

令和7年7月分 予定献立表



特別支援学校

刈谷市学校給食センター

日 ／ 曜	献立名	赤主に体の組織をつくる食品		緑主に体の調子を整える食品		黄主にエネルギーになる食品		エネルギー (kcal)	
		たんぱく質	無機質	ビタミン		炭水化物	脂質	たんぱく質 (g)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄緑色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん 芋・砂糖	油脂・種実類	小	中高
1 火	ご飯		牛乳			こめ		小	中高
	ごぼう入りつくね（2個）	とりにく			たまねぎ ごぼう しょうが			596	655
	チンゲンサイと生揚げの中華煮	ぶたにく なまあげ		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ たけのこ えのきたけ	でんぶん	ごまあぶら	24.3	26.7
	きゅうりと青菜のナムル		のり	こまつな	きゅうり		ごま ごまあぶら		
2 水	クロスロールパン	牛乳	飲用牛乳			クロスロールパン		710	781
	塩こうじのチキンカツ	とりにく				パンこ こむぎこ	こめあぶら	27.3	30.0
	キャベツと大豆のトマト煮	ぶたにく だいず		にんじん トマト	たまねぎ キャベツ	じゃがいも さとう			
	フルーツの白桃ゼリーあえ				おうとう パイナップル	ももゼリー			
3 木	ご飯	牛乳	飲用牛乳			こめ		628	690
	ちくわのいそ辺揚げ	ちくわ	あおのりこ			こむぎこ	こめあぶら	22.9	25.1
	肉じゃが	ぶたにく		にんじん さやいんげん	こんにやく たまねぎ	じゃがいも さとう			
	切り干し大根のごま酢あえ				きりぼしだいこん きゅうり	さとう	ごま		
4 金	ご飯	牛乳	飲用牛乳			こめ		563	619
	いわしの煮付け	いわし			しょうが			23.1	25.4
	とうがん汁	なまあげ		にんじん こまつな	とうがん えのきたけ	でんぶん			
	◆なすとぶたひき肉の甘みそいため	ぶたにく まめみそ			なす	さとう でんぶん	ごまあぶら		
7 月	ご飯	牛乳	飲用牛乳			こめ		615	676
	ハンバーグのおろしソース	ぶたにく とりにく			たまねぎ だいこん	さとう		20.9	22.9
	そうめん汁	かまぼこ		にんじん こまつな オクラ	えのきたけ ほししいたけ	そうめん			
	キャベツと枝豆のサラダ				キャベツ えだまめ とうもろこし		ドレッシング		
	水ようかん					みずようかん			
8 火	ご飯	牛乳	飲用牛乳			こめ		597	656
	厚焼き卵	たまご						26.2	28.8
	じゃが芋と生揚げの煮物	とりにく なまあげ		にんじん こまつな	たまねぎ こんにやく ほししいたけ	じゃがいも さとう			
	ひじきとじゃこのふりかけ	まぐろあぶらづけ かつおぶし	しらすし ひじき	にんじん ピーマン		さとう			
9 水	タンタンメン （ラーメン・スープ）	ぶたにく あわせみそ	飲用牛乳	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ もやし しょうが にんにく ほししいたけ	ラーメン でんぶん	ごま ごまあぶら	669	735
	コーンしゅうまい（2個）	たら とうふ			とうもろこし たまねぎ	しゅうまいのかわ		29.7	32.6
	切り干し大根の中華サラダ			にんじん	きりぼしだいこん きゅうり		ドレッシング		
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			こめ		652	717
10 木	鶏肉とレバーのケチャップあえ	とりにく とりにく			しょうが	でんぶん さとう	こめあぶら	26.2	28.8
	豚肉と野菜のしょうが煮	ぶたにく はんぺん		さやいんげん にんじん	こんにやく しょうが たまねぎ	じゃがいも さとう			
	キャベツのごま青菜あえ	かつおぶし		ひろしまな だいこんば	キャベツ	さとう	ごま		
	金芽玄米ご飯	牛乳	飲用牛乳			こめ げんまい		620	682
11 金	夏野菜のカレー	ぶたにく		かぼちゃ にんじん あかパプリカ トマト	なす たまねぎ しょうが にんにく		カレールー	19.4	21.3
	ポテトサラダ			にんじん	きゅうり	じゃがいも	ドレッシング		
	冷凍みかん				みかん				
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			こめ		633	696
14 月	さばの銀紙焼き	さば みそ				さとう		31.3	34.4
	野菜と高野豆腐の卵とじ	とりにく たまご こうやどうふ		にんじん ねぎ	たまねぎ	じゃがいも さとう			
	海そうサラダ		かいそう		キャベツ とうもろこし				
献立表の見方		〔 〕 卓上物 【 】 業者配送 太字 新献立 ◆我が家のじまん料理 ㊦ 旬の料理				エネルギー基準値 650キロカロリー 715キロカロリー		たんぱく質基準値 26.8グラム 29.4グラム	

材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、アレルギー関連書類で確認してください。

食材については細心の注意を払って、安全確保に努めています。材料などの入荷状況により献立を変更することがあります。

献立表および食材の産地は、刈谷市のホームページに掲載しています。

《給食で使用する魚は、できるかぎり骨が気にならないものを使用していますが骨が残っていることがあります》



(※) 青じそは、^{あお}青^{かお}じそは、^{えいよう}香りや^そ栄養素^いを生かすため^{なま}生で^{しょうかい}紹介していますが、^{きゅうしやく}給食では^{えいせいめん}衛生面^{かんてん}の観点^{ていきょう}からゆでて提供しています。