

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 31.3 g 2.2 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,こうや豆腐	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 22.5 g 2.9 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 ョ 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	ジョアマスカット,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,ほうれんそ う,キャベツ,にんじん,ト マト,玉ねぎ	770 kcal 33.1 g 20.2 g 3.2 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,切干しいんげん	797 kcal 31.5 g 22.9 g 2.3 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,パ 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 31.8 g 3.2 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,だいこん,にんじ ん,ごぼう,干し椎茸,玉ね ぎ,長ねぎ	759 kcal 29.1 g 20 g 2.9 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,パ ター,マヨネーズ,ジャム	にんじん,玉ねぎ,キャベ ツ,ピーズ,ホールトマト, きゅうり,とうもろこし,枝 豆	710 kcal 28 g 30.4 g 2.4 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 22.1 g 2.9 g	
12 (木)	ごはん ふりかけいろいろやさしい	ジ ョ ア	ハンバーグ ガリパタポテト トマトスープ お祝いケーキ	ジョアプレーン,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 18.2 g 2.2 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,だいこ ん,玉ねぎ,青ピーマン,白 菜,こまつな	770 kcal 28.4 g 21.6 g 2.5 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 34.8 g 3 g	【中学部 リクエストメニュー】
18 (水)	ハヤシライス	ジ ョ ア	フレンチサラダ お祝いクレープ	牛肉,ジョアブルーベリー	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 20 g 2.7 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。