

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

						用 し て	いる 材	料			
B			19日 冬至(今年は22日)に ちなんだメニュー			体の調子を		3 カ や 熟 の も	とになる	小学部	中学部
付			(かぼちゃ、ゆず)	たんぱく 魚・肉・卵・大豆・大	豆 牛乳・乳製品・小	その他の野菜・果物・き	タン きょン 色のこい野菜	炭 水 化 物 穀類・いも類・さとう・	脂 質 油脂・種実類	.3.3 0	7 3 00
	-	4		製品などぶたにく	魚・海そうなど	のこなど たまねぎ マッシュルーム	にんじん トマト	菓子 こめ おおむぎ ハヤシルウ こむぎこ	サラダゆ		
1	主	食	ポークハヤシライス		ぎゅうにゅう	1971/1-1		7.42707 CGEC		エネルギー 622 kcal	エネルギー 662 kcal
	牛	乳	^{変ゅうにゅう} 牛乳								
	汁	物								タンパク質 25.2 g	タンパク質 26.5 g
	主	菜					11 154				20,5 g
月	副	菜	マカロニサラダ	ハム		きゅうり たまねぎ	サラダな	マカロニ さとう	マヨネーズ	塩分相当量	塩分相当量 2.1 g
	副	菜	カリフラワーのポン酢和え			カリフラワー きゅうり				2,0 g	
	主	食	ちゃんぽん麺	ぶたにく かまぼこ		キャペツ たけのこ しいたけ ねぎ	にんじん きぬさや	ちゅうかめん	ごまあぶら	エネルギー	エネルギー
2	牛	乳	^{ぎゅうにゅう} 牛乳		ぎゅうにゅう					622 kcal	il 649 kcal
	汁	物									
	<u></u>	菜		しゅうまい						タンパク質 28.0 g	タンパク質 28.1 g
火	副	菜					ブロッコリー		ドレッシング		
У.	æy	*	プロッコリー							塩分相当量 2.0 g	塩分相当量 2.1 g
			4.st					こめ おおむぎ			<u> </u>
	主	食	麦ごはん		ぎゅうにゅう					エネルギー 604 kcal	エネルギー 1 642 kcal
3	牛	乳	ぎゅうにゅう 牛乳								
•	汁	物	わかめスープ	ハム	わかめ	えのきだけ ねぎ				タンパク質	タンパク質
	主	菜	煮込みハンバーグ	ハシパーグ		たまねぎ マッシュルーム	にんじん ブロッコリー	さとう	パター	26,8 g	28,1 g
水	副	菜	た根と水菜のサラダ	ツナ		だいこん レタス	みずな	さとう		塩分相当量	塩分相当量
										1.8 g	2.0 g
	主	食	シーフードピラフ	シーