

◆◇ 令和8年3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、芋類 ▽りんご、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	ちゅうかどん	○	豚肉	無洗米、米サラダ油、かたくり粉	干し椎茸、はくさい、玉ねぎ、にんじん	酒、塩、こしょう、コンソメ	620 kcal
	ごまみそあえ		みそ	ねりごま、上白糖	冷いんげん、キャベツ、だいこん、ホールコーン		26.0 g
	ちゅうかふうやさいすーぶ				キャベツ、にんじん、こまつな、しょうが	酒、コンソメ、塩、こしょう	13.0 g
							1.7 g
3火	ごはん	○		無洗米			693 kcal
	さかなのゆうあんやき		△本ぶり [めかじき]		ゆず	本みりん、しょうゆ	30.4 g
	ごまあえ			すりごま [ねりごま]、上白糖	こまつな、キャベツ、にんじん	しょうゆ	22.6 g
	すましじる		豆腐		えのきたけ	塩、しょうゆ、鰹粉	1.9 g
	ももゼリー					国産ももゼリー	
4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	683 kcal
	はくさいのみねすとろーねすーぶ		ウインナー	オリーブ油	はくさい、玉ねぎ、キャベツ、セロリー、にんにく、カットトマト、パセリ	トマトピューレ、コンソメ、塩、こしょう	26.5 g
							27.7 g
							2.7 g
5木	ごはん	○		無洗米			724 kcal
	とりにくのからあげ		鶏肉	米粉、かたくり粉、米白絞油	しょうが、にんにく	塩、酒	29.5 g
	こふきいも			じゃがいも	パセリ	塩	13.3 g
	やさいすーぶ				キャベツ、玉ねぎ、こまつな	コンソメ、塩、こしょう、酒	1.7 g
	いちごのけーき					★○◎いちごのお祝いケーキ [ベストいちごプリン(卵乳小麦不使用)]	
	じょあますかつと		◎発酵乳				
9月	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、トマトピューレ、トマトケチャップ、中濃ソース、塩、しょうゆ、こしょう	714 kcal
	ゆでやさいさらだ				キャベツ、にんじん、ホールコーン、もやし	オイル和風ドレッシング	26.8 g
							17.7 g
							2.6 g
10火	にこみうどん	○	豚肉、油揚げ [豆腐]、△なると	○ゆで麺 [ひやむぎ]	にんじん、ぶなしめじ、干し椎茸、長ねぎ	塩、しょうゆ、本みりん、鰹粉	622 kcal
	ごまずあえ			いりごま [ねりごま]、上白糖	こまつな、はくさい、もやし	しょうゆ、酢、塩	27.7 g
							14.2 g
							2.6 g
11水	ごはん	○		無洗米			727 kcal
	さかなのみそまよねーずやき		△さわら [めかじき]、みそ	ノンエッグマヨネーズ、いりごま [ねりごま]	玉ねぎ、にんじん	酒	31.2 g
	おひたし				こまつな、キャベツ、もやし	しょうゆ	25.3 g
	よしのじる		豆腐	じゃがいも、かたくり粉	だいこん、にんじん	しょうゆ、塩、鰹粉	2.6 g
12木	くろぱん	○		◎◎黒パン			715 kcal
	くりーむしちゅー		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	白ワイン、コンソメ、塩、こしょう	28.5 g
	はくさいのさらだ				はくさい、もやし、にんじん	オイル和風ドレッシング	27.5 g
	おいわいくれーぷ					クレープ(卵乳小麦不使用) [いちごゼリー(卵乳小麦不使用)]	2.8 g

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	
16月	ごはん	○	給食感謝Day① 懐かし昭和スペシャル	無洗米			763 kcal	
	くじらのたつたあげ		くじら肉(赤肉) [鶏肉]	かたくり粉, 米白絞油	にんにく, しょうが	しょうゆ, 酒	37.2 g	
	ゆかりあえ					キャベツ, きゅうり, ゆかり		18.1 g
	みそしる		みそ			ほうれんそう(冷凍), 玉ねぎ	鰹粉	2.3 g
	みにあげぱん			◎◎コッペパン [プリン 卵小麦乳不使用], 米白絞油, 上白糖, グラニュー糖				
17火	みっくすじゅーす		給食感謝Day② 神奈川県産スペシャル		野菜果実飲料		796 kcal	
	ごはん		無洗米				22.7 g	
	ぼーくすとのふ (はまぼーく)		豚肉(はまポーク), ◎ ヨーグルト(全脂無糖), ◎ クリーム	米サラダ油, ○小麦粉	玉ねぎ, にんじん, マッシュ ルーム缶詰, エリンギ, にんに く, パセリ	赤ワイン, 塩, こしょう, トマト ピューレ, ◎◎デミグラスソー ス, トマトケチャップ, しょう ゆ, コンソメ		18.1 g
	さつまいもとおまめの れもんさらだ		大豆, 金時豆, 白隠元豆, 枝 豆	さつまいも, ノンエッグマヨ ネーズ	レモンピューレ神奈川県産			1.8 g
	けんさんあいすみるく		◎アイスマルク					

※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
4/10~4/17	4/7(火)
4/20~5/1	4/10(金)
5/7~5/8	
5/11~5/15	

その他の締切は「令和8年度 給食欠食届締切日一覧」(ホームページ)をご覧ください。  
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。