

令和8年9月分 予定献立表

特別支援学校

刈谷市学校給食センター



日 ／ 曜	献立名	赤主に体の組織をつくる食品		緑主に体の調子を整える食品		黄主にエネルギーになる食品		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
		たんぱく質	無機質	ビタミン		炭水化物	脂質		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 牛乳・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん 芋・砂糖	油脂・種実類		
2 水	豚肉とトマトのスパゲティー (ソフトめん・ソース)	牛乳	ぶたにく	いんげん・牛乳	トマト にんじん あかべつりか	たまねぎ エリンギ	ソフトめん さとう	小 中高	629 692
	鶏肉のジンジャーソテー		とりにく			しょうが	こめあぶら		30.9 34.0
	ひよこ豆のサラダ					キャベツ	ひよこめめ		
3 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳		こめ			
	たらのみそマヨ銀紙焼き		たら みそ			さとう	ドレッシング	620 682	
	肉じゃが		ぶたにく		にんじん さやいんげん	こんにやく たまねぎ	じゃがいも さとう	27.4 30.1	
4 金	切り干し大根の赤じそあえ				あかじそ	きゅうり きりぼしだいこん			
	ご飯	牛乳		飲用牛乳		こめ			
	春巻き		ぶたにく		にんじん にら	キャベツ もやし エリンギ	はるまきのかわ	650 715	
7 月	マーボー豆腐		ぶたにく とうふ まめみそ		にんじん ねぎ	たまねぎ えのきたけ しょうが にんにく	さとう でんぶん	25.0 27.5	
	チンゲンサイとわかめのサラダ			わかめ	チンゲンサイ	もやし	ごま ドレッシング		
	金芽玄米ご飯	牛乳		飲用牛乳		こめ げんまい			
8 火	カレーシチュー		ぶたにく		にんじん あかべつりか	たまねぎ しょうが にんにく	じゃがいも	681 749	
	かぼちゃコロッケ		とりにく		かぼちゃ	たまねぎ	パンこ こむぎこ	20.2 22.2	
	福神あえ				あおじそ	キャベツ ふくじんづけ			
9 水	ご飯	牛乳		飲用牛乳		こめ			
	ごぼう入りつくね(2個)		とりにく			たまねぎ しょうが		582 640	
	野菜と生揚げの豆乳煮		ぶたにく なまあげ とうじょう		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ えのきたけ しめじ	はるさめ	23.8 26.2	
10 木	菊花あえ				こまつな	きく キャベツ	さとう		
	黒ロールパン	牛乳		飲用牛乳		くろロールパン			
	ハンバーグのアラビアータソースかけ		ぶたにく とりにく		トマト	たまねぎ にんにく	さとう	666 732	
11 金	コーンスープ		ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし	じゃがいも	25.6 28.2	
	フルーツのアセロラゼリーあえ					おうとう パイナップル	アセロラゼリー		
	ご飯	牛乳		飲用牛乳		こめ			
12 土	サーモンフライ		さけ			しょうが	パンこ こむぎこ	620 682	
	【ソース】								
	実だくさんみそ汁		ぶたにく あぶらあげ こめみそ まめみそ	わかめ	にんじん ねぎ	こんにやく キャベツ たまねぎ		24.8 27.2	
13 日	さつま芋の甘辛あえ					えだまめ	さつま芋		
	ご飯	牛乳		飲用牛乳		こめ			
	厚焼き卵		たまご					606 667	
14 月	野菜と高野豆腐のいり煮		とりにく はんぺん こうやどうふ		にんじん こまつな	こんにやく ごぼう	じゃがいも さとう	26.1 28.7	
	切り干し大根としらすのうめふりかけ			しらすまし	だいこんば あおじそ	きりぼしだいこん うめ	さとう		
	ご飯	牛乳		飲用牛乳		こめ			
15 火	ビビンバの具		ぶたにく		こまつな	もやし にんにく ほししいたけ	さとう	647 712	
	コーンしゅうまい(2個)		たら とうふ			たまねぎ とうもろこし	しゅうまいのかわ	29.0 31.9	
	わかめスープ		とうふ かまぼこ	わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ しめじ	ごまあぶら		
16 水	ご飯	牛乳		飲用牛乳		こめ			
	ポークストロガノフ		ぶたにく	だっしふんにゅう	トマト	たまねぎ えだまめ しめじ	デミグラスソース ハヤシルウ	634 697	
	かぼちゃサラダ				かぼちゃ	きゅうり とうもろこし	ドレッシング	23.3 25.6	
17 木	冷凍みかん					みかん			
	肉うどん (白玉うどん・汁)	牛乳	ぶたにく あぶらあげ かまぼこ	飲用牛乳	にんじん こまつな	しょうが たまねぎ ほししいたけ	しらたまうどん さとう	670 737	
	まぐろカツ		まぐろ			たまねぎ しょうが	パンこ こむぎこ	26.5 29.2	
18 金	キャベツの青菜あえ		かつおぶし		ひろしまな きょうな だいこんば	キャベツ	さとう		
	【フローズンヨーグルト】			ヨーグルト					
献立表の見方		[] 卓上物	[] 業者配送	太字 新献立	◆ 我が家のじまん料理	㊦ 旬の料理	エネルギー基準値 650キロカロリー 715キロカロリー	たんぱく質基準値 26.8グラム 28.3グラム	

