令和7年度
学校給食予定献立表

青森県立青森第一養護学校

日付			使用している材料						小学部	中学部
			血やにくになる		体の調子をととのえる		力や熱のもとになる			
			たんぱく質	無機質	ビタミン		炭水化物	脂質		
			魚・肉・卵・大豆・大豆製品など	牛乳・乳製品・小魚・海そうなど	その他の野菜・果物・きのこなど	色のこい野菜	穀類・いも類・さとう・菓子	油脂・種実類		
26 火	主食	冷やしうどん	とりにく		だいこん ねぎ	ほうれんそう	うどん		エネルギー 636 kcal	エネルギー 674 kcal
	牛乳	牛乳		ぎゅうにゅう						
	汁物								タンパク質 26.0 g	タンパク質 27.9 g
	主菜	大豆ミートはるまき	はるまき					サラダゆ		
	副菜	ブロッコリーの和風和え				ブロッコリー にんじん		ドレッシング	塩分相当量 1.9 g	塩分相当量 2.1 g
	デザート	りんごゼリー			りんごゼリー					
27 水	主食	麻婆どん	とうふ ぶたにく だいずミート		しいたけ ねぎ	にんじん グリンピース	こめ おおむぎ さとう でんぷん	サラダゆ	エネルギー 607 kcal	エネルギー 666 kcal
	牛乳	牛乳		ぎゅうにゅう						
	汁物	わかめスープ		わかめ	たまねぎ しめじ ねぎ				タンパク質 25.3 g	タンパク質 27.6 g
	主菜									
	副菜	小松菜ツナ和え	ツナ			こまつな にんじん	さとう		塩分相当量 1.8 g	塩分相当量 2.0 g
28 木	主食	麦ごはん					こめ おおむぎ		エネルギー 628 kcal	エネルギー 679 kcal
	牛乳	牛乳		ぎゅうにゅう						
	汁物	夏野菜のスープカレー	とりにく		たまねぎ ズッキーニ なす	かぼちゃ パプリカ トマトみずに	カレールウ	サラダゆ	タンパク質 24.0 g	タンパク質 25.7 g
	主菜									
	副菜	キャベツとにんじんのサラダ		チーズ	キャベツ とうもろこし	にんじん		ドレッシング	塩分相当量 1.8 g	塩分相当量 2.0 g
	デザート	レモンヨーグルト		ヨーグルト						
29 金	主食	背割りコッペパン					パン		エネルギー 556 kcal	エネルギー 699 kcal
	牛乳	牛乳		ぎゅうにゅう						
	汁物	豆乳入り野菜スープ	ぶたにく なまあげ みそ とうにゅう		キャベツ たまねぎ えのきだけ	にんじん	マカロニ		タンパク質 24.8 g	タンパク質 30.9 g
	主菜	メンチカツ	メンチカツ					サラダゆ		
	副菜	ボイルキャベツ			キャベツ				塩分相当量 1.8 g	塩分相当量 2.3 g
	副菜	ジャーマンポテト	ベーコン		たまねぎ	にんじん パセリ	じゃがいも	サラダゆ		

※ 形態食の児童生徒は、４５０～５００キロカロリーを基準に、個に応じた給食を提供しています。

※ 食材料の都合により、献立を変更することがあります。