



令和7年4月分学校給食予定献立表

名古屋特別支援学校

にち 日	よう 曜	献立名	主な材料とその働き						その他	
			赤:からだをつくる		緑:からだの調子をととのえる		黄:からだを動かすエネルギーになる			
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		調整食
			肉・魚・卵・豆	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		寒天
9	水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			
		ハヤシライス	ぶたにく	にゅうせいぶん	にんじん	たまねぎ しょうが にんにく ●マッシュルーム	じゃがいも	ハヤシルウ あぶら	○	
		カラフルサラダ			パプリカ ほうれんそう	きゅうり キャベツ コーン		イタリアンドレッシング	○	
		桜ゼリー さくらゼリー				さくらんぼ レモン	さとう みずあめ			
10	木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			
		きのこ牛丼 きのこぎゅうどん	ぎゅうにく		にんじん	しめじ たまねぎ ねぎ ●しらたき さとう ▽じゃがいも	あぶら	○		
		新香和え しんこあえ		●しおこんぶ	▽ほうれんそう	はくさい きゅうり		○		
		豆乳ブラマンジェ とうにゅうぶらまんじえ	とうにゅう				みずあめ さとう			
11	金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			
		しゅうまい	ぶたにく とり たら			たまねぎ	かたくりこ パンこ さとう こむぎこ	ラード ごまあぶら	○	
		中華サラダ ちゅうかさらだ			ほうれんそう	きゅうり はくさい		ちゅうかドレッシング	○	
		麻婆豆腐 まいばーどうふ	ぶたにく とうふ みそ		にんじん	たまねぎ ねぎ ほししいたけ	さとう かたくりこ	あぶら ごまあぶら	○	
		りんごゼリー				りんご	さとう はちみつ			
14	月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			
		かぼちゃひき肉フライ かぼちゃひきにくふらい	ぶたにく かぼちゃ			たまねぎ	パンこ かたくりこ こむぎこ みずあめ	ラード あぶら(かこうひん)	○	
		おかか和え おかかあえ	かつお		ほうれんそう	キャベツ	さとう		○	
		豚汁 とんじる	ぶたにく とうふ みそ		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ	さといも		○	
15	火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			
		中華飯 ちゅうかはん	ぶたにく えび いか		にんじん さやいんげん	しょうが はくさい たまねぎ ほししいたけ ●たけのこ	かたくりこ	あぶら ごまあぶら	○	
		ごま酢和え ごますあえ			ほうれんそう にんじん	きゅうり キャベツ	さとう	◎ごま →ごまあぶら	○	
		お祝いイチゴゼリー おいawaiiちごゼリー	とうにゅう			いちご	さとう みずあめ	あぶら(かこうひん)		
16	水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			
		豚丼 ぶたどん	ぶたにく		にんじん	たまねぎ ねぎ	さとう ▽じゃがいも	あぶら	○	
		おひたし			にんじん	きゅうり はくさい	さとう		○	
		水ようかん みずようかん					あずき さとう こなあめ			
17	木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			
		炒り豆腐つつみ焼き いりどうふつつみやき	とりにく とうふ ゼラチン		にんじん	たまねぎ えだまめ しょうが ほししいたけ	さとう	あぶら(かこうひん)	○	
		しらす和え しらすあえ		しらす	ほうれんそう にんじん	はくさい	さとう		○	
		きのこ汁 きのこじる	とうふ みそ		にんじん	だいこん はくさい しめじ ほししいたけ ねぎ	さといも		○	
18	金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			
		いわしの生姜煮 いわしのしょうがに	いわし			しょうが	かたくりこ さとう		○	
		ゆかり和え ゆかりあえ			にんじん ゆかり	キャベツ きゅうり			○	
		けんちん汁 けんちんじる	とりにく とうふ		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ ▽たまねぎ	●こんにやく さといも	あぶら	○	

