

◆◆ 令和6年12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。

* 配慮食は、[]内に代えて作ります。

* 本校では卵不使用の練り製品、ハム類を選んでいます。

* 配慮食は、つなぎの卵を使わずに作ります。

* 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、ナッツ類 ▽和、パ、イ、マゴ-

* 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。

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	ごはん	○		無洗米			656 kcal
	あつあげとぶたにくのみそいため		豚肉、生揚げ〔豆腐〕、みそ	上白糖	しょうが、青ピーマン、キャベツ、にんじん、干し椎茸	しょうゆ、酒、コンソメ	32.5 g
	すましじる				もやし、はくさい、にんじん	塩、しょうゆ、鰹粉	18.7 g
							2.2 g
3火	ほうとううどん	○	鶏肉、油揚げ〔豆腐〕、みそ	○ゆで麺〔ひやむぎ〕、つきこんにゃく、上白糖	だいこん、にんじん、干し椎茸、かぼちゃ	しょうゆ、鰹粉	647 kcal
	おひたし			上白糖、ごま油	こまつな、キャベツ、もやし	しょうゆ、酒	28.1 g
							14.2 g
							2.3 g
4水	ごはん	○		無洗米			693 kcal
	さかなのねぎみそやき		△さば〔めかじき〕、みそ	上白糖	長ねぎ、しょうが汁	酒、本みりん	30.9 g
	おひたし				こまつな、キャベツ、にんじん	しょうゆ	17.9 g
	みそしる		みそ	じゃがいも	切干しだいこん、玉ねぎ	鰹粉	2.6 g
5木	すばげていみーとそーす	○	豚肉、◎パルメザンチーズ	○スパゲティ〔ひやむぎ〕、オリーブ油、米サラダ油、○小麦粉、上白糖	玉ねぎ、にんじん、青ピーマン、カットトマト	ナツメグ、赤ワイン、トマトケチャップ、トマトピューレ、中濃ソース、塩、こしょう	652 kcal
	ゆでやさいきらだ				キャベツ、だいこん、にんじん、ホールコーン	ノオレカサノド レッソグ	32.5 g
							18.0 g
							2.1 g
6金	ごはん	○		無洗米			661 kcal
	とりにくのうめしそやき		鶏肉		梅干し、しそ葉	しょうゆ、本みりん	32.6 g
	ひじきのいりに		神奈川県産ひじき、油揚げ〔豆腐〕	米サラダ油、上白糖	にんじん	しょうゆ	17.4 g
	みそしる		豆腐、みそ		だいこん、こまつな	鰹粉	2.3 g
9月	ごはん	○		無洗米			630 kcal
	ちくぜんに		鶏肉、△さつま揚げ	じゃがいも、つきこんにゃく、米サラダ油、上白糖	だいこん、にんじん、ごぼう、干し椎茸	酒、しょうゆ、鰹粉	25.4 g
	みそしる		みそ		もやし、玉ねぎ、こねぎ	鰹粉	12.9 g
	ふりかけ					やさしいふりかけしそこんぶ〔のりつくだに〕	2.4 g
10火	しょくばん	○		◎◎食パン			598 kcal
	すくらんぶるえつぐ		☆凍結全卵、☆マヨネーズ	米サラダ油		塩、▽ケチャップ	34.4 g
	はんぱーぐ		ハンバーグ（乳卵小麦不使用）				23.1 g
	ゆでぶろっこりー				ブロッコリー	塩	3.6 g
	みねすとろーねすーぶ		ベーコン、ひよこ豆	じゃがいも、オリーブ油	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	
こうB1ゆめのきゅうしょくこんだて							
11水	つなとまとすばげてい	○	ベーコン、△シーチキン	○スパゲティ〔ひやむぎ〕、オリーブ油	ぶなしめじ、玉ねぎ、キャベツ、カットトマト、にんにく	トマトケチャップ、塩、こしょう	728 kcal
