

日	献立名	料理別 エネルギー	原材料	段階食	中・高 小 エネルギー たんぱく質 脂質
1 水	コッペパン	276(184) kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	700 kcal
	トマトシチュー	205(164) kcal	和牛もも肉、しょうが、ワイン風調味料(赤)、食塩、こしょう、なたね油、玉葱、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム水煮、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、濃厚ソース、トマト水煮、トマトピューレ、ケチャップ、米粉ハヤシルウ、水	トマトシチュー	548 kcal
	お揚げ ^あ のサラダ	93(74) kcal	ひじき、薄揚げ、キャベツ、にんじん、スイートコーン水煮、玉葱、りんご酢、三温糖、食塩、オリーブ油、こしょう	お揚げのサラダ	27.8 g
	牛乳 ^{ぎゅうにゅう}	126 kcal	1本	牛乳	28.7 g
2 木	【タイの献立 ^{こんだて} 】				656 kcal
	ガパオライス	475(380) kcal	金賞健康米、鶏ひき肉、玉葱、青ピーマン、赤ピーマン、たけのこ、れんこん、にんにく、なたね油、中華だしの素、三温糖、濃口しょうゆ、オイスターソース、清酒、バジル	ごはん ガパオライスの具	550 kcal
	チンゲン菜 ^{さい} のスープ	55(44) kcal	チンゲン菜、にんじん、絹ごし豆腐、きくらげ、ぶなしめじ、三温糖、食塩、清酒、中華だしの素、鳥がらだし、淡口しょうゆ、ごま油、かたくり粉、水	チンゲン菜のスープ	25.7 g
	牛乳 ^{ぎゅうにゅう}	126 kcal	1本	牛乳	19.1 g
3 金	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	696 kcal
	鯖 ^{さば} のソース焼き ^や	144 kcal	さば、しょうが、清酒、ウスターソース、三温糖、米みそ、すりごま	鯖のソース焼き	620 kcal
	ゆでとうもろこし	45 kcal	とうもろこし、食塩	コーンペースト	28.5 g
	けんちん汁 ^{じる}	72(58) kcal	絹ごし豆腐、さといも、板こんにゃく、にんじん、ごぼう、だいこん、青ねぎ、ごま油、こんぶ、かつおだしパック、みりん、淡口しょうゆ、食塩、水	けんちん汁	21.4 g
	牛乳 ^{ぎゅうにゅう}	126 kcal	1本	牛乳	
6 月	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	797 kcal
	鶏 ^{とり} のみそマヨ焼き ^の	238 kcal	鶏もも肉、清酒、ノンエッグマヨネーズ、米みそ、三温糖、すりごま	鶏のみそマヨ焼き	710 kcal
	冬瓜 ^{とうがん} の煮物 ^{にもの}	124(99) kcal	とうがん、にんじん、たけのこ水煮、厚揚げ、干し椎茸、こんぶ、かつおだしパック、食塩、みりん、三温糖、淡口しょうゆ、かたくり粉、水	冬瓜の煮物	32.9 g
	牛乳 ^{ぎゅうにゅう}	126 kcal	1本	牛乳	32.1 g
7 火	【七夕 ^{たなばた} の献立 ^{こんだて} 】				772 kcal
	牛めし ^{ぎゅう}	389(311) kcal	金賞健康米、和牛もも肉、にんじん、ごぼう、青ねぎ、なたね油、濃口しょうゆ、三温糖、食塩	おかゆ 牛めしの具	678 kcal
	プチ星 ^{ほし} のコロッケ	185 kcal	プチ星のコロッケ、油	プチ星のコロッケ	20.8 g
	個包装 ^{こほうそう} とんかつソース	6 kcal	1袋	個包装とんかつソース	19.6 g
	七夕汁 ^{たなばたじる}	78(62) kcal	そうめん、オクラ、とうがん、さといも、にんじん、みりん、食塩、淡口しょうゆ、かつおだしパック、こんぶ、水	七夕汁	
	七夕星 ^{たなばたほし} ものがたり(ゼリー)	39 kcal	1個	七夕星ものがたり	
	ジョア プレーン	75 kcal	1本	ジョア プレーン	
8 水	やきとり井 ^{どん}	524(419) kcal	金賞健康米、鶏もも肉、玉葱、しいたけ、にんじん、塩、こしょう、しょうが、にんにく、白ねぎ、なたね油、清酒、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、片栗粉、すりごま	おかゆ やきとり井の具	693 kcal
	キャベツスープ	43(34) kcal	キャベツ、じゃがいも、にんじん、玉葱、セロリー、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、食塩、こしょう、淡口しょうゆ、みりん、水	キャベツスープ	579 kcal
	牛乳 ^{ぎゅうにゅう}	126 kcal	1本	牛乳	28.8 g
