



9月の給食予定献立表 (前半)



☆今月の目標【規則正しい生活リズムで丈夫な体をつくろう!】

令和7年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひづけ 日付	献立名	使用する食品名						調味料 他	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
		(あか) おもにからだをつくるものになる		(みどり) おもにからだのちようしをととのえるものになる		(きいろ) おもにエネルギーのものになる				
		1群	2群	3群	4群	5群	6群			
		さかなにく・だいず・ 魚・肉・大豆・ 大豆製品	ぎゅうにゅう・こぎかな 牛乳・小魚 ・海藻	りよくおうしやさい 緑黄色野菜	た・やさい その他の野菜 ・きのこ・果物	こくろい・るい 穀類・いも類・ 砂糖	ゆし 油脂			
2 (火)	ポークカレー(ラッキー人参入り)・牛乳 冬瓜サラダ さがみかんゼリー	ぶたにく ハム・たまご	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	たまねぎ・りんごピューレ にんにく・グリーンピース・(セロリ) キャベツ・とうがん・きくらげ みかん	こめ・むぎ・じゃがいも 油 さとう	油	カレールー・赤ワイン・ケチャップ・醤油・コンソメ・(鶏骨・ローリエ) すだちポン酢・塩・コショウ 酸味料・他	750 24.4	
3 (水)	ミルクパン(ブルーベリージャム)・牛乳 鶏肉のパン粉焼き えびとごぼうのサラダ コンソメスープ	とりにく えび・たまご ぶたにく	ぎゅうにゅう こなチーズ	パセリ ほうれんそう・にんじん パセリ・にんじん	にんにく・しょうが ごぼう たまねぎ・(セロリ)	ミルクパン・ブルーベリージャム さとう・ぼんご さとう		塩・コショウ・白ワイン・ケチャップ 醤油・青じそクリーム・ドレッシング 酒・塩・コンソメ・コショウ・醤油・ (鶏骨・ローリエ)	746 34.6	
4 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳 魚の煮付け・野菜の甘煮 おかかあえ 豚汁	あかうお かつおぶし ぶたにく・みそ・あつあげ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう (にぼし・こんぶ)	さやいんげん にんじん にんじん・はねぎ	しょうが キャベツ・きゅうり・もやし こんにやく・ごぼう・だいこん	こめ・むぎ さといも・さとう		醤油・酒・みりん・だし汁 醤油・みりん さつまいも ごま油	721 30.7	
5 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳 しゅうまい チャプチェ キムチスープ	とりにく・ぶたにく・おから ぎゅうにく とうふ・あさり	ぎゅうにゅう	赤ピーマン・にら・ピーマン にら	たまねぎ・キャベツ・ほししいたけ・ しょうが・にんにく・グリーンピース たけのこ・ほししいたけ キムチ・キャベツ・しめじ	こめ・むぎ しゅうまいのかわ(こむぎこ)・さとう はるさめ ごま	ごま油 ごま油・ごま・油 ごま	酢・醤油・酒・オイスターソース・ 塩 焼肉の外 醤油・酒・塩・(鶏骨・豚骨)	739 30.3	
