



令和6年度9月分 学校給食予定献立表



☆…高等部考案メニュー

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	1杯トー たんぱく質 脂質 食塩相当量	メモ
4 水	☆ようげすっばいBカレー	○	ちくわサラダ	牛肉、えび、ヨーグルト、牛乳、竹輪	米、麦、油	なす、トマト、長ねぎ、にら、みかん缶、 キャベツ、にんじん、いんげん、もやし	732 kcal 28.1 g 22.9 g 2.5 g	今日から2学期 の給食が始まり ます。今日のカ レーは高等部3 年B組考案メ ニューです。
5 木	食パン ブルーベリージャム	○	ポトフ チキンサラダ りんごゼリー	牛乳、豚肉、ウィンナー、鶏肉	パン、じゃがいも、油	玉ねぎ、にんじん、キャベツ、セロ リー、アスパラガス、きゅうり、もやし	729 kcal 30.9 g 24.9 g 2.6 g	ポトフには豚 肉とウィン ナーを入れま す。
6 金	☆インド風フリザードカレー	○	海藻サラダ	鶏肉、竹輪、チーズ、のり、牛乳、ハム	米、バター、じゃがいも、さつまいも、 油	玉ねぎ、にんじん、ほうれんそう、まい たけ、カリフラワー、マッシュルーム、 キャベツ、きゅうり、海藻ミックス	770 kcal 27.0 g 24.4 g 3.0 g	今日のカレー は高等部3年A 組考案メ ニューです。
9 月	塩豚丼	○	コーンサラダ	豚肉、牛乳	米、麦、油、いりごま	玉ねぎ、もやし、いんげん、にんじん、 キャベツ、きゅうり、コーン缶	669 kcal 30.3 g 20.1 g 1.4 g	塩豚丼にはレ モン果汁を入 れ、さっぱり 仕上げます。
10 火	味噌ソーススパゲティ	○	えのきとわかめのサラダ ソフールヨーグルト	豚肉、牛乳、鶏肉、わかめ、ヨーグルト	スパゲティ、油、三温糖、薄力粉	玉ねぎ、にんじん、セロリー、グリーン ピース、玉ねぎ、キャベツ、きゅうり、 えのきたけ	774 kcal 36.6 g 24.9 g 2.4 g	味噌ソース スパゲティに は薄力粉でとろ みをつけます。
11 水	ナン	○	☆よしくぞ！食べろ！ととのったぞー！ 緑おしいげるキーマカレー コーンサラダ カップヤクルト	牛乳、鶏肉、ほたて、ミックスビーンズ	ナン、バター、じゃがいも、油	玉ねぎ、にんじん、ほうれんそう、マッ シュルーム、エリンギ、りんご缶、な す、ホールトマト、しそ、キャベツ、 きゅうり、ホールコーン	700 kcal 30.4 g 23.6 g 3.2 g	今日のカレー は高等部2年A 組考案メ ニューです。
12 木	マーボーなす丼	○	チキンサラダ	豚ひき肉、牛乳、ささみ、杏仁豆腐	米、麦、油、三温糖、かたくり粉、ごま油	なす、にんじん、玉ねぎ、青ピーマン、 長ねぎ、アスパラガス、きゅうり、も やし、	772 kcal 31.5 g 24.9 g 2.2 g	マーボーなす 丼は豆板醤で 辛さを調整し ます。
13 金	☆よくかむウエルカムかむしめる スープカレー	○	グリーンサラダ ストロベリーゼリー	牛肉、大豆、干しえび、牛乳	米、麦、さつまいも、油	青ピーマン、にんじん、玉ねぎ、かぼ ちや、アスパラガス、キャベツ、きゅう り、いんげん	738 kcal 25.1 g 20.4 g 2.5 g	今日のカレー は高等部2年 B組考案メ ニューです。
