

9月の給食予定献立表（前半）

☆^{こんげつ}今月の目標【^{もくひょう}規則正しい生活リズムで^{きそくただ}丈夫な体をつくろう！^{せいかつ}】

令和8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とになる		ちょうみりょう ほか 調味料 他	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		さかな にく だい 魚・肉・大 ず だいず せいひん 豆・大豆製品	ぎゅうにゅう こざかな 牛乳・小魚 かいそう ・海藻	りよくおうしよく 緑黄色 やさい 野菜	た やさい その他の野菜 くだもの ・きのこ・果物	こくるい るい 穀類・いも類 さとう ・砂糖	ゆし 油脂		
2 (水)	カレーライス(ラッキー人参入り)	ぶたにく・とりにく		にんじん	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)	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)	752
	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう						
	とうがん 冬瓜サラダ	ハム・たまご		こまつな	キャベツ・とうがん・きくらげ	さとう	油	すだちポン酢・塩・コショウ	23.5
	アセロラゼリー				(アセロラ果汁)	(果糖ぶどう糖液糖・難消化性デキストリン・加工でん粉)		(ゲル化剤・クエン酸鉄Na・野菜色素・酸味料・香料・クチナシ色素・カロチノイド色素)	
3 (木)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			700
	さかな につ やさい あまに 魚の煮付け・野菜の甘煮	あかうお		さやいんげん	しょうが	さといも・さとう		醤油・酒・みりん・だし汁	
	おかかあえ	かつおぶし		にんじん	キャベツ・きゅうり・もやし			醤油・みりん	31.4
	ぶたじる 豚汁	ぶたにく・みそ・あつあげ・(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	にんじん・こねぎ	こんにゃく・ごぼう・だいこん	さつまいも	ごま油		
4 (金)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			790
	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)・でんぷん・はるさめ	油	醤油・オイスターソース・塩・コショウ	27.4
	なつやさい 夏野菜サラダ	まぐろあぶらづけ		ゴーヤー・赤ピーマン	きゅうり・たまねぎ・とうもろこし	さとう	マヨネーズ	醤油・塩・カレー粉・コショウ	
	わかめスープ	とうふ	わかめ	にんじん	たまねぎ・(セロリ)			醤油・塩・コショウ・中華味・(鶏骨・ローリエ)	
7 (月)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			731
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	あおのり			てんぷらこ	油		
	ぶたにく きりぼし だいこん にももの 豚肉と切干大根の煮物	ぶたにく		にんじん・にら	きりぼしだいこん・しょうが・しめじ・もやし・にんにく		ごま油	豆板醤・酒・醤油・オイスターソース・塩	26.5
	みそ汁	あつあげ・みそ・(かつおぶし)	(こんぶ・にぼし)	かぼちゃ・にんじん・こねぎ	たまねぎ				
8 (火)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 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・ウインナー・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			コールスロートレッシング	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)	
9 (水)	★【 重陽の節句】		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ・くり		塩・酒	705
	くり 栗ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳								
	さんまのおろし煮	さんま			だいこん	さとう・でんぷん		醤油・みりん・塩	
	いそか 磯香あえ		のり	ほうれんそう・にんじん	もやし・きゅうり			醤油・みりん	29.5
	みそけんちん汁	とりにく・とうふ・あぶらあげ・みそ・(かつおぶし)	(こんぶ・にぼし)	にんじん・こねぎ	しめじ・ごぼう・こんにゃく・だいこん	さといも	油		
10 (木)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			704
	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	でんぷん・さとう		醤油・酒	
	アーモンドあえ	みそ		ほうれんそう・にんじん	もやし・キャベツ・きゅうり	さとう	アーモンド粉	みりん	30.7
	はんぺん入りすまし汁	はんぺん・(かつおぶし)	わかめ・(にぼし・こんぶ)	にんじん・かいわれだいこん	ほししいたけ			醤油・塩・だし汁	
11 (金)	やさい 野菜とんこつラーメン ・ ぎゅうにゅう 牛乳	ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん・ほうれんそう	とうもろこし・キャベツ・もやし・きくらげ・(たまねぎ・セロリ・にんにく・しょうが)	ラーメンめん(こむぎこ)・(でんぷん)	油・(ラード・ごま油)	コショウ・(ホーケキス・塩・チキンエキス・ビーフェキスパウダー・香辛料・他)(鶏骨・ローリエ)	727
	とりにく こうや どうふ 鶏肉と高野豆腐のごまがらめ	とりにく・こうやどうふ	だっしふんにゅう			こむぎこ・でんぷん・さとう	油・ごま	塩・コショウ・醤油・みりん	
	くだもの(梨)				なし				32.7
14 (月)	ぎゅうどん 牛丼 ・ ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにく・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう・(こんぶ)	はねぎ	ごぼう・たまねぎ・しらたき	こめ・むぎ・さとう	油	醤油・酒・みりん・だし汁	739
	きゅうりとわかめの酢のもの		わかめ・ちりめんじゃこ		きゅうり・しょうが	さとう		酢・醤油	26.4
	みそ汁	あぶらあげ・みそ・(かつおぶし)	(こんぶ・にぼし)	こねぎ	なす・しめじ				
15 (火)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			780
	かんこくふう にく 韓国風肉じゃが	ぶたにく・あかみそ		にんじん さやいんげん	たまねぎ・にんにく	じゃがいも・さとう	油・ごま油	コチュジャン・酒・醤油・中華味・(鶏骨)	
	む どり 蒸し鶏とごぼうのサラダ	とりにく		にんじん	ごぼう・きゅうり・たまねぎ	さとう		青じそクリームレッシング・だし汁・醤油・酒	30.4
	たまごスープ	たまご・ベーコン		チンゲンサイ	たまねぎ・とうもろこし・(セロリ)	でんぷん		醤油・塩・コンソメ・酒・(鶏骨・ローリエ)	