					22.0 g
9 木	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	718 kcal
	鰯 ^{あじ} の南蛮漬 ^{なんばんづ} け	179 kcal	あじ、かたくり粉、油、にんじん、玉葱、青ピーマン、淡口しょうゆ、りんご酢、三温糖、みりん、ごま油、水	鰯の南蛮漬け	635 kcal
	厚揚げ ^{あつあ} のみそ汁 ^{しる}	104(83) kcal	厚揚げ、キャベツ、にんじん、玉葱、ぶなしめじ、こんぶ、かつおだしパック、麦みそ、水	厚揚げのみそ汁	29.8 g
	牛乳 ^{ぎゅうにゅう}	126 kcal	1本	牛乳	21.9 g
10 金	パーカーパン	184 kcal	1個(小学部:小)	パーカーパン粥	651 kcal
	ソース焼きそば ^や	237(190) kcal	ラーメン、豚もも肉、キャベツ、りよくとうもやし、白ねぎ、にんじん、にら、なたね油、ごま油、濃厚ソース、ウスターソース、丸鶏がらスープ、食塩、こしょう、花かつお	ソース焼きそば	583 kcal
	きのこレタススープ	104(83) kcal	鶏もも肉、レタス、ぶなしめじ、えのきたけ、玉葱、にんじん、食塩、こしょう、鳥がらだし、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、淡口しょうゆ、みりん、ワイン風調味料(白)、水、かたくり粉	きのこレタススープ	32.7 g
	牛乳 ^{ぎゅうにゅう}	126 kcal	1本	牛乳	20.2 g

	献立名	料理別 エネルギー	原材料	段階食	中・高 小 エネルギー たんぱく質 脂質
13月	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	848 kcal
	鶏肉 ^{とりにく} のレモン和え ^あ	292 kcal	鶏もも肉、片栗粉、油、レモン果汁、りんご酢、淡口しょうゆ、三温糖、ワイン風調味料(白)	鶏肉のレモン和え	762 kcal
	夏野菜 ^{なつやさい} トマト ^{にこ} 煮込み	121(97) kcal	かぼちゃ、にんじん、玉葱、なす、ウィンナー、にんにく、オリーブ油、トマト水煮、ケチャップ、パイオン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、三温糖、淡口しょうゆ、食塩、こしょう、水	夏野菜トマト煮込み	27.7 g
	牛乳 ^{ぎゅうにゅう}	126 kcal	1本	牛乳	32.4 g
14火	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	698 kcal
	鯖 ^{さば} の酢煮 ^{すに}	164 kcal	さば、にんにく、しょうが、白ねぎ、中ざら糖、濃口しょうゆ、清酒、りんご酢、こんぶ、水	鯖の酢煮	616 kcal
	豚汁 ^{とんじる}	99(79) kcal	豚もも肉、だいこん、にんじん、玉葱、板こんにやく、なたね油、こんぶ、かつおだしパック、麦みそ、水	豚汁	29.9 g
	牛乳 ^{ぎゅうにゅう}	126 kcal	1本	牛乳	21.7 g
15水	茄子 ^{なす} チキンカレー	497(398) kcal	金賞健康米、鶏モモ肉、にんにく、ワイン風調味料(赤)、なたね油、なす、玉葱、にんじん、カレールウ、とろけるカレールーク、カレー粉、ウスターソース、鳥がらだし、トマトピューレ、濃口しょうゆ、濃厚ソース、水	おかゆカレールウ	714 kcal
	豆 ^{まめ} ツナサラダ	91(73) kcal	蒸し大豆、蒸しひよこ豆、キャベツ、にんじん、ツナ油漬け、りんご酢、淡口しょうゆ、三温糖、食塩、オリーブ油、こしょう	豆ツナサラダ	597 kcal
	牛乳 ^{ぎゅうにゅう}	126 kcal	1本	牛乳	20.9 g
					23.5 g
16木	【高等部2年生お楽しみ献立 ^{こうとうぶ ねんせい たのしみ こんだて} 】				664 kcal
	【沖縄県 ^{おきなわけん} の献立 ^{こんだて} 】				581 kcal
	ジューシー	336(269) kcal	金賞健康米、豚もも肉、にんじん、干しいたけ、塩こんぶ、清酒、濃口しょうゆ、淡口しょうゆ、みりん、三温糖、丸鶏がらスープ、かつおだしパック、こんぶ、水	おかゆジューシーの具	27.6 g
	ほっけ ^{ほっけ} の幽庵焼き ^{ゆうあんやき}	86 kcal	ほっけ、清酒、食塩、ゆず果汁、淡口しょうゆ、清酒、本みりん、三温糖、水、かたくり粉	ほっけの幽庵焼き	9.2 g
	のっぺい汁 ^{のっぺいじる}	80(64) kcal	さといも、板こんにやく、にんじん、ごぼう、薄揚げ、こんぶ、かつおだしパック、みりん、淡口しょうゆ、食塩、かたくり粉、水	のっぺい汁	
	コアコアヨーグルト	70 kcal	1個	コアコアヨーグルト	
	アップルジュース	92 kcal	1本	アップルジュース	