



令和6年度6月分 学校給食予定献立表



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
3月	ブルコギ丼	○	豆腐スープ オレンジゼリー	豚肉, 牛乳, 豆腐, ハム	米, 麦, 油, 三温糖, ごま油, いらごま	玉ねぎ, にんじん, もやし, には, 玉ねぎ, キャベツ, 長ねぎ, ほうれんそう	778 kcal 34.7 g 22.9 g 2.4 g	ブルコギ丼のブルコギは肉と野菜を炒めて、甘い味付けにします。
4火	ロールパン	○	照り焼きチキン ゆでやさい 冬瓜スープ 型抜きチーズ	牛乳, 鶏肉, チーズ	パン, 三温糖, ごま油	キャベツ, いんげん, にんじん, 冬瓜, ほうれんそう, 長ねぎ	701 kcal 29.2 g 33.0 g 3.1 g	冬瓜は夏が旬の野菜です。
5水	カレーソーススパゲティ	○	ひじきサラダ ぶどうゼリー	鶏肉, 牛乳, ひじき, ハム	スパゲティ, 油	玉ねぎ, にんじん, セロリー, グリンピース, ホールトマト, キャベツ, きゅうり, 黄ピーマン	749 kcal 31.5 g 25.1 g 2.3 g	今日のカレーソーススパゲティはとりひき肉に野菜等を加えたカレー味のミートソースです。
6木	ぶどうパン	○	鶏肉のパプリカ煮 フレンチサラダ	牛乳, 鶏肉, 生クリーム	パン, じゃがいも, バター, 油	玉ねぎ, 赤ピーマン, セロリー, キャベツ, きゅうり, ブロッコリー, にんじん	730 kcal 24.0 g 23.5 g 2.2 g	鶏肉のパプリカ煮にはパプリカとパプリカ粉を使用します。
7金	ベーコンピラフ	○	トマトスープ	ベーコン, 牛乳, 鶏肉, 豆腐, 鶏卵	米, 油, バター, じゃがいも, かたくり粉	玉ねぎ, ミックスベジタブル, マッシュルーム, トマト	755 kcal 26.8 g 29.4 g 2.2 g	トマトスープには生のトマトを使用します。
10月	高野豆腐入り親子丼	○	キャベツの味噌汁	高野豆腐, 鶏肉, 鶏卵, 牛乳	米, 麦, しらたき, 油, 三温糖	玉ねぎ, にんじん, 干し椎茸, グリンピース, キャベツ, ぶなしめじ, ほうれんそう, 長ねぎ	744 kcal 33.2 g 25.3 g 2.5 g	今日の親子丼には高野豆腐を加えます。味が染み込み美味しくなります。
11火	クアージュシー	○	かぼちゃの味噌汁 シークワサーゼリー	豚肉, 昆布, 牛乳, 油揚げ	米, 油, 三温糖	にんじん, しいたけ, グリンピース, ほうれんそう, かぼちゃ, 長ねぎ	702 kcal 28.0 g 20.9 g 2.3 g	クアージュシーは沖縄県の郷土料理です。豚肉や昆布などさまざまな食材を混ぜ込んだごはんです。
12水	ミートソースペンネ	○	ブロッコリーサラダ パンナコッタ	豚肉, 鶏肉, 牛乳	スパゲティ, 油, 三温糖, 薄力粉	玉ねぎ, にんじん, しいたけ, セロリー, マッシュルーム, いんげん, きゅうり, ブロッコリー	745 kcal 32.4 g 25.7 g 2.2 g	ペンネは形がしっかりしており、噛み応えがあるため、満腹感を得やすいです。
13木	ソフトフランスパン	○	うずらの卵のクリーム煮 干草あえ	牛乳, 鶏肉, うずらの卵, 脱脂粉乳, 鶏卵	パン, じゃがいも, 油, バター, 薄力粉, 春雨, いらごま, 三温糖	にんじん, 玉ねぎ, グリンピース, キャベツ, ほうれんそう, もやし	760 kcal 26.5 g 28.8 g 2.6 g	干草あえはたくさんの種類の食材をあえたものです。今日は春雨や卵、野菜をあえます。
14金	ごはん	○	あじの南部焼き おかかあえ 里芋の味噌汁	牛乳, まあじ, かつお節, 油揚げ	米, 麦, 三温糖, いらごま, ごま油, 里芋	ほうれんそう, もやし, にんじん, えのきたけ	757 kcal 37.1 g 24.1 g 2.5 g	あじの南部焼きは下味をつけた鱈にごまをまぶして焼きます。