9月の給食予定献立表（後半）

☆^{こんげつ}今月の目標【^{もくひょう}規則正しい生活リズムで^{きそくただい}丈夫な体をつくろう！】令和8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						※()内の食品は“だし”とり用に使用した食品です		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		ちょうみりょう ほか 調味料 他	たんぱく質 (g)	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群			
		さかな にく だい 魚・肉・大 ず だいず せいひん 豆・大豆製品	ぎゅうにゅう こさかな 牛乳・小魚 かいそう ・海藻	りよくおうしよく 緑黄色 やさい 野菜	た やさい その他の野菜 くだもの ・きのこ・果物	こくろい るい 穀類・いも類 さとう ・砂糖	ゆし 油脂			
16 (水)	ピザトースト ・ ぎゅうにゅう 牛乳	ウインナー	チーズ ぎゅうにゅう	ピーマン・トマトピューレ	たまねぎ・マッシュルーム・とうもろこし	しょくパン	油	ピザソース・ケチャップ・コンソメ	676	
	イタリアンサラダ	ハム		あかピーマン	きゅうり・キャベツ・たまねぎ			イタリアントレッシング		
	コーンポタージュ		スキムミルク・ぎゅうにゅう・(チーズ)	パセリ	とうもろこし・たまねぎ・(セロリ)	(こむぎこ・でんぶん・さとう)	油	塩・コンショウ・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)・他	27.1	
	くだもの(ぶどう)				ぶどう					
17 (木)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			720	
	さばの照り焼き	さば・みそ				さとう		みりん・醤油・酒		
	す 酢みそあえ	たら・ほき・みそ	わかめ	にんじん	キャベツ・きゅうり	さとう・でんぶん	ごま	酢・他	31.3	
	だご汁	とりにく・(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	にんじん・こねぎ	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・だし汁		
18 (金)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			761	
	コロッケ	ぎゅうにく・ぶたにく・たまご			たまねぎ	じゃがいも・こむぎこ・ばんこ・さとう	油	白ワイン・醤油・塩・コンショウ		
	ひじき煮	さつまあげ・あぶらあげ	ひじき	にんじん・さやいんげん	しらたき	さとう	油	だし汁・醤油・みりん	25.4	
	みそ汁	とうふ・あぶらあげ・みそ・(かつおぶし)	わかめ・(にぼし・こんぶ)	にんじん	えのきたけ					
21 (月)	けいろう ひ 敬老の日									
22 (火)	こくみん きゅうじつ 国民の休日									
23 (水)	しゅうぶん ひ 秋分の日									
24 (木)	【秋のお彼岸献立】	たまご・とりにく・かまぼこ・(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	にんじん・はねぎ	たまねぎ・ほししいたけ・ごぼう・グリーンピース	うどんめん(こむぎこ)・じゃがいも・こむぎこ・さとう・でんぶん	油	醤油・みりん・塩・他	811	
	かき揚げのせおやこ 親子うどん ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう							
