

2026年 3月 学校給食献立予定表

神奈川県立高津支援学校

日	主食	牛乳	おかず	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	エネルギー		メモ
							たんぱく質	脂質	
							食塩相当量		
2 (月)	春野菜のクリームスパゲティ	牛乳	野菜マリネ オレンジゼリー	ベーコン、牛乳、脱脂粉乳、生クリーム	マカロニ・スパゲッティ、大豆サラダ油、オリーブ油、薄力粉、バター、三温糖	玉ねぎ、ぶなしめじ、たけのこ、アスパラガス、キャベツ、さやいんげん、にんじん	780 kcal	28 g	
3 (火)	鮭寿司	牛乳	高野豆腐の煮物 カラフルすまし汁 ひなまつりゼリー	鮭、牛乳、鶏肉、ごうや豆腐	米、三温糖、ごま、大豆サラダ油、つきこんにゃく、ふ	にんじん、玉ねぎ、干し椎茸、たけのこ、みつば、長ねぎ	795 kcal	34.8 g	【ひなまつり献立】 鮭寿司は鮭フレークを酢飯に混ぜ合わせます。
4 (水)	ごはん ふりかけのりかつお	ジュリア	鶏肉と野菜の餃子バーグ ほうれん草のサラダ トマトの中華スープ スイートポテト	シヨアマスカット、鶏肉、チーズ、シーチキン、鶏卵	米、麦、ごま油、かたくり粉、和風ドレッシング(小袋)	玉ねぎ、長ねぎ、ほうれん草、キャベツ、にんじん、トマト、玉ねぎ	770 kcal	33.1 g	【高等部2年B組 リクエストメニュー】
5 (木)	もずく丼	牛乳	切干大根の煮物 ぶどうゼリー	豚肉、もずく、牛乳、油揚げ、かまぼこ	米、麦、大豆サラダ油、三温糖、かたくり粉	にんじん、青ピーマン、コーン、切干しいごん	797 kcal	31.5 g	
6 (金)	ナン	牛乳	ひき肉と豆のカレー グリーンサラダ 元気ヨーグルト	牛乳、牛肉、豚肉、ヨーグルト	ナン、大豆サラダ油、バター、オリーブ油、三温糖	枝豆、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、ホールトマト、りんごソース、キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、レモン汁	758 kcal	35.7 g	
9 (月)	ごはん のり佃煮	牛乳	筑前煮 さつま汁	のり佃煮、牛乳、鶏肉、さつま揚げ、豚肉	米、麦、さといも、つきこんにゃく、大豆サラダ油、三温糖、さつまいも	れんこん、だいごん、にんじん、ごぼう、干し椎茸、玉ねぎ、長ねぎ	759 kcal	29.1 g	
10 (火)	胚芽パン いちごジャム	牛乳	ボルシチ ビーンズサラダ 国産ももゼリー	牛乳、牛肉、生クリーム、大豆	胚芽パン、じゃがいも、大豆サラダ油、三温糖、バター、マヨネーズ、ジャム	にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ピーツ、ホールトマト、きゅうり、とうもろこし、枝豆	710 kcal	28 g	
11 (水)	酢豚丼	牛乳	にら玉スープ みかんゼリー	豚肉、牛乳、鶏卵	米、麦、かたくり粉、じゃがいも、三温糖、ごま油、ごま油	にんじん、玉ねぎ、赤ピーマン、青ピーマン、たけのこ、干し椎茸、にら、白菜	755 kcal	26.7 g	
12 (木)	ごはん ふりかけいろいろやさい	ジュリア	ハンバーグ ガリバタポテト トマトスープ お祝いケーキ	シヨアブレン、牛肉、豚肉、牛乳、鶏卵、ウィンナー	米、麦、大豆サラダ油、パン粉、バター、三温糖、じゃがいも	玉ねぎ、にんじん、トマト、キャベツ	795 kcal	32.5 g	【高等部3年B組 リクエストメニュー】 ご卒業おめでとうございます！
16 (月)	ごはん 焼きのり	牛乳	鶏肉と野菜の甘酢あえ 肉団子スープ	韓国風味サラダのり、牛乳、鶏肉、つくね	米、麦、さつまいも、大豆サラダ油、三温糖、かたくり粉	にんじん、れんこん、だいごん、玉ねぎ、青ピーマン、白菜、ごまつな	770 kcal	28.4 g	
17 (火)	ソース焼きそば	牛乳	チンゲンサイのスープ ヨーグルト	豚肉、あおのり、牛乳、鶏肉、ソファールストロベリー	中華めん、大豆サラダ油、ごま油	キャベツ、もやし、玉ねぎ、にんじん、チンゲンサイ	734 kcal	28.6 g	【中学部 リクエストメニュー】
18 (水)	ハヤシライス	ジュリア	フレンチサラダ お祝いクレープ	牛肉、シヨアブルーベリー	米、麦、大豆サラダ油、三温糖、薄力粉、オリーブ油	にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、ぶなしめじ、キャベツ、きゅうり、とうもろこし、レモン汁	790 kcal	23.1 g	小学部・中学部の卒業生の皆様、おめでとうございます！ 在校生の皆様も進級おめでとうございます！

* 原材料の都合や本校の開校状況により、献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。
* 配慮食では食形態に合わせ、使用食材を一部変更することがあります。