

◆◇ 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、ハム類を選んでいきます。

* 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 ▽メロン、パイ、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
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, 青ピーマン, 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
	わふうぼととさらだ		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	はいがぱん	○		○◎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, 赤ピーマン, ホールコーン	ノン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
	にくじゃが		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	しーふーどびらふ	○	◇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	すばげてい 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しょうゆやき			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, トウバンジャン	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
	はんぱーぐ		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	ろーるばん	○		○○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	ハオイルサザンドレッシング	27.2 g
							3.1 g
20 金	ごはん	○		無洗米			629 kcal
	ちくぜんに		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
	ぱんぷきんぼたーじゅ		◎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	みつくすじゅーす				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			☆○○シューアイスチョコ, [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。