※ 都合により変更する場合もありますので御承ください。

※ 形態調整の関係で、普通食と調整食で入る食材が異なることがあります。

※ その他:調整食のみ寒天が入る場合は、「○」がついています。

※ ●普通食 のみ入ります。

※ ▽調整食 のみ入ります。

※ ◎普通食→調整食 15日普通食「ごま」が調整食は「ごまあぶら」になります。



れいわ ねん がつ ふん がっこうきゅうしきよていこんだてひょう

令和7年4月分学校給食予定献立表

なごやおくべつしえんがっこう

名古屋特別支援学校

日	曜	献立名	主な材料とその働き						その他	
			赤:からだをつくる		緑:からだの調子をととのえる		黄:からだを動かすエネルギーになる			
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		調整食
			肉・魚・卵・豆	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		寒天
21	月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ		
		鶏の照り焼き とりのてりやき	とりにく					さとう みずあめ		○
		のり風味和え のりふうみあえ		◎のりーのり佃煮	ほうれんそう にんじん	はくさい	さとう			○
		白みそ汁 しろみそしる	みそ とうふ		にんじん	だいこん しめじ たまねぎ ねぎ	さといも			○
22	火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ		
		かつおのおかか煮 かつおのおかかに	かつお			しょうが	かたくりこ さとう			○
		和風サラダ わふうさらだ			にんじん	キャベツ きゅうり コーン		あおじそドレッシング		○
		筑前煮 ちくぜんに	とりにく●ちくわ		にんじん さやいんげん	れんこん ごぼう たまねぎ ほししいたけ	さといも さとう	あぶら		○
23	水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ		
		ポークカレー	ぶたにく	にゅうせいぶん	にんじん トマト パセリ	たまねぎ	じゃがいも	カレールウ あぶら		○
		グリーンサラダ			ほうれんそう	キャベツ きゅうり		イタリアンドレッシング		○
		●福神漬 ふくじんづけ			おおば	だいこん うり なす れんこん きゅうり しょうが なたまめ	さとう			
		かぼちゃプリン	とうにゅう		かぼちゃ		さとう			
24	木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ		
		けんちん信田 けんちんしのだ	とうふ あぶらあげ たら	ひじき	にんじん		かたくりこ さとう	あぶら(かこうひん)		○
		切り干し大根の煮物 きりほしだいこんのもの	◎はんぺん →とうふ		にんじん さやいんげん	きりほしだいこん ほししいたけ	さといも さとう	あぶら		○
		赤だし あかだし	とうふ みそ	●わかめ		だいこん えのきたけ ねぎ	さといも			○
		マンゴーアセロラゼリー	とうにゅう			アセロラ マンゴー	さとう			
25	金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ		
		豆腐バーグ とうふばーぐ	とりにく とうふ			たまねぎ	さとう かたくりこ パンこ			○
		ツナ和え つなあえ	ツナ		ほうれんそう にんじん	キャベツ	さとう	あぶら		○
		沢煮椀 さわにわん	ぶたにく あぶらあげ		にんじん	ごぼう だいこん ◎たけのこ→たまねぎ ほししいたけ ねぎ	▽さといも	あぶら		○
26	土	チキンライス 牛乳	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	グリーンピース たまねぎ コーン	こめ ▽じゃがいも	あぶら		
		花野菜サラダ はなやさいさらだ			ブロッコリー	キャベツ		イタリアンドレッシング		○
		コンソメスープ	ウインナー		にんじん	たまねぎ はくさい コーン	じゃがいも			○
		豆乳プリン とうにゅうぶりん	とうにゅう				みずあめ さとう	ショートニング (かこうひん)		
30	水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ		
		さばの八丁みそ煮 さばのはっしょうみそに	さば みそ				さとう かたくりこ			○
		黄金和え こがねあえ			ほうれんそう	はくさい コーン	さとう			○
		のっぺい汁 のっぺいじる	あぶらあげ とうふ		にんじん	だいこん しめじ ねぎ	さといも かたくりこ			○
		さくらんぼゼリー				さくらんぼ	さとう みずあめ			

- ※ 都合により変更する場合がありますので御了承ください。
- ※ 形態調整の関係で、普通食と調整食で入る食材が異なることがあります。
- ※ その他:調整食のみ寒天が入る場合は、「○」がついています。
- ※ ●普通食 のみ入ります。
- ※ ▽調整食 のみ入ります。
- ※ ◎普通食→調整食(21日、24日、25日は一部食材が変更になります)