17月	切干大根入りみそ豚丼	○	けんちん汁	豚肉, 牛乳, 油揚げ	米, 麦, 油, 三温糖, 里芋, つきこんにゃく, ごま油	玉ねぎ, にんじん, いんげん, 切干大根, だいこん, ごぼう, 長ねぎ	766 kcal 32.6 g 23.6 g 2.3 g	切干大根は水分をたくさん吸うため、煮物におすすめの食材です。
18火	チャーハン	○	鶏肉の中華スープ 杏仁豆腐	鶏卵, なんと, 鶏肉, 牛乳, 豆腐	米, 油, ごま油	玉ねぎ, 青ピーマン, 長ねぎ, にんじん, セロリー, キャベツ	742 kcal 33.5 g 22.0 g 2.5 g	今日の鶏肉の中華スープにはセロリーを入れ、鶏肉の臭みをとります。
19水	ひじきスパゲティ	○	ちくわサラダ レモンヨーグルト	豚肉, ひじき, 牛乳, ちくわ, ヨーグルト	スパゲティ, 油	にんじん, 玉ねぎ, 青ピーマン, しいたけ, キャベツ, いんげん, もやし	751 kcal 37.9 g 21.9 g 2.7 g	今日のひじきスパゲティには神奈川県産ひじきを使用予定です。
20木	黒パン	○	鶏肉と野菜のトマト煮 キャベツツテ 冷凍桃	牛乳, 鶏肉, ミックスビーンズ, ベーコン	パン, じゃがいも, 油, 三温糖	玉ねぎ, にんじん, マッシュルーム, 青ピーマン, ホールトマト, キャベツ, ホールコーン, 桃	776 kcal 24.7 g 24.9 g 2.5 g	鶏肉と野菜のトマト煮にはトマト缶と生のトマトを使用します。
21金	ホイコーロー丼	○	わかめと卵のスープ	豚肉, 生揚げ, 牛乳, わかめ, 豆腐, 鶏卵	米, 麦, 油, 三温糖, かたくり粉, ごま油, いらごま, ごま油	キャベツ, 長ねぎ, にんじん, 玉ねぎ, 青ピーマン, えのきたけ	733 kcal 33.1 g 25.2 g 2.3 g	ホイコーロー丼には、たくさんの野菜を使用予定です。
24月	鮭とアスパラガスのピラフ	○	マカロニスープ りんごゼリー	鮭フレーク, 牛乳, 豆腐	米, 油, バター, じゃがいも, 米粉マカロニ	玉ねぎ, グリンピース, ホールコーン, マッシュルーム, ほうれんそう, にんじん	735 kcal 24.2 g 18.4 g 1.9 g	アスパラガスは細かく刻み、食べやすくします。
25火	マーボー豆腐丼	○	コーンサラダ マンゴープリン	豆腐, 豚肉, 牛乳, ハム	米, 麦, 油, 三温糖, ごま油, かたくり粉	長ねぎ, にんじん, しいたけ, もやし, きゅうり	748 kcal 32.0 g 25.5 g 2.5 g	麻婆豆腐丼にはテンメンジャンと豆板醤を使用し、辛さを調節します。
26水	皿うどん	○	中華サラダ ラフランスゼリー	豚肉, なんと, うずらの卵, 牛乳, かまぼこ, わかめ	油, 三温糖, ごま油, かたくり粉, いらごま	白菜, にんじん, たけのこ, 干し椎茸, 玉ねぎ, には, きくらげ, きゅうり, もやし, キャベツ	735 kcal 27.1 g 32.8 g 2.5 g	皿うどんは、たくさんの野菜をほぐしながら、クラスであんをかけてたべてください。
27木	食パン 湘南ゴールドジャム	○	ボルシチ パプリカサラダ ヨーグルト	牛乳, 豚肉, ヨーグルト	パン, じゃがいも, 油	にんじん, 玉ねぎ, キャベツ, ピーツ, ホールトマト, パセリ, 赤ピーマン, 黄ピーマン, いんげん	705 kcal 33.6 g 22.1 g 2.4 g	ボルシチにはピーツという野菜を使用します。
28金	もずく丼	○	かぼちゃの味噌汁 パインゼリー	豚肉, もずく, 牛乳	米, 麦, 油, 三温糖, かたくり粉	にんじん, 青ピーマン, ホールコーン, かぼちゃ, 玉ねぎ, ぶなしめじ	734 kcal 28.3 g 22.0 g 2.4 g	もずく丼は、沖縄県の給食では定番のメニューです。

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。