	ぼてとういんなさらだ		ウインナ	じゃがいも	玉ねぎ、にんじん、ブロッコリー	ノオレカサノド レッソグ	33.5 g
	よーぐると		◎ヨーグルト				25.9 g
							2.4 g
12木	ごはん	○		無洗米			664 kcal
	ほいこうろう		生揚げ〔豆腐〕、豚肉、みそ	米サラダ油、上白糖、かたくり粉	長ねぎ、にんにく、キャベツ、赤ピーマン、青ピーマン、干し椎茸	酒、塩、しょうゆ、コンソメ、トウバン	28.5 g
	びーふんすーぶ		鶏肉	ビーフン、米サラダ油	こまつな、もやし	塩、こしょう、コンソメ	17.8 g
							2.4 g
13金	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、しょうゆ、塩、こしょう	761 kcal
	いそあえ		きざみのり		こまつな、にんじん、キャベツ	しょうゆ	28.2 g
	とうにゅうぶりん					豆乳プリン（乳卵小麦不使用）	20.1 g
	ちゅうA3リクエストメニュー						
							2.6 g
	ごはん			無洗米			681 kcal
	とうふのそぼろに		豆腐、豚肉	米サラダ油、上白糖、かたくり粉	にんじん、玉ねぎ、干し椎茸、グリーンピース	しょうゆ	29.5 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	ひじきのさらだ	○	ひじき	上白糖、ごま油	キャベツ、きゅうり	しょうゆ、酢	15.9 g
	みそしる		みそ	じゃがいも	玉ねぎ	鰹粉	3.0 g
	なっとうふりかけ		のり佃煮			△納豆ふりかけ [のりつくだに]	
17火	かりかりやきにくどん	○	豚肉	無洗米、米サラダ油、上白糖、ごま油、いりごま [ねりごま]	玉ねぎ、長ねぎ、にんじん、にんにく	塩、しょうゆ、トウバンジャン	637 kcal
	きくらげのすーぶ		ハム		キャベツ、長ねぎ、きくらげ	しょうゆ、塩、コンソメ	32.2 g
							14.1 g
	しょうAゆめのきゅうしよくこんだて						2.2 g
18水	なめし	○		無洗米、いりごま [ねりごま]	県産だいこん葉	しょうゆ、本みりん	588 kcal
	さかなのおやき		△さば [めかじき]			塩、本みりん、酒	29.2 g
	いそあえ		県産さざみのり		こまつな、キャベツ、にんじん	しょうゆ	10.6 g
	けんさんわかめのみそしる		県産わかめ、県産津久井みそ	じゃがいも	玉ねぎ	鰹粉	1.9 g
	かながわさんびんでー(かながわけんのしょくざいをつかいます)						2.2 g
19木	こぎつねうどん	○	鶏肉、油揚げ [豆腐]	○ゆで麺 [ひやむぎ]、上白糖	にんじん、ほうれんそう、長ねぎ	本みりん、しょうゆ、鰹粉	696 kcal
	おひたし				こまつな、キャベツ	しょうゆ	29.2 g
	じゃがいものときに		△かつお節	じゃがいも、上白糖	グリーンピース	しょうゆ	16.9 g
							2.4 g
20金	のむよーぐると	○	◎発酵乳				719 kcal
	まめかれー		鶏肉、大豆、金時豆、白隠元豆、枝豆、◎脱脂粉乳	無洗米、米サラダ油、○小麦粉、◎有塩バター	にんにく、しょうが、炒め玉ねぎ、にんじん、黄ピーマン、りんごソース	カレー粉、赤ワイン、トマトケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、塩、こしょう	22.0 g
	はくさいとはむのすーぶ		ハム		はくさい、もやし、にんじん	コンソメ、塩、しょうゆ、こしょう	14.2 g
	くりすますでざーと					いちごプリン (小麦卵乳不使用)	2.6 g

欠食届 締切日のお知らせ

期間	締切日
1/10～1/24	12月9日
1/27～1/31	1月10日
2/3～3/18	1月20日

その他の締切は「令和6年度 給食欠食届締切日一覧」をご覧ください。