	ツナとほうれん草のサラダ	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			青じそクリーム・トレッシング	32.0	
	ミニおはぎ(粒あん)	あずき				もちごめ・さとう		酢・塩・他		
25 (金)	☆【🌕お月見(十五夜) 献立】今日は十五夜です。								769	
	さといも 里芋ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳	あぶらあげ	(こんぶ)・ちりめんじゃこ・ぎゅうにゅう		しめじ・えだまめ	こめ・さといも		醤油・酒・塩		
	うさちゃんハンバーグ	とりにく ぶたにく			たまねぎ・しょうが・にんにく	さとう	豚脂	塩・ケチャップ 他		
	かぼちゃのおよごし	みそ		かぼちゃ・ほうれんそう・にんじん	こんにゃく	さとう	ごま	醤油・みりん		
	しらたま だんご 白玉団子のお月見汁	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・たまねぎ・ほししいたけ	しらたまもち		醤油・酒・塩		29.4
	まんげつ 満月ソースのミルクゼリー		ぎゅうにゅう・なまクリーム		もも缶	さとう		ゼラチン・バニラエッセンス		
28 (月)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			746	
	まいぼー 麻婆はるさめ	ぶたにく・とりにく・みそ		こまつな・にんじん	たまねぎ・たけのこ・きくらげ・しょうが・ねぶかねぎ・にんにく	はるさめ・でんぶん・さとう	ごま油	醤油・酒・甜麺醤・豆板醤・(鶏骨・豚骨)		
	コロコロ豆サラダ	だいず・だいふく・まめ・きんときまめ・ハム		にんじん	きゅうり・えだまめ・とうもろこし	じゃがいも		野菜いっぱい和風・トレッシング	28.0	
	ちゅうか 中華スープ	ぶたにく		こねぎ	もやし・キャベツ・しょうが・(セロリ)			中華味・醤油・塩・コンショウ・(鶏骨・ローリエ)		
29 (火)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			801	
	なんばんづ あじの南蛮漬	あじ		赤ピーマン・さやいんげん	たまねぎ・ねぶかねぎ・しょうが・黄ピーマン	でんぶん・さとう	油	酢・醤油・酒・塩・唐辛子		
	こうや どうふ たまご に 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・だし汁	35.8	
	とうがん 冬瓜のみそ汁	あぶらあげ・みそ・(かつおぶし)	(こんぶ・にぼし)	こねぎ	しめじ・とうがん					
30 (水)	ぎゅうにゅう ミルクパン(りんごジャム)・牛乳		ぎゅうにゅう			ミルクパン・りんごジャム			712	
	とりにく こうそう こ や 鶏肉の香草パン粉焼き	とりにく		(パセリ)	(にんにく)	ばんこ・(でんぶん)		(塩・オニオンパウダー・黒コンショウ・バジル・オレガノ・マジョラム・タイム)・他		
	かいそう 海藻サラダ		かんてん・くきわかめ・こんぶ・しろきりんさい・わかめ・あかつのまた・あおつのまた	にんじん	キャベツ・きゅうり・とうもろこし			棒々鶏・トレッシング	32.3	
	やさい 野菜スープ	ウインナー		にんじん・こまつな	たまねぎ・ほししいたけ・セロリ			塩・コンショウ・醤油・コンソメ・(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 (基準値)	744 (720) 29.4 (28.8)	