8 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳 豚肉のしょうが炒め アーモンドあえ 鶏ごぼう汁	ぶたにく みそ とりにく・とうふ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう (にぼし・こんぶ)	ほうれんそう・にんじん はねぎ・にんじん	たまねぎ・しょうが もやし・キャベツ・きゅうり しょうが・ごぼう・たけのこ・ほししいたけ	こめ・むぎ でんぶん・さとう さとう 油		醤油・酒 みりん 酒・塩・醤油	731 31.5	
9 (火)	むぎ 麦ごはん・牛乳 あじの南蛮漬け ひじき煮 呉汁	あじ さつまあげ・あぶらあげ だいず・みそ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう (こんぶ・にぼし)	赤ピーマン・さやいんげん にんじん にんじん・こまつな	たまねぎ・ねぶかねぎ・しょうが・黄 ピーマン こんにやく・えだまめ ほししいたけ・だいこん	こめ・むぎ でんぶん・さとう さとう さつまいも	油	酢・醤油・酒・塩・唐辛子 だし汁・醤油・みりん さつまいも	774 32.1	
10 (水)	はちみつレモントースト・牛乳 ほうれんそうのごまドレッシングサラダ クリームシチュー	ハム とりにく	ぎゅうにゅう	ほうれんそう にんじん	れもんじる きゅうり・キャベツ たまねぎ・しめじ・えだまめ・とうもろ こし・(セロリ)	しよくパン・はちみつ・ グラニューとう さとう じゃがいも・こむぎこ	バター ごま・油 油・バター		769 26.3	
11 (木)	おやこどん 親子丼・牛乳 きゅうりとわかめの酢のもの みそ汁 くだもの(ぶどう)	たまご・とりにく かまぼこ あぶらあげ・みそ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう (こんぶ・にぼし)	にんじん・みつば わかめ・ちりめんじゃこ かぼちゃ・はねぎ	たまねぎ・ほししいたけ きゅうり・しょうが たまねぎ ぶどう	こめ・むぎ・さとう さとう ふ		だし汁・醤油・みりん・酒 酢・醤油 酒	736 29.9	
12 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳 はるまき春巻き(2種) 夏野菜サラダ わかめスープ	ぶたにく・ハム まぐろあぶらづけ とうふ	ぎゅうにゅう チーズ わかめ	こねぎ ゴーヤー・赤ピーマン にんじん	たけのこ・たまねぎ・ほししいたけ・ しょうが・きくらげ きゅうり・たまねぎ・とうもろこし たまねぎ・(セロリ)	こめ・むぎ はるまきのかわ(こむぎこ)・でんぶん・はる さめ さとう マヨネーズ	油	醤油・オイスターソース・塩・コショウ 醤油・塩・カレー粉・コショウ 醤油・酒・塩・コショウ・中華 味・(鶏骨・ローリエ)	791 27.5	
15 (月)	 敬老の日									
16 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳 マーボーなす いわしのカリカリフライ 中華スープ	ぶたにく・あかみそ いわし ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん・ピーマン しょうが にんじん・ほうれんそう	なす・たまねぎ・ほししいたけ・にん にく・しょうが・ねぶかねぎ・たけの こ・(セロリ) しょうが もやし・キャベツ・しょうが・きりぼし だいこん・(セロリ)	こめ・むぎ でんぶん・さとう じゃがいも・さとう・で んぶん・玄米粉・米粉 パン粉	油・ごま油 大豆油	酒・醤油・甜麺醬・豆板醬・ 中華味・(鶏骨・ローリエ) 塩・香辛料 他 中華味・醤油・塩・コショウ・ (鶏骨・ローリエ)	771 29.4	

