

2026年 5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 たんぱく質 脂質 食塩相当量	メモ
1 (金)	カレーピラフ	牛乳	キャベツスープ ストロベリーゼリー	豚ひき肉,牛乳,ハム,豆腐	米,バター,大豆サラダ油	玉ねぎ,にんじん,グリーンピース,マッシュルーム,キャベツ,ほうれんそう	736 kcal 26.7 g 25.4 g 2.5 g	
7 (木)	サンドパン	牛乳	ハンバーグ ゆで野菜 きのこスープ こどもの日デザート	牛乳,牛肉,豚肉,鶏卵	サンドパン,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,キャベツ, いんげん,アスパラガス,えのきたけ,ぶなしめじ,まいたけ,玉ねぎ	723 kcal 24.9 g 22.3 g 2.3 g	【こどもの日献立】 「端午の節句」との いいます。男の子の成長 と幸せを願います。
8 (金)	ツナそぼろ丼	牛乳	豚汁 青りんごゼリー	シーチキン,こや豆腐,牛乳,豚肉,油揚げ	米,麦,三温糖,大豆サラダ油,さといも	にんじん,ほうれんそう,ごぼう,だいこん,長ねぎ	751 kcal 41.5 g 18 g 2.9 g	
11 (月)	山菜スパゲティ	牛乳	切干大根の煮物 さくらんぼゼリー	鶏肉,牛乳,油揚げ,かまぼこ	スパゲティ,大豆サラダ油,三温糖	山菜,玉ねぎ,ぶなしめじ,しいたけ,にんじん,アスパラガス,切干しだいこん	730 kcal 29.4 g 23.1 g 2.5 g	
12 (火)	ブルコギ丼	牛乳	豆腐スープ 杏仁豆腐	豚肉,牛乳,豆腐,ハム	米,麦,大豆サラダ油,三温糖,ごま油	玉ねぎ,にんじん,もやし,にら,キャベツ,長ねぎ,ほうれんそう	775 kcal 35 g 23.6 g 2.4 g	
13 (水)	ロールパン いちごジャム	牛乳	ハンガリアンシチュー コーンサラダ ヨーグルト	牛乳,豚肉,大豆,チーズ, ヨーグルト	ロールパン,じゃがいも,サラダ油,薄力粉,フレンチドレッシング(小袋),ジャム	エリンギ,玉ねぎ,にんじん,グリーンピース,ホールトマト,キャベツ,きゅうり,コーン	720 kcal 31.5 g 27.4 g 2.2 g	ハンガリアンシチュー はハンガリー発祥の料理です。
14 (木)	ごはん ふりかけのりかつお	牛乳	肉じゃが すまし汁	牛乳,豚肉,豆腐,わかめ	米,麦,じゃがいも,つきこんにゃく,大豆サラダ油,三温糖	玉ねぎ,にんじん,いんげん,長ねぎ	701 kcal 24.2 g 19.2 g 2.9 g	
15 (金)	豚角煮丼	牛乳	ビーフンスープ	豚肉,牛乳	米,大豆サラダ油,三温糖,かたくり粉,ビーフン,ごま油	玉ねぎ,長ねぎ,たけのこ,しいたけ,チンゲンサイ,ほうれんそう,キャベツ,にんじん,もやし	701 kcal 32.5 g 19.1 g 2.6 g	
18 (月)	チンジャオロースー丼	牛乳	ピリ辛中華スープ ぶどうゼリー	豚肉,牛乳,豆腐,鶏肉,鶏卵	米,麦,大豆サラダ油,上白糖,ごま油,かたくり粉,はるさめ	玉ねぎ,ピーマン,たけのこ,にんにく,しょうが,まいたけ,にんじん	738 kcal 30.1 g 24 g 1.9 g	
19 (火)	ほうれん草のクリームスパゲティ	牛乳	きゃべつと豆のサラダ ももゼリー	鶏肉,牛乳,脱脂粉乳,大豆	スパゲティ,大豆サラダ油,薄力粉,バター,サウザンドレッシング(小袋)	玉ねぎ,ぶなしめじ,マッシュルーム,ほうれんそう,キャベツ,にんじん,きゅうり,枝豆,とうもろこし	710 kcal 30.9 g 23 g 2.3 g	
20 (水)	ごはん ふりかけいろいろやさしい	牛乳	鮭のみりん焼き おひたし 油揚げの味噌汁	牛乳,さけ,かまぼこ,油揚げ	米,麦,三温糖,ごま油,じゃがいも,大豆サラダ油	ほうれんそう,キャベツ,にんじん,えのきたけ,なす,玉ねぎ	749 kcal 39 g 23.5 g 2.5 g	
21 (木)	ツナチャーハン	牛乳	春雨スープ ストロベリーストロベリー	鶏卵,シーチキン,牛乳,豆腐,ヨーグルト	米,麦,大豆サラダ油,ごま,はるさめ	玉ねぎ,にんじん,グリーンピース,もやし,ほうれんそう,長ねぎ	712 kcal 30.3 g 18.8 g 2.3 g	
22 (金)	ビーンズドック	牛乳	マカロニスープ プリン	ひよこ豆,豚肉,チーズ,牛乳,豆腐	コッペパン,大豆サラダ油,パン粉,じゃがいも,マカロニ	玉ねぎ,にんじん,ほうれんそう	701 kcal 29.4 g 31.4 g 2.4 g	
25 (月)	ジャンバラヤ	牛乳	ABCスープ 湘南ゴールドゼリー	豚肉,ひよこ豆,ウインナー,牛乳,ベーコン	米,三温糖,大豆サラダ油,じゃがいも,マカロニ	玉ねぎ,にんじん,ピーマン,キャベツ,ほうれんそう,マッシュルーム	727 kcal 24.3 g 20.5 g 2.4 g	
26 (火)	もずく丼	牛乳	かぼちゃの味噌汁	豚肉,もずく,牛乳,油揚げ	米,麦,大豆サラダ油,三温糖,かたくり粉	にんじん,ピーマン,ホールコーン,ほうれんそう,かぼちゃ,長ねぎ	711 kcal 30.4 g 21.1 g 2.6 g	
27 (水)	味噌ソーススパゲティ	牛乳	ほうれん草のサラダ ブルーベリーゼリー	豚肉,牛乳,シーチキン	スパゲティ,大豆サラダ油,オリーブ油,三温糖,薄力粉,和風ドレッシング(小袋)	玉ねぎ,にんじん,セロリー,グリーンピース,玉ねぎ,ほうれんそう,キャベツ	730 kcal 32 g 23.3 g 2.7 g	
28 (木)	ロールパン ブルーベリージャム	牛乳	鶏肉のガーリック焼き ガリパタポテト ミネストローネ ヨーグルト	牛乳,鶏肉,ヨーグルト	ロールパン,三温糖,ごま油,じゃがいも,バター,マカロニ,ジャム	玉ねぎ,セロリー,にんじん,ホールトマト	724 kcal 33.4 g 27.2 g 2.3 g	
29 (金)	タコライス	牛乳	もずくスープ はちみつレモンゼリー	豚肉,ひよこ豆,チーズ,牛乳,もずく,豆腐,ハム	米,麦,大豆サラダ油,三温糖	ピーマン,玉ねぎ,にんじん,ホールトマト,キャベツ,長ねぎ,チンゲンサイ,椎茸	775 kcal 29.5 g 23.6 g 2.3 g	タコライスは沖縄発祥の料理です。