材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、アレルギー関連書類で確認してください。

食材については細心の注意を払って、安全確保に努めています。材料などの入荷状況により献立を変更することがあります。

献立表および食材の産地は、刈谷市のホームページに掲載しています。

《給食で使用する魚は、できるかぎり骨が気にならないものを使用していますが骨が残っていることがあります》

特別支援学校

	ごはん 牛乳	牛乳	飲用牛乳			こめ			
17	けんちんしのだ [甘みそ]	とうふ あぶらあげ たら	ひじき	にんじん				622	684
木	鶏団子とはるさめの煮物	とりにく だんご		こまつな にんじん	えのきたけ しめじ キャベツ	じゃがいも はるさめ さとう		21.1	23.2
	きゅうりとわかめの三杯酢		わかめ		きゅうり	さとう			
18	ごはん 牛乳 アジア大会応援献立	飲用牛乳				こめ			
金	鶏肉とレバーのヤンニョムだれ	とりにく レバー とりにく			しょうが	でんぶん さとう	こめあぶら ごまあぶら	639	703
	豆腐のオイスターソースいため	とうふ ぶたにく とうふ	チンゲンサイ にんじん		たまねぎ たけのこ	さとう でんぶん		28.0	30.7
	もやしときゅうりのナムル				きゅうり もやし しょうが		ごまあぶら		
24	ごはん 牛乳	飲用牛乳				こめ			
木	ささみの梅しそフライ	とりにく		あおじそ	うめ	パンこ こむぎこ	こめあぶら	630	693
	なすととうがンのみそ汁	ぶたにく とうふ まめみそ こめみそ	にんじん ねぎ		えのきたけ とうがん 愛知県産なす			27.3	30.0
	じゃが芋のカレーいため	ベーコン				じゃがいも	こめあぶら		
25	ごはん 牛乳	飲用牛乳				こめ			
金	さばのみそ煮	さば みそ						692	761
	芋たき	とりにく あぶらあげ	にんじん ねぎ	こんじやく だいこん ごぼう	さといも さとう			24.7	27.1
	小松菜のいそ香あえ	のり	こまつな	もやし	さとう				
	こしあんムース					こしあんムース			
28	ごはん 牛乳	飲用牛乳				こめ			
月	焼きぎょうざ(2個)	ぶたにく とりにく	にら	キャベツ たまねぎ	ぎょうざのかわ			585	644
	◆だれもがやみつきになる!?うまさぎ八宝菜	ぶたにく うずらたまご	チンゲンサイ にんじん	しろねぎ ほししいちげき きりまいたいこん はくさい	でんぶん			22.5	24.8
	海そうサラダ		かいそう	きゅうり とうもろこし					
29	ごはん 牛乳	飲用牛乳				こめ			
火	ちくわのいそ辺揚げ	ちくわ	あおのり			こむぎこ	こめあぶら	581	639
	じゃが芋と鶏肉のみそ汁	とりにく なまあげ まめみそ こめみそ	わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ	じゃがいも		21.8	24.0
	きんぴらごぼう		にんじん	ごぼう	さとう	ごま ごまあぶら こめあぶら			
30	ミルクロールパン	牛乳	飲用牛乳			ミルクロールパン			
水	白身魚の香草焼き	たら		バジル			こめあぶら	568	625
	野菜と鶏肉のラタトゥイユ	とりにく	にんじん ピーマン かぼちゃ トマト	なす たまねぎ にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし	じゃがいも さとう	オリーブオイル		28.9	31.8
	コールスロー					ドレッシング			

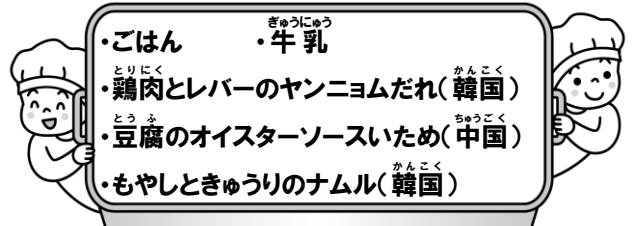
愛知県産の食材 (今月の予定) 主 食(こめ(刈谷市産) こむぎ) 飲用牛乳 あおじそ こまつな チンゲンサイ にんじん ねぎ パセリ とうがん なす まめみそ ほししいちげき とりにく ぶたにく しらすぼし うずらたまご みかん

じもと しゅん あじ ひ
地元の旬を味わう日

こんげつ しゅん
今月の旬は
「なす」です。

なす 主な産地: 東三河地域(豊橋市、岡崎市、幸田町)
旬の時期: 6月~9月

愛知県のなすの出荷量は全国6位です。特に美味しい時期は6月から9月ごろですが、愛知県ではハウス栽培と露地栽培を組み合わせることで、年中出荷されています。愛知県で主に育てられているのは「千両なす」という品種で、皮や実がやわらかく、煮る・揚げる・焼く・蒸すなど、様々な調理に向いているのが特徴です。また、なすには血液の流れをよくしたり、皮膚を丈夫にしたりする「ナスニン」という栄養素が豊富です。



★9月18日の給食に登場します!

食を通してアジアの国々を知り、アジア競技大会を応援しよう!