17 火	里芋そぼろ丼	○	千草和え お月見デザート	鶏肉、牛乳、鶏卵	米、麦、油、つきごんにやく、里芋、三温 糖、かたくり粉、春雨	にんじん、玉ねぎ、いんげん、ぶなしめ じ、キャベツ、ほうれんそう	771 kcal 27.8 g 22.0 g 2.6 g	今日はお月見献 立です。うさぎ が隠れているの で探してみてください。
18 水	きのこの和風スパゲティ	○	ポテトサラダ 冷凍もも	鶏肉、牛乳、ウィンナー	スパゲティ、油、じゃがいも	玉ねぎ、ぶなしめじ、マッシュルーム、 エリンギ、しいたけ、にんじん、きゅう り、ブロッコリー、もも	701 kcal 29.7 g 22.5 g 2.3 g	ポテトサラダ にはドレッシ ングをかけて 食べてください。
19 木	ナン	○	☆ファンタジースプリングスカレー ブロッコリーサラダ	牛乳、豚肉、竹輪、チーズ	ナン、さつまいも、油	玉ねぎ、だいこん、ホールトマト、りん ご缶、いんげん、にんじん、きゅうり、 ブロッコリー	718 kcal 33.6 g 23.6 g 3.5 g	今日のカレー は高等部1年A 組考案メ ニューです。
20 金	キムチチャーハン	○	ひじきとツナのサラダ レモンヨーグルト	豚肉、ひじき、ツナ、牛乳、ヨーグル ト、	米、油、三温糖、ごま油、	青ピーマン、長ねぎ、にんじん、キム チ、にんにく、しょうが、ほうれん 草、えだ豆	692 kcal 28.8 g 18.0 g 1.6 g	キムチチャー ハンを食べるま じを乗り切りま しょう。
24 火	☆1-Bチーズカレー	○	パプリカサラダ	豚肉、粉チーズ、牛乳	米、麦、はちみつ、油	玉ねぎ、にんじん、ほうれんそう、キャ ベツ、	788 kcal 32.3 g 25.1 g 2.5 g	今日のカレー は高等部1年B 組考案メ ニューです。
25 水	他人丼	○	かまぼこサラダ	豚肉、高野豆腐、鶏卵、糸かまぼこ、牛 乳、	米、麦、しらたき、油、三温糖	玉ねぎ、にんじん、干し椎茸、グリーン ピース、キャベツ、ほうれん草、にん じん	741 kcal 34.9 g 23.0 g 2.1 g	他人丼には豚 肉と卵を使用 します。
26 木	黒パン	○	さつまいもシチュー ひじきサラダ	牛乳、鶏肉、脱脂粉乳、ひじき	パン、さつまいも、油、バター、薄力粉	にんじん、玉ねぎ、ブロッコリー、キャ ベツ、ほうれんそう、えだまめ、きゅう り	742 kcal 22.3 g 23.3 g 2.8 g	さつまいもシ チューには脱 脂粉乳を加え、 タンパク 質量を増やし ます。
27 金	☆元気が出る太陽カレー	○	ツナサラダ	鶏肉、いか、牛乳、ツナ	米、麦、油	にんじん、ズッキーニ、なす、りん ごソース、キャベツ、きゅうり、 ホールコーン缶	722 kcal 28.0 g 21.1 g 2.5 g	今日のカレー は高等部1年C 組考案メ ニューです。
30 月	そぼろ豆腐丼	○	中華あえ 湘南ゴールドゼリー	豆腐、鶏肉、牛乳、わかめ	米、麦、ごま油、三温糖、かたくり粉、い りごま	にんじん、長ねぎ、にら、干し椎茸、 キャベツ、もやし	727 kcal 28.9 g 23.1 g 2.3 g	そぼろ豆腐丼 はしょうゆを ベースに味付 けします。

**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。 **

* **紙皿を使用した給食を提供します。ご承知おきください。 **

* **カレー月間です。暑い夏をカレーで乗り切りましょう。 **