

1月の予定献立表（前半）

◆1月24日～30日は、全国学校給食週間です

☆今月の目標【好ききらいをしないで残さず食べよう】

令和7年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひづけ 日付	こんだて めい 献立名	使用する食品名						エネルギー (kcal)	
		(あか) おもにからだをつくるもとになる		(みどり) おもにからだのちょうしをとのえるもとになる		(きいろ) おもにエネルギーのもとになる			
		1群 さかな・にく 魚・肉・大豆・ 大豆製品	2群 牛乳・小魚 ・海藻	3群 りょくおうしょく 緑黄色 野菜	4群 たやさい その他の野菜 ・野菜	5群 こくろい 穀類・いも類 ・きのこ・果物	6群 るい 砂糖		
8 (木)	始業式(給食はありません)								
9 (金)	ひき肉と大豆のカレー・牛乳	ぎゅうにく・ぶたにく・とり にく・だいす	ぎゅうにく・ゆう	にんじん	たまねぎ・りんご・ピューレ にんにく・グリンピース・(セロリ)	こめ・むぎ・じゃがいも	油	カレールウ・赤ワイン・ケチャップ・醤油・コンソメ・(鶏骨・ローリエ) 779	
9 (金)	かいそう 海藻サラダ		かんてん・くわわかれ・こ んぶ・しきりんさい・わ かれ・あかつのまた・あお つのまた	にんじん	キャベツ・もやし・とうもろこし だいこん			青じそドレッシング 26.4	
9 (金)	くだもの(うさぎりんご)				りんご				
12 (月)	せいじん ひ 成人の日								
13 (火)	そぼろ丼・牛乳	たまご・とりにく	ぎゅうにく	さやいんげん	しょうが	こめ・むぎ・さとう	油	だし汁・醤油・酒・みりん 730	
13 (火)	ごまあえ			ほうれんそう・にんじん	もやし・キャベツ	さとう	ごま・ねりごま	醤油	
13 (火)	かぼちゃのみぞ汁	あぶらあげ・みそ・(かつ おぶし)	(にぼし・こんぶ)	かぼちゃ・こねぎ にんじん	たまねぎ				
14 (水)	コーンマヨースト	まぐろあぶらづけ	チーズ	パセリ	とうもろこし・たまねぎ	しょくパン・さとう	マヨネーズ	コショウ 716	
14 (水)	ぎゅうにく 牛乳&ミルメーカー(ココア)		ぎゅうにく			さとう		ココア・塩・炭酸Ca他	
14 (水)	ハムのマリネ	ハム		赤ピーマン	たまねぎ・きゅうり・黄ピーマン	さとう		酒・醤油・酢 28.8	
14 (水)	クラムチャウダー	ベーコン・あさり	ぎゅうにく・こなチーズ・ スキムミルク	パセリ・にんじん	たまねぎ・(セロリ)	じやがいも・こむぎこ・で んぶん・さとう	油	白ワイン・コンソメ・塩・コショウ・他 (鶏骨・ローリエ)	
15 (木)	★【お正月の行事食】		ぎゅうにく			こめ・むぎ			
15 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳								
15 (木)	ぶりの照り焼き	ぶり				さとう		しょうゆ・みりん・酒	
15 (木)	こうはく 紅白なます		かつおぶし	にんじん	だいこん	さとう		しょうゆ・酢	
