | 25.9 g |
| | やさいとベーコンのすーぷ | | ベーコン | | 玉ねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、セロリー | 塩、コンソメ、しょうゆ、こしょう | 18.8 g |
| | | | | | | | 2.5 g |
| 3火 | じょあ すとろベリー | | ◎発酵乳 | | | | 683 kcal |
| | ごはん | | | 無洗米 | | | 31.6 g |
| | なまあげのそぼろに | | 生揚げ〔豆腐〕、豚肉 | 米サラダ油、上白糖、かたくり粉 | 玉ねぎ、にんじん、グリンピース | しょうゆ、酒、塩 | 14.5 g |
| | つみれじる | | △いわしつみれ | | にんじん、干し椎茸、だいこん、長ねぎ | しょうゆ、塩、鰹粉 | 2.2 g |
| 4水 | ごはん | ○ | | 無洗米 | | | 699 kcal |
| | やきざかなのごまみそだれ | | △さば〔めかじき〕、みそ | 米サラダ油、いりごま〔ねりごま〕、上白糖 | | 塩、酒、しょうゆ、本みりん | 31.2 g |
| | いそあえ | | きざみのり | | こまつな、キャベツ、にんじん | しょうゆ | 19.5 g |
| | かぼちゃのみそしる | | みそ | | かぼちゃ、玉ねぎ | 鰹粉 | 2.8 g |
| 5木 | にくみそうどん | ○ | 豚肉、みそ | ○ゆで麺〔ひやむぎ〕、米サラダ油、上白糖 | にんにく、しょうが、にんじん、もやし、グリンピース | しょうゆ、酒、鰹粉 | 718 kcal |
| | わふうぼてとさらだ | | ハム、あおのり | じゃがいも、ノンエッグマヨネーズ | きゅうり、にんじん、玉ねぎ、ホールコーン | しょうゆ | 30.7 g |
| | | | | | | | 19.9 g |
| | | | | | | | 2.8 g |
| 6金 | はいがばん | ○ | | ○○はいがパン | | | 705 kcal |
| | まかろにしちゅー | | 鶏肉、◎牛乳 | ○北海道産マカロニ、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、ぶなしめじ | 白ワイン、塩、こしょう、コンソメ | 29.6 g |
| | やさいさらだ | | ハム | | キャベツ、きゅうり、赤ビーマン、ホールコーン | ノオイル和風ドレッシング | 24.5 g |
| | | | | | | | 3.0 g |
| 9月 | ごはん | ○ | | 無洗米 | | | 680 kcal |
| | にくじやが | | 豚肉 | じゃがいも、しらたき、米サラダ油、上白糖 | 玉ねぎ、にんじん、冷いんげん | しょうゆ、本みりん | 29.6 g |
| | みそしる | | 豆腐、みそ | | 長ねぎ、えのきたけ、なめこ | 鰹粉 | 14.0 g |
| | | | | | | | 2.2 g |
| 10火 | しーふーどぴらふ | ○ | △むきえび、いか、あさりむき身、ベーコン | 無洗米、◎有塩バター、米サラダ油 | 玉ねぎ、にんじん、グリンピース、ホールコーン、マッシュルーム缶詰 | 塩、こしょう、コンソメ | 615 kcal |
| | ひじきやさいすーぷ | | 小芽ひじき | | キャベツ、玉ねぎ、えのきたけ | しょうゆ、塩、コンソメ | 23.9 g |
| | | | | | | | 16.9 g |
| | | | | | | | 2.7 g |
| 12木 | すぱげてい わふうきのこそーす | ○ | 鶏肉、ベーコン | ○スパゲティ〔ひやむぎ〕、オリーブ油 | にんにく、玉ねぎ、マッシュルーム缶詰、まいたけ、えのきたけ、ぶなしめじ | 塩、こしょう、しょうゆ、本みりん | 636 kcal |
| | じゃがいものかれー ショウガやき | | | じゃがいも、オリーブ油 | | 塩、しょうゆ、カレー粉 | 26.2 g |
| | ぶどうゼリー | | | | | 国産ぶどうゼリー | 20.2 g |
| | | | | | | | 2.0 g |
| 13金 | まーぼーどん | ○ | 豆腐、豚肉、みそ | 無洗米、上白糖、ごま油、かたくり粉 | にんじん、干し椎茸、長ねぎ、にんにく、しょうが | しょうゆ、酒、トウバンジャム | 691 kcal |
| | びーふんすーぷ | | 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 | 31.0 g |
| | | | | | | | 20.1 g |
| | | | | | | | 2.7 g |
| 16月 | じょあ ぶるーベリー | | ◎発酵乳 | | | | 698 kcal |
| | ごはん | | | 無洗米 | | | 31.6 g |
| | はんばーぐ | | 豚肉、豆乳 | ○パン粉、米サラダ油、上白糖 | 玉ねぎ、にんじん | 塩、こしょう、赤ワイン、トマトケチャップ、中濃ソース | 8.5 g |
| | こふきいも | | | じゃがいも | | | 2.0 g |
| | さんしょくすーぷ | | ベーコン | 学校給食週間アンケートおかず第一位 | キャベツ、にんじん、ほうれんそう、ホールコーン | 塩、コンソメ、こしょう | |

