



令和6年度7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	たんぱく質 脂質 食塩相当量	メモ
1月	ハヤシライス	○	ほうれん草サラダ レモンヨーグルト	豚肉, 牛乳, ツナ, ヨーグルト	米, 麦, 油	にんじん, 玉ねぎ, マッシュルーム, ぶなしめじ, ほうれん草, キャベツ	784 kcal 29.6 g 22.1 g 2.3 g	ハヤシライスには隠し味として赤ワインを使用します。
2火	黒パン	○	かぼちゃシチュー ブロッコリーサラダ ストロベリーゼリー	牛乳, 鶏肉, 脱脂粉乳, 生クリーム	黒パン, 油, バター, 薄力粉	かぼちゃ, にんじん, 玉ねぎ, いんげん, きゅうり, ブロッコリー	751 kcal 22.5 g 23.4 g 2.5 g	かぼちゃはしっかりと火を通しつつ、形を残します。
3水	中華風混ぜごはん	○	白菜サラダ 杏仁豆腐	焼き豚, なると, 牛乳, ツナ	米, ごま油	にんじん, 長ねぎ, ほうれん草, 白菜	724 kcal 29.5 g 18.9 g 2.7 g	中華風混ぜごはんには焼き豚を入れ、食感を楽しむことができますようにします。
4木	チーズパン	○	鶏肉と野菜のトマト煮 ほうれん草ソテー ヨーグルト	牛乳, 鶏肉, ミックスビーンズ, ヨーグルト	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, ピーマン, ホールトマト, ほうれん草, ホールコーン	718 kcal 24.4 g 19.0 g 2.8 g	鶏肉と野菜のトマト煮には、大豆、枝豆、金時豆、白いんげん豆も加えます。
5金	七夕寿司	○	ごまあえ いちごアイス	鶏肉, 高野豆腐, 焼きのり, 牛乳	米, 三温糖, 油, いらごま	たけのこ, 干し椎茸, にんじん, 枝豆, ほうれん草, もやし	724 kcal 23.2 g 20.2 g 1.8 g	7/7は七夕です。星形人参をいくつか加えるので探してみてください。
8月	酢豚丼	○	枝豆サラダ マンゴープリン	豚肉, 牛乳	米, 麦, かたくり粉, 油, じゃがいも, 三温糖, ごま油	にんじん, 玉ねぎ, 赤パプリカ, ピーマン, たけのこ, 干し椎茸, キャベツ, きゅうり, ホールコーン, 枝豆	757 kcal 29.9 g 20.2 g 2.2 g	酢豚には大きめに切った豚肉を使用します。
9火	ロールパン	○	ドライカレー グリーンサラダ カップヤクルト	牛乳, 鶏肉, 鶏肉	パン, 油, 薄力粉	玉ねぎ, にんじん, なす, ピーマン, キャベツ, きゅうり, いんげん	702 kcal 23.8 g 29.9 g 2.5 g	ドライカレーに使用する野菜はすべてみじん切りにして食べやすくします。
10水	ラタトゥイユスパゲティ	○	ツナサラダ	鶏肉, ベーコン, 牛乳, ツナ	スパゲティ, 油	なす, ズッキーニ, 赤パプリカ, 黄パプリカ, 玉ねぎ, にんじん, ホールトマト, キャベツ, きゅうり, ホールコーン	743 kcal 34.2 g 28.5 g 1.9 g	ラタトゥイユは夏野菜をたくさん使用した煮込み料理です。
11木	しょうが焼き丼	○	かまぼこサラダ プリン	豚肉, 牛乳, かまぼこ	米, 麦, 油, 三温糖, いらごま	玉ねぎ, にんじん, いんげん, 赤パプリカ, キャベツ, ほうれん草	784 kcal 30.5 g 26.0 g 2.0 g	かまぼこサラダには細切りのかまぼこを使用します。
12金	夏野菜カレー	○	海藻サラダ 青りんごゼリー	豚肉, 牛乳, ハム	米, 麦, 油	玉ねぎ, にんじん, トマト, なす, ズッキーニ, 玉ねぎ, キャベツ, きゅうり	780 kcal 26.9 g 23.4 g 2.6 g	今日の夏野菜カレーにはたくさん生のトマトを使用し、酸味のあるカレーに仕上げます。
16火	食パン いちごジャム	○	チリコンカン マカロニサラダ	牛乳, 牛肉, 金時豆, ハム	パン, じゃがいも, 油, マカロニ	玉ねぎ, にんじん, マッシュルーム, ホールトマト, キャベツ, きゅうり, ホールコーン, えだまめ	788 kcal 31.4 g 32.3 g 2.4 g	今日のチリコンカンには牛肉を使用します。
17水	エビクリームライス	牛乳 ヒール	アスパラガスのサラダ オレンジゼリー	鶏肉, しばえび, 牛乳	米, バター, 油, 薄力粉	にんじん, 玉ねぎ, マッシュルーム, キャベツ, きゅうり, いんげん, アスパラガス	717 kcal 25.9 g 17.7 g 2.1 g	1学期最後の給食です。エビクリームライスのごはんは人参とバターと一緒に炊き込みます。

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。

7/1(月)から一定期間、一部紙皿を使用した給食を提供します。ご承知おきください。