15 (木)	ぞうに 雑煮	とりにく・かまぼこ ちくわ(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	にんじん・かつおな	はくさい・ほししいたけ	しらたまもち		しょうゆ・塩 33.8	
15 (木)	くろまめ 黒豆	くろまめ				さとう			
16 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにく			こめ・むぎ			
16 (金)	はるま 春巻き(2種)	ぶたにく・ハム	チーズ	こねぎ	たけのこ・たまねぎ・ほししいたけ・ しょうが・きくらげ	はるまきのかわ(こむぎ こ)・でんぶん・はるさめ	油	醤油・オイスター・ソース・塩・コショウ 771	
16 (金)	きりぼしだいこん 切り大根のナムル				きりぼしだいこん・もやし・きゅうり	さとう		ナムルドレッシング・醤油・だし 汁 28.5	
16 (金)	キムチスープ	とうふ・あさり		にら	キムチ・キャベツ・しめじ		ごま	醤油・酒・塩・(鶏骨・豚骨)	
19 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにく			こめ・むぎ			
19 (月)	に みそ煮	ぶたにく・あつあげ こめみそ・むぎみそ		にんじん・さやいんげん	だいこん・こんにゃく	さといも・さとう	油	醤油・酒・だし汁 735	
19 (月)	いそべ ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	あおのり			てんぷらこ	油		
19 (月)	きのこと麩のすまし汁	(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	かいわれだいこん	えのきたけ・しめじ	ふ		醤油・塩・だし汁 28.8	
20 (火)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにく			こめ・むぎ			
20 (火)	ミートローフ	ぎゅうにく・ぶたにく・とり にく・とうふ・おから・たま ご	チーズ・ぎゅうにく	にんじん	たまねぎ・グリンピース	ぱんこ・さとう	バター	ケチャップ・醤油・ソース・赤ワイン・ 塩・ナツメグ・コショウ・ハーブリカ 720	
20 (火)	ブロッコリーのサラダ				プロッコリー・赤ピーマン	キャベツ・もやし		野菜いっぱい和風ドレッシング 29.8	
20 (火)	はくさい 白菜のスープ	ベーコン		パセリ	はくさい・たまねぎ・ほししいたけ・ (セロリ)			醤油・コンソメ・塩・コショウ・(鶏 骨・ローリエ)	
21 (水)	ホットドッグ・牛乳	ウインナー	チーズ・ぎゅうにく	ピーマン	キャベツ	コッペパン	マーガリン・ オリーブ油	ケチャップ・からし・塩・コショウ 737	
21 (水)	こんまい 根菜のカレースープ	とりにく		にんじん・さやいんげん	ごぼう・れんこん・たまねぎ・しめじ・ しょうが・にんにく・(セロリ)	さといも・さとう	油	カレールー・ケチャップ・ソース・醤 油・カレー粉・塩・(鶏骨・ローリエ)	
21 (水)	くだもの(柑橘類)				いよかんorポンカン				