* 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。

5月の献立表

2026年 5月 神奈川県立高津支援学校

1学期の目標					
正しい手の洗い方を知ろう。 給食のマナーを知ろう。 よく噛んで食べよう。					
(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	
				1	
新生活の疲れが出ていませんか? 風薫るすがすがしい季節になりました。新年度から1か月、新しい環境にも慣れてきたころ でしょうか。ゴールデンウィーク明けは緊張感がゆるみ、心や体に疲れが出てくる時期です。 毎日を元気に過ごせるように、食事・睡眠・運動の3つを意識してみましょう。					カレーピラフ ぎゅうにゅう キャベツスープ ストロベリーゼリー
4	5	6	7	8	
みどりの日	こどもの日	振替休日	サンドパン ぎゅうにゅう ハンバーグ ゆでやさい きのこスープ こどものひデザート	ツナそぼろどん ぎゅうにゅう とんじる あおりんごゼリー	
11	12	13	14	15	
さんさいスパゲティ ぎゅうにゅう きりぼしだいこんの もの さくらんぼゼリー	プルコギどん ぎゅうにゅう とうふスープ あんにんどうふ	ロールパン いちごジャム ぎゅうにゅう ハンガリアンシ チュー コーンサラダ ヨーグルト	ごはん ぶりかけ ぎゅうにゅう にくじゃが すましじる	ぶたかくにどん ぎゅうにゅう ビーフンスープ	
18	19	20	21	22	
チンジャオロースーど ん ぎゅうにゅう ピリからちゅうかスー プ ぶどうゼリー	ほうれんそうのク リームスパゲティ ぎゅうにゅう きゃべつとまめのサ ラダ ももゼリー	ごはん ぶりかけ ぎゅうにゅう さけのみりんやき おひたし あぶらあげのみそし じる	ツナチャーハン ぎゅうにゅう はるさめスープ ストロベリーヨーグ ルト	ビーンズドック ぎゅうにゅう マカロニスープ プリン	
25	26	27	28	29	
ジャンバラヤ ぎゅうにゅう ABCスープ しょうなんゴールドゼ リー	もずくどん ぎゅうにゅう かぼちゃのみそしる	みそソーススパゲ ティ ぎゅうにゅう ほうれんそうのサラ ダ ブルーベリーゼリー	ロールパン ブルーベリージャム ぎゅうにゅう とりにくのガーリッ クやき ガリバタポテト ミネストローネ ヨーグルト	タコライス ぎゅうにゅう もずくスープ はちみつレモンゼ リー	