

れいわ ねんど
令和7年度



がっこうきゅうしょくよ ていこんだてひょう 学校給食予定献立表



きょうとふりつやわたしえんがっこう
京都府立八幡支援学校

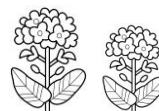
日 曜日	献立名	牛乳	材	料	名	米	養	量
			熱や力のもとになる食品	体を作る食品	体の調子を整える食品	調味料・その他	エネルギー (30kcal)	たんぱく質 (g)
10 木	むぎごはん ハヤシライス		こめ おおむぎ なたねあぶら	ぶたにく なまクリーム	しょうが にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム	ハヤシルウ しょうゆ がらスープ(チキン) しお こしょう ローリエ あかワイン ウスターソース しお こしょう	598 765	22.8 28.2
	ほうれんそうのソテー		なたねあぶら	ベーコン	もやし ほうれんそう	しお こしょう		
11 金	あじつけパン ミートボールシチュー		あじつけパン なたねあぶら じゃがいも	ミートボール ぎゅうにゅう なまクリーム	たまねぎ にんじん パセリ	シチュールウ しろワイン しお こしょう ローリエ がらスープ(チキン)	590 753	20.6 25.5
	コーンサラダ		なたねあぶら		きゃべつ にんじん コーン	りんごす しょうゆ しお こしょう		
14 月	ごはん のりつくだに ぶたにくのしょうがやき もやしとツナのソテー すましじる		こめ なたねあぶら ぶ	のりつくだに ぶたにく まぐろみずに	しょうが もやし こまつな たまねぎ ねぎ にんじん	しょうゆ さけ みりん しょうゆ しお こしょう けずりぶし だしこんぶ しょうゆ しお	611 753	24.9 29.8
	おいわいいちごゼリー		おいわいいちごゼリー					
15 火	ごはん あじのからあげ		こめ こめこ かたくりこ なたねあぶら	あじ 		さけ しお	582 715	26.2 29.3
	ごまあえ	ショア プレー	さんおんとう ごま		きりぼしだいこん にんじん こまつな	す しょうゆ しお		
	みそしる		じゃがいも	あぶらあげ	たまねぎ ねぎ	けずりぶし みそ		
16 水	むぎごはん ふわふわどん		こめ おおむぎ ぶさんおんとう なたねあぶら かたくりこ	とりミンチ たまご	たまねぎ えのきたけ にんじん ねぎ	しょうゆ さけ みりん けずりぶし	577 739	25.4 31.4
	とんじる		ごんにゃく	ぶたにく	だいこん ねぎ ごぼう にんじん	けずりぶし みそ		
17 木	ごはん あつあげとぶたにくの キムチいため トックいりわかめスープ		こめ こまあぶら	ぶたにく あつあげ	たまねぎ にんじん ねぎ はくさいキムチ もやし	しょうゆ みりん さけ	601 767	24.3 29.8
			トック こまあぶら	わかめ	えのきたけ にんじん	がらスープ(チキン) しお こしょう しょうゆ		
18 金	こがたコッペパン りんごジャム スパゲティミートソース		コッペパン		りんごジャム		607 744	24.1 29.3
			スパゲティ	ぶたひきにく	しょうが にんにく たまねぎ にんじん トマトみずに	トマトチャップ ウスターソース トマトジュレ しょうゆ しお こしょう		
	きゃべつサラダ		なたねあぶら なたねあぶら さんおんとう		きゃべつ にんじん さんどまめ	しお こしょう す しょうゆ		
21 月	ごはん ゆかり じゃがいものそぼろに		こめ じゃがいも なたねあぶら さんおんとう	ぶたひきにく	たまねぎ にんじん えだまめ	ゆかり さけ みりん しょうゆ	593 755	22.9 28.0
	みそしる			あぶらあげ	きゃべつ ねぎ	けずりぶし みそ		
22 火	ごはん あげぎょうざ ごもくビーフン		こめ なたねあぶら こまあぶら	ぎょうざ ぶたにく	きゃべつ にんじん たまねぎ しょうが	オイスターソース しょうゆ	561 731	17.9 21.7
	はくさいスープ				はくさい たまねぎ しめじ	がらスープ(チキン) しょうゆ しお こしょう		
23 水	むぎごはん チキンカレー		こめ おおむぎ なたねあぶら じゃがいも	とりにく	しょうが にんにく たまねぎ にんじん	カレー しお こしょう がらスープ(チキン) トマトチャップ ウスターソース ローリエ	585 746	19.9 24.3
	かいそうサラダ		こまあぶら さんおんとう	かいそうミックス	きゃべつ きゅうり	す しょうゆ しお こしょう		

日 曜日	献立名	牛乳	材 料 名				栄 養 量	
			熱や力のもとになる食品	体を作る食品	体の調子を整える食品	調味料・その他	I類 - (はかり)	たんぱく質 (グラム)
24 木	たけのこごはん さばのなんぶやき		こめ ごま	あぶらあげ さば 	たけのこ しょうが 	さけ みりん しょうゆ さけ しょうゆ みりん しお こしょう みりん しょうゆ さけ けずりぶし だしこんぶ	596 779	27.0 35.6
25 金	こくとうパン やきにくサラダ コーンスープ		こくとうパン なたねあぶら ごま さんおんとう ごまあぶら	ぎゅうにく	しょうが にんにく ほうれんそう もやし きゃべつ にんじん たまねぎ にんじん コーン クリープ パセリ	みりん しょうゆ しお す がらスープ(チキン) しお こしょう しょうゆ	580 738	26.9 33.5
28 月	ごはん とりにくの こまふうみからあげ おかかあえ みそしる		こめ こむぎこ かたくりこ なたねあぶら	とりにく たまご はなかつお とうふ あぶらあげ	しょうが きゃべつ にんじん さんどまめ ねぎ	さけ しょうゆ しょうゆ みりん けずりぶし みそ	588 764	24.8 32.6
30 水	むぎごはん すぶた ちゅうかスープ		こめ おおむぎ こめこ かたくりこ なたねあぶら さんおんとう ごまあぶら	ぶたにく	たまねぎ にんじん たけのこみずい しょうが トマトみずい ビーマン もやし ちんげんさい にんじん しめじ	しょうゆ す ウスターソース がらスープ(チキン) しょうゆ しお こしょう	567 722	20.4 25.1

※ 太字は、八幡市産の野菜です。

栄養量は、上段 小学部、下段 中・高等部です。

* 都合により、献立を変更する場合があります。

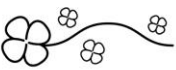


新年度が始まりました。御入学、御進級おめでとうございます。

学校給食は、『生きた教材』であり、教育の一環として実施しています。健康の保持・増進のための適切な栄養摂取だけでなく、望ましい食習慣を養うなど、生きる力を培う場となります。

今年度から栄養計算の方法が変わり、少し低く算出されるようになりましたが、量が減るわけではありませんので、ご了承ください。

学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。 	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。 
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。 	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。 	