| 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 |
|---------|------------------|----|--------------------|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| 17 火 | しょうゆらーめん | ○ | 焼き豚 | ○ホットラーメン[ひやむぎ], 米サラダ油, ごま油 | にんじん, たけのこ缶詰, もやし, 長ねぎ, ホールコーン | 酒, しょうゆ, 塩, こしょう, コンソメ, 鰹粉, ポークブイヨン | 749 kcal |
| | ごまあえ | | | いりごま[ねりごま], 上白糖 | キャベツ, しゅんぎく | しょうゆ | 31.4 g |
| | とうにゅうぶりん | | | 学校給食週間アンケート主食第一位 | | 豆乳プリン(卵小麦乳不使用) | 22.0 g |
| | | | | 学校給食週間アンケートデザート第一位 | | | 3.3 g |
| 18 水 | びびんば | ○ | 大豆ミート(ミンチ), 豚肉, みそ | 無洗米, いりごま[ねりごま]上白糖, ごま油, 米サラダ油 | 長ねぎ, にんにく, もやし, こまつな, にんじん | しょうゆ, コチュジャン, 本みりん, 酒 | 630 kcal |
| | はるさめすーぷ | | 鶏肉 | はるさめ, ごま油 | だいこん, 玉ねぎ | 塩, コンソメ | 29.7 g |
| | | | | | | | 12.2 g |
| | | | | | | | 2.9 g |
| 19 木 | ろーるぱん | ○ | | ○◎ロールパン | | | 704 kcal |
| | とりにくのみるくか れーに | | 鶏肉, 白花豆ペースト, ◎牛乳 | 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, マッシュルーム缶詰 | 白ワイン, カレー粉, チキンブイヨン, 塩, こしょう | 30.1 g |
| | ゆでやさいさらだ | | | | キャベツ, だいこん, にんじん, 冷いんげん, ホールコーン | ソースカツサンドレッシング | 27.2 g |
| | | | | | | | 3.1 g |
| 20 金 | ごはん | ○ | | 無洗米 | | | 629 kcal |
| | ちくせんに | | 鶏肉, △さつま揚げ(卵なし) | じゃがいも, つきこんにゃく, 米サラダ油, 上白糖 | たけのこ缶詰, だいこん, にんじん, ごぼう, 干し椎茸 | 酒, しょうゆ, 鰹粉 | 26.4 g |
| | みそしる | | みそ | | はくさい, 長ねぎ, えのきたけ | 鰹粉 | 13.2 g |
| | ふりかけ | | | | | やさしいふりかけ しそこんぶ「のり佃煮」 | 2.5 g |
| 24 火 | ちきんらいす | ○ | 鶏肉 | 無洗米, 米サラダ油 | にんじん, 玉ねぎ, グリンピース, マッシュルーム缶詰 | トマトケチャップ, 塩, コンソメ, こしょう | 781 kcal |
| | ぱんぱんぽたーじゅ | | ◎牛乳, ◎クリーム | ◎有塩バター, ○小麦粉, 上白糖 | かぼちゃ, 玉ねぎ | チキンブイヨン, 塩, 白ワイン | 28.1 g |
| | りんごゼリー | | | | 冷凍ゼリー青りんご | | 19.4 g |
| | | | | | | | 2.4 g |
| 25 水 | ごはん | ○ | | 無洗米 | | | 676 kcal |
| | とりにくのゆうあんや き | | 鶏肉 | 上白糖, 米サラダ油 | ゆず | 本みりん, 酒, しょうゆ | 31.2 g |
| | ごまあえ | | | いりごま[ねりごま], 上白糖 | キャベツ, こまつな | しょうゆ | 14.7 g |
| | みそしる | | みそ | さつまいも | 玉ねぎ | 鰹粉 | 2.3 g |
| 26 木 | みくすじゅーす | | | | 野菜果物ミックスジュース | | 609 kcal |
| | そーすやきそば | | 豚肉, あおのり | ○蒸し中華めん[ひやむぎ], 米サラダ油 | キャベツ, にんじん, もやし, 玉ねぎ | 焼きそばソース粉末 | 21.2 g |
| | あげぎょうざ | | ○国産豚肉の餃子 | 米白絞油 | | | 19.4 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 | 3.9 g |
| | しゅーあいす | | 高B3年生リクエストメニュー② | | | ☆○◎シューアイスチヨコ, [チョコプリン 卵小麦乳不使用] | |
| 27 金 | ごはん | ○ | | 無洗米 | | | 676 kcal |
| | こおりどうふのいため に | | 高野豆腐[豆腐], 豚肉, みそ | 米サラダ油, 上白糖, ごま油 | にんじん, にら, たけのこ缶詰, 干し椎茸, しょうが, にんにく | しょうゆ, 酒 | 33.6 g |
| | おひたし | | | | こまつな, もやし | しょうゆ | 17.0 g |
| | じゃがいものみそしる | | みそ | じゃがいも | キャベツ, 長ねぎ | 鰹粉 | 2.6 g |

※アレルギー食品には記号を表示しています

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。