



れ い わ ね ん が つ ぶ ん が つ こ う き ゅ う し ゅ く よ て い こ ん だ て ひ ょ う
令和7年7月分学校給食予定献立表

な ご や と ぐ べ つ し え ん が 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	
			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	
1	火	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		○
		のり風味和え のりふうみあえ		◎のり ーのりつくだに	ほうれんそう にんじん	はくさい	さとう		○
		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	●こんにゃく さとも	あぶら	○
		ももタルト	とうにゅう だいずこ			もも	こめこ さとう みずあめ	ショートニング (かこうひん) あぶら(かこうひん)	
2	水	しらたま 白玉うどん 牛乳		ぎゅうにゅう			こむぎこ		
		夏野菜カレーうどん なつやさいかれーうどん	ぶたにく	にゅうせいぶん	にんじん トマト かぼちゃ パプリカ さやいんげん	たまねぎ なす しょうが	こむぎこ	あぶら カレールウ	○
		つくね	とりにく			たまねぎ	さとう こめこパンこ かたくりこ	あぶら(かこうひん)	○
		おひたし			ほうれんそう にんじん	きゅうり はくさい	さとう		○
		パインゼリー				パイン	さとう		
3	木	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 かたくりこ		○
		花野菜サラダ はなやさいさらだ			ブロッコリー	キャベツ		わふうドレッシング	○
		すまし汁 すましじる	とうふ かまぼこ		にんじん みつば	ほししいたけ だいこん たまねぎ			○
4	金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		
		枝豆コロッケ えだまめころつけ				えだまめ たまねぎ	さとう じゃがいも パンこ こむぎこ	あぶら 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 ぶたじる	ぶたにく とうふ みそ		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ	さとも		○
7	月	ツナちらし 牛乳	ツナ	ぎゅうにゅう	にんじん	かんびょう えだまめ たけのこ れんこん ほししいたけ ▽たまねぎ	こめ さとう ▽じゃがいも	あぶら(ツナ)	○
		セタ汁 たなばたじる	とうふ かまぼこ		オクラ にんじん	ほししいたけ だいこん			○
		セタクレープ たなばたくれーぷ	とうにゅう だいずこ			レモン	こめこ さとう みずあめ	あぶら(かこうひん)	
8	火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		
		ごぼう入りつくね ごぼういりつくね	とりにく			たまねぎ ごぼう しょうが	かたくりこ さとう	ラード あぶら(かこうひん)	○
		ひじきの炒め煮 ひじきのいために	◎さつまあげ→とうふ	ひじき	にんじん	ほししいたけ えだまめ	さとう	あぶら	○
		白みそ汁 しろみそじる	◎あぶらあげ→とうふ みそ		にんじん	だいこん しめじ たまねぎ ねぎ	さとも		○
9	水	ロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう だっしふんにゅう			こむぎこ さとう	ショートニング マーガリン	
		グラタン	おから とうにゅう		かぼちゃ	たまねぎ	じゃがいも こめこ さとう みずあめ	ショートニング (かこうひん)	○
		フレンチサラダ				キャベツ きゅうり コーン		フレンチドレッシング	○
		ジュリエヌスープ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ はくさい		あぶら	○
		ミルメークバナナ					さとう		

※ 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(1日、8日は一部食材が変更になります)



れ い わ ね ん が つ ぶ ん が つ こ う き ゅ う し ゅ く よ て い こ ん だ て ひ ょ う
令和7年7月分学校給食予定献立表

な ご や と く べ つ し め ん が つ こ う
名古屋特別支援学校

に ち 日	よ う 曜	こんだて 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	
			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	
10	木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		
		赤魚のねぎみそ焼き あかうおのねぎみそやき	あかうお みそ			ねぎ	さとう ▽かたくりこ	ごまあぶら	○
		三色和え さんしよくあえ			ほうれんそう にんじん	はくさい	さとう		○
		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	○
11	金	むぎ 麦ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ		
		しゅうまい	ぶたにく とりにく 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	○
		家常豆腐 じゃっつあんどうふ	ぶたにく みそ ◎なまあげ→とうふ		にんじん	ねぎ ほししいたけ たまねぎ キャベツ	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	はちみつ さとう		
14	月	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	しめじ だいこん はくさい 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 ●たけのこ ほししいたけ	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	キャベツ きゅうり	さとう	◎ごま →ごまあぶら	○
		マンゴープリン				マンゴー	さとう こなあめ	あぶら(かこうひん)	
16	水	ミルクロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう だっしふんにゅう			こむぎこ さとう	ショートニング	
		鮭フライ さけふらい	さけ				パンこ こむぎこ	あぶら	○
		◎ノンエッグタルタル ソース→ノンエッグ マヨネーズ						◎ノンエッグタルタル ソース→ノンエッグ マヨネーズ	
		イタリアンサラダ		チーズ	パプリカ	キャベツ きゅうり		イタリアンドレッシング	○
		ミネストローネ	ウインナー		にんじん トマト	たまねぎ	じゃがいも		○
17	木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		
		ハッシュドビーフ	ぎゅうにく	にゅうせいぶん	にんじん	たまねぎ しょうが ●マッシュルーム にんにく	じゃがいも こむぎこ	ハヤシルウ 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	○
		オレンジシャーベット				オレンジ	さとう		

※ 都合により変更する場合も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(11日、15日、26日は一部食材が変更になります)