

2025年11月 学校給食献立予定表

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
4 (火)	ごはん	牛乳	じゃがいものそぼろ煮 ほうれん草の味噌汁	牛乳,豚肉,油揚げ,豆腐	米,麦,じゃがいも,つきこんにやく,大豆サラダ油,三温糖	玉ねぎ,にんじん,さやえんどう,ほうれんそう,長ねぎ	716 kcal 25.4 g 20 g 2.4 g	
5 (水)	きのこのミートソーススパゲティ	牛乳	キャベツとコーンのサラダ	豚肉,パルメザンチーズ, 牛乳	スパゲッティ,オリーブ油,大豆サラダ油,三温糖	玉ねぎ,玉ねぎ,にんじん,ぶなしめじ,マッシュルーム,ホールトマト,キャベツ,とうもろこし,レモン汁	713 kcal 31.9 g 26 g 2.1 g	
6 (木)	ごはん	牛乳	鶏肉の韓国風焼き 野菜のナムル 小松菜のスープ	牛乳,鶏肉	米,麦,三温糖,ごま油,いりごま,すりごま,ビーフン	にんにく,ほうれんそう,もしやし,にんじん,こまつな,玉ねぎ	730 kcal 29.4 g 26.6 g 2.4 g	
7 (金)	ロールパン ブルーベリージャム	牛乳	ボルシチ かぼちゃのサラダ	牛乳,牛肉,生クリーム	ロールパン,じゃがいも,大豆サラダ油,三温糖,バター,マヨネーズ、ジャム	にんじん,玉ねぎ,キャベツ,ビーツ,ホールトマト,かぼちゃ,きゅうり,枝豆	700 kcal 28.7 g 31.2 g 2.5 g	
10 (月)	クリームソーススパゲティ	牛乳	大豆のサラダ	とり肉,牛乳,脱脂粉乳,生クリーム,大豆,シーチキン	スパゲッティ,大豆サラダ油,オリーブ油,薄力粉,バター,フレンチドレッシング(小袋)	玉ねぎ,ぶなしめじ,キャベツ,きゅうり	753 kcal 36.8 g 28.7 g 2 g	
11 (火)	やまゆりポーク豚丼	牛乳	小松菜の味噌汁 湘南ゴールドゼリー	豚肉,牛乳,油揚げ,豆腐	米,大豆サラダ油,三温糖,かたくり粉	玉ねぎ,長ねぎ,こまつな	775 kcal 30.5 g 27.6 g 2.4 g	<神奈川県立高津支援学校給食メニュー> 神奈川県産の豚やまゆりポークを使用しています。
12 (水)	白パン	牛乳	かじきのムニエル ガリバタボテト 大根のコンソメスープ プリン	牛乳,めかじき,ベーコン	薄力粉,バター,大豆サラダ油,じゃがいも,三温糖	だいこん,にんじん,玉ねぎ	692 kcal 34 g 33.2 g 2.6 g	
13 (木)	チキンカレーライス	ショア	ビーンズサラダ	鶏肉,ジョアストロベリー,大豆	米,じゃがいも,大豆サラダ油,薄力粉,マヨネーズ	玉ねぎ,にんじん,玉ねぎ,りんごソース,キャベツ,きゅうり,どうもろこし,枝豆	714 kcal 21.4 g 19.4 g 2.2 g	
14 (金)	鶏ごぼうピラフ	牛乳	コーンポタージュ	鶏肉,牛乳,脱脂粉乳,生クリーム	米,大豆サラダ油,バター,薄力粉	ごぼう,にんじん,玉ねぎ,マッシュルーム,さやいんげん,コーン	742 kcal 23.2 g 24.8 g 2.5 g	
17 (月)	そぼろ豆腐丼	牛乳	中華あえ 青りんごゼリー	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,椎茸,キャベツ,もしやし	719 kcal 27.1 g 21.8 g 2.4 g	
18 (火)	スタミナスパゲティ	牛乳	ちくわサラダ ヨーグルト	鶏肉,牛乳,竹輪,ヨーグルト	スパゲッティ,大豆サラダ油,オリーブ油,和風ドレッシング(小袋)	玉ねぎ,アスパラガス,マッシュルーム,えのきだけ,ぶなしめじ,キャベツ,にんじん,いんげん,ちやし	692 kcal 33.6 g 19.8 g 2.6 g	
19 (水)	タコライス	牛乳	野菜のカレースープ	豚肉,粉チーズ,牛乳,ベーコン	米,麦,大豆サラダ油,三温糖	玉ねぎ,にんじん,ホールトマト,キャベツ,にんにく	725 kcal 28.5 g 24.9 g 3.1 g	<19日は食育の日！> タコライスは沖縄の郷土料理です。ひき肉・チーズなどをご飯の上にのせます。
20 (木)	サンドパン	牛乳	タンドリーチキン キャベツサラダ ミネストローネスープ	牛乳,鶏肉,ヨーグルト,ベーコン	サンドパン,大豆サラダ油,三温糖,じゃがいも,マカロニ	にんにく,キャベツ,にんじん,レモン汁,玉ねぎ,ホールトマト	710 kcal 23.9 g 25.7 g 3.2 g	
21 (金)	ごはん	牛乳	鮭の西京焼き マカロニサラダ ほうれん草のすまし汁	牛乳,さけ,ハム	米,麦,マカロニ,マヨネーズ,麺	キャベツ,きゅうり,ホールコーン,えだまめ,ほうれんそう,にんじん,長ねぎ	700 kcal 34.1 g 20 g 2.1 g	
25 (火)	黒パン チョコクリーム	牛乳	ほうれん草のクリーム煮 チキンサラダ みかんゼリー	牛乳,鶏肉,脱脂粉乳,生クリーム,ささみ	黒パン,じゃがいも,大豆サラダ油,バター,薄力粉,マヨネーズ	にんじん,玉ねぎ,ほうれんそう,アスパラガス,きゅうり,もしやし	720 kcal 31.1 g 29.3 g 2.4 g	
26 (水)	ごはん	牛乳	豚しゃぶともやしとトマトの蒸し焼き 五目汁	牛乳,豚肉,豆腐	米,麦,大豆サラダ油,ごま,三温糖	キャベツ,もしやし,えのきだけ,にら,トマト,長ねぎ,だいこん,ごぼう,にんじん	760 kcal 31.5 g 29 g 2.3 g	<高校2年リコ стори-> 第二弾！豚肉と蒸し野菜をごまだれソースでからめました。
27 (木)	ごはん	牛乳	あじのかば焼き いそあえ けんちん汁	牛乳,まあじ,きざみのり,油揚げ	米,麦,かたくり粉,大豆サラダ油,三温糖,ごま油,さといも,つきこんにやく	ごまつな,キャベツ,にんじん,だいこん,ごぼう,長ねぎ	717 kcal 33.6 g 21.7 g 2.8 g	
28 (金)	チキンとトマトのスパゲティ	牛乳	ツナサラダ ヨーグルト	鶏肉,ベーコン,牛乳,シーチキン,ヨーグルト	スパゲッティ,大豆サラダ油,オリーブ油,マヨネーズ,三温糖	マッシュルーム,玉ねぎ,にんじん,ビーマン,ホールトマト,キャベツ,どうもろこし,きゅうり	764 kcal 32 g 29.2 g 2.6 g	

* 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。