1月の予定献立表 (後半)

◎1月20日~24日は 第3回給食指導強化週間 テーマ『感謝の心』

☆今月の目標【好ききらいをしないで残さず食べよう】

令和7年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひづけ 日付	こんだて めい 献立名	使用する食品名						エネルギー (kcal)	
		(あか) おもにからだをつくるもとになる		(みどり) おもにからだのちゅうしをととのえるもとになる		(きいろ) おもにエネルギーのもとになる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
	さかなにく・たいず 魚・肉・大豆・ 大豆製品	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳・小魚 かいそう ・海藻	りょくおうしょく 緑黄色 やさい 野菜	その他の野菜 やさい ・きのこ・果物	こくるい 穀類・いも類 さとう ・砂糖	ゆし 油脂	エネルギー (kcal)	
22 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		729	
	あじのおろしポン酢かけ	あじ		あおじそ	だいこん・レモン・しょうが・にんにく	こむぎこ	オリーブ油	醤油・みりん・白ワイン・塩・コショウ・唐辛子	
	おからの炒り煮 みそ汁	おから・さつまあげ あぶらあげ・みそ・(かつおぶし)		にんじん・こねぎ わかめ・こんぶ・(にぼし)	たまねぎ・ほししいたけ にんじん	さとう たまねぎ・えのきたけ	油 さつまいも	だし汁・醤油・みりん	
23 (金)	おやこ 親子うどん	たまご・とりにく・かまぼこ・(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	はねぎ	たまねぎ・ほししいたけ	うどんめん(こむぎこ)・ でんぶん		醤油・みりん・塩	
	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう					723	
	ツナとほうれん草のサラダ ナツツゴボウ	まぐろあぶらづけ		ほうれんそう・にんじん キャベツ・きゅうり				青じそクリーミードレッシング 油・アーモンド・カシュークリー	
26 (月)	★【全国学校給食週間…日本初の給食再現(明治22年 山形県忠愛小学校で『おにぎり、焼き鮭、菜の漬物』を出したのがはじまりです)】								
	★おにぎり		(こんぶ)			こめ		酒・塩	
	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう						
	★鮭の塩焼き	さけ						酒・塩	
	★菜の漬物(白菜の塩昆布あえ)	かつおぶし	しおこんぶ	にんじん	はくさい			醤油	
27 (火)	◆つんきいーだご汁(佐賀県の郷土料理)	とりにく・(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	にんじん・こねぎ	だいこん・ごぼう・ほししいたけ	こむぎこ・しらたまこ さといも		醤油・酒・塩	
	くだもの(みかん)				みかん				
	●【全国学校給食週間 … 佐賀市のご当地料理】								
27 (火)	●シリアルライス	ぎゅうにく		トマト	しょうが・にんにく・たまねぎ えだまめ・レタス・黄ビーマン	こめ・むぎ・さとう	マヨネーズ	醤油・みりん・酒	
	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう						
	あおな 青菜とのりのサラダ	たら・ほき	のり	こまつな	えのきたけ・キャベツ	さとう・でんぶん	油・ごま	塩・酢・醤油 他	
28 (水)	たまごスープ	たまご・ペーコン		にんじん・こねぎ	たまねぎ・(セロリ)	でんぶん		醤油・塩・コショウ・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)	
	◆【全国学校給食週間 … 佐賀県の郷土料理】								
	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			
28 (水)	ぶたにく 豚肉のしょうが炒め	ぶたにく			たまねぎ・しょうが	でんぶん・さとう		醤油・酒	
	◆かけあえ	いか・みそ		にんじん	だいこん・きゅうり・たまねぎ	さとう	ごま	酢	
	◆のっぺい汁	とりにく・かまぼこ あつあげ・(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	さやいんげん にんじん	れんこん・ごぼう・ほししいたけ	さといも・こんにゃく さとう・でんぶん		醤油	
29 (木)	【全国学校給食週間 … ■伊万里・□有田の郷土料理】								
	■トンテントン安幕のさば混ぜご飯	さば・さつまあげ	(こんぶ)	にんじん・さやいんげん	ごぼう・ほししいたけ	こめ・さとう	油	塩・醤油・酒・だし汁	
	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう						
	あつやき 厚焼たまご・ゆで野菜	たまご・(かつおぶし)		かいわれだいこん	キャベツ	さとう・ばくがとう	マヨネーズ	塩・他	
	■□煮ごみ	とりにく・ちくわ・あずき		にんじん	れんこん・ごぼう・こんにゃく	さといも・くり・さとう		醤油・だし汁・塩	
29 (木)	□ゆきのつゆ	あぶらあげ・むぎみそ・こめみそ・(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	こねぎ	だいこん	しらたまもち			
	【全国学校給食週間 … 主菜のセレクト給食】								
	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			
30 (金)	A: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	
	B:えびフリッター	えび				こむぎこ・でんぶん・おおむぎこ・さとう	油	塩・ペーリングバウダー・他	
	ひじきサラダ	たら・ほき	ひじき	にんじん	えだまめ・キャベツ	さとう・でんぶん	油・ごま・マヨネーズ	酒・醤油・だし汁・塩・他	
	かぶとひよこ豆のスープ	ウインナー・ひよこまめ		パセリ・(にんじん)	かぶ・たまねぎ・(セロリ)			塩・コショウ・コンソメ・醤油・(鶏骨・ローリエ)	
※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。							平均 (本校平均基準値)	744 (730) 30.0 (29.2)	