9月の給食予定献立表 (後半)

☆今月の目標【規則正しい生活リズムで丈夫な体をつくろう!】

令和7年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひびけ 日付	こんだてめい 献立名	使用する食品名						調味料 他	エネルギー (kcal)
		(あか) おもにからだをつくるものになる		(みどり) おもにからだのちょうしをととのえるものになる		(きいろ) おもにエネルギーのものになる			たんぱく質 (g)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		さかなく・だいず 魚・肉・大豆・ 大豆製品	ぎゅうにゅう・せいのな 牛乳・小魚・海藻	りよくおうしょく 緑黄色野菜	たのやさい その他の野菜・ きのこ・果物	こくろい 穀類・いも類・ 砂糖	ゆし 油脂		
17 (水)	てりやき 照焼チーズバーガー・牛乳	ぎゅうにく・とりにく・ぶ たにく	チーズ・ぎゅうにゅう	ピーマン	たまねぎ・キャベツ	コッペパン・ばんこ・で んぶん・さとう	マーガリン・オリ ブ油・マヨ ネーズ	からし・醤油・塩・ナツメグ・コ ショウ・みりん・酒	767
	ミネストローネ	ベーコン・だいず	こなチーズ	にんじん・トマト・パセリ	たまねぎ・セロリ	マカロニ・じゃがいも	オリーブ油	ソース・コショウ・塩・コンソメ・(鶏 骨・ローリエ)	32.7
	くだもの(梨)				なし				
18 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			725
	さばの西京焼き	さば・みそ				さとう	ごま	みりん・醤油	
	小松菜と卵のごまあえ	たまご		こまつな・にんじん	きゅうり・もやし	さとう	ごま・ねりごま・ 油	醤油・塩・他	34.1
	けんちん汁	とりにく・とうふ・あぶ らあげ(かつおぶし)	(こんぶ・にぼし)	にんじん・こねぎ	しめじ・ごぼう・こんにやく・だいこん	さといも		醤油・塩	
19 (金)	わかめごはん・牛乳		わかめごはんのもと ぎゅうにゅう			こめ・むぎ	ごま		728
	肉じゃが	ぶたにく		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・しらたき	じゃがいも・さとう	油	醤油・酒・だし汁	
	れんこんのからしあえ	ハム			れんこん・きゅうり・だいこん	さとう	マヨネーズ	醤油・からし	26.6
	みそ汁	あぶらあげ・みそ・(か つおぶし)	(こんぶ・にぼし)	にんじん・はねぎ	キャベツ・たまねぎ				
23 (火)	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> しゅうぶん ひ 秋分の日  </div>								
	【秋のお彼岸献立】		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			
24 (水)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			714
	さんまの甘露煮	さんま				さとう・でんぶん・グラ ニューとう		醤油・みりん・塩	
	磯香和え		のり	ほうれんそう・にんじん	もやし・きゅうり			醤油・みりん	
	れんこん団子汁	とりにく・たまご・(かつ おぶし)	(にぼし・こんぶ)	にんじん・こねぎ	れんこん・たまねぎ・ごぼう・しょう が・はくさい			塩	30.7
	ミニおはぎ(こしあん)	あずき				もちごめ・さとう		酢・塩・他	
25 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			764
	鶏肉の唐揚げ	とりにく			しょうが・にんにく	こむぎこ・でんぶん	油・マヨネーズ	酒・塩・コショウ	
	こんにやくと野菜の炒め物	ぶたにく		こまつな・赤ピーマン	れんこん・こんにやく	さとう	ごま・ごま油	醤油・酒	29.4
	かきたま汁	たまご・(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	にんじん・はねぎ	たまねぎ・えのきたけ	でんぶん		醤油・酒・塩	
26 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			768
	スパニッシュオムレツ	たまご・ウイナー・ ぎゅうにく・ぶたにく	チーズ	にんじん・ピーマン	たまねぎ	じゃがいも	オリーブ油	ケチャップ・白ワイン・塩・コショウ	
	コールスローサラダ			にんじん	キャベツ・きゅうり・とうもろこし			コールスローレッシング	30.1
	もずくとごまのスープ	とりにく・とうふ	もずく	にんじん・こねぎ	たまねぎ・(セロリ)		ごま	塩・コショウ・醤油・コンソメ・(鶏 骨・ローリエ)	
27 (土)	たかなめし 高菜飯おにぎり・牛乳		ちりめんじゃこ		たかなづけ	こめ・むぎ	ごま・ごま油	醤油・みりん	728
	肉ごぼう天うどん	ぎゅうにく・かまぼこ・ (かつおぶし)	わかめ・(にぼし・こん ぶ)	はねぎ	たまねぎ・ほししいたけ・ごぼう	うどん(こむぎこ)・さ とう・てんぷらこ	油	醤油・酒・みりん・だし汁	
	切り干大根のすだちポン酢あえ	たまご・かつおぶし		にんじん	きりぼしだいこん・キャベツ・きゅうり	さとう		すだちポン酢・だし汁・醤油	26.4
29 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			784
	ミートボールのケチャップ煮	ぎゅうにく・ぶたにく・と りにく・だいず	こなチーズ	にんじん	たまねぎ・グリーンピース・(セロリ)	じゃがいも・さとう	油	醤油・ケチャップ(鶏骨・ローリ エ)・他	
	ツナサラダ	まぐろあぶらづけ			きゅうり・キャベツ・とうもろこし			青じそレッシング	27.1
	チンゲンサイのスープ	ぶたにく		チンゲンサイ・にんじん	たまねぎ・(セロリ)		油	醤油・コンソメ・塩・コショウ・(鶏 骨・ローリエ)	
30 (火)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			735
	あじの梅みそ焼き	あじ・みそ		しそ	しょうが・うめぼし	さとう		酒・みりん	
	高野豆腐の卵とじ煮	こうや豆腐・かまぼ こ・たまご		にんじん	たまねぎ・ほししいたけ・えだまめ	さとう		醤油・酒・みりん	35.7
	沢煮椀	ぶたにく・(かつおぶ し)	(にぼし・こんぶ)	にんじん・こねぎ	ごぼう・たけのこ・ほししいたけ		オリーブ油	酒・塩・醤油	
※献立は都合により変更される場合がありますのでご了承下さい。 ※食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料のg数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出下さい。 ※22日(月)は、27日(土)学校公開日の振替休日となります。								平均 (基準値)	750 (730) 30.0 (29.2)