

# 7月学校給食予定献立表



福岡県立築城特別支援学校

令和7年

日	曜	献立名			おもな食品とその働き			栄養価 (1人1食あたり: kcal)	
		主食	牛乳	おかず・デザート	体を作る(赤)	働く力になる(黄)	体の調子をよくなる(緑)	小学部 低学年	中学部 高等部
1	火	ごはん 		玄米入りつくね ハムと大豆のサラダ えびボールのスープ	大豆、ハム、えび 魚すりみ、牛乳	米、砂糖 ノンエッグマヨネーズ	ほうれん草、玉ねぎ、人参 キャベツ、えのき、ねぎ	513	680
2	水	わかめごはん 		ホキフライ ブロッコリーのごま酢和え 豆腐のみそ汁	わかめ、しらす干し ホキ、豆腐 油揚げ、みそ、牛乳	米、小麦粉、パン粉 油、ごま、砂糖	ブロッコリー、玉ねぎ ねぎ	508	685
3	木	ごはん 		厚揚げのみそ炒め 鶏団子のスープ ヨーグルト	豚肉、厚揚げ、みそ 鶏肉、ヨーグルト 牛乳	米、砂糖 でんぷん	玉ねぎ、たけのこ、人参 いんげん、エリンギ、生姜 にんにく、キャベツ、干椎茸	471	669
4	金	ミルク 背割り パン 		ウインナー(小4まで1本、小5から2本) ケチャップ、野菜のドレッシング和え ベーコンのクリームスープ	ウインナー、ベーコン 鶏肉、粉チーズ 牛乳	パン、小麦粉 じゃがいも バター	キャベツ、きゅうり、トマト 玉ねぎ、パセリ	456	700
7	月	ごはん 		星形メンチカツ アーモンド和え 魚そうめん汁、セタゼリー	豚肉、鶏肉 魚すりみ、牛乳	米、小麦粉、パン粉 油、アーモンド 砂糖	もやし、ほうれん草 えのき、人参、ねぎ	508	680
8	火	ごはん 		さばの生姜煮 ビーフンソテー えのきのみそ汁	さば、豚肉 わかめ、油揚げ みそ、牛乳	米、砂糖、油 ビーフン	生姜、もやし、玉ねぎ 人参、ピーマン、えのき ねぎ	508	680
9	水	スパゲ ティ ー 		トマトクリームスパゲティー ほうれん草とツナのサラダ さつまポテト	鶏肉、ベーコン 粉チーズ、ツナ 牛乳	スパゲティー、油 バター、砂糖 ごま、さつまいも	玉ねぎ、にんにく、エリンギ パセリ、トマト、キャベツ ほうれん草、人参	511	713
10	木	ごはん 		じゃが豚キムチの煮物 納豆 小松菜のみそ汁	納豆、豚肉 厚揚げ、みそ 牛乳	米、じゃがいも 砂糖、でんぷん	人参、玉ねぎ、糸こんにゃく いんげん、キムチ漬 小松菜、えのき、ねぎ	473	663
11	金	パン りんご ジャム 		オムレツ(ケチャップソース) キャロットサラダ 野菜スープ	卵、ツナ ベーコン、牛乳	パン、砂糖、ごま じゃがいも	りんご、トマト、人参 コーン、玉ねぎ、キャベツ パセリ	518	700
14	月	ごはん 		なす入り麻婆豆腐 コーン入り卵スープ	豆腐、豚肉 ベーコン、卵 みそ、牛乳	米、でんぷん	玉ねぎ、生姜、にんにく なす、人参、干椎茸 ねぎ、コーン	458	680
15	火	ごはん 		ささみカツ (小4まで1枚、小5より2枚) ごぼうサラダ、もやしのみそ汁	鶏肉、ハム 油揚げ、みそ 牛乳	米、じゃがいも ノンエッグマヨネーズ ごま	ごぼう、人参、きゅうり もやし、玉ねぎ、ねぎ	479	681
16	水	ごはん 		いわしのかぼす煮 キャベツのナッツ和え 豚汁	いわし、豚肉 みそ、牛乳	米、アーモンド じゃがいも、油	キャベツ、人参、ごぼう 干椎茸、玉ねぎ、ねぎ 糸こんにゃく	488	668
17	木	ごはん 		夏野菜のカレーライス 海藻サラダ ぶどうゼリー	牛肉、粉チーズ 海藻、わかめ ハム、牛乳	米、小麦粉、油 砂糖	玉ねぎ、にんにく、かぼちゃ 枝豆、なす、トマト、コーン きゅうり、キャベツ	499	714

※ 食材料の入荷等の都合により、献立や食材料の一部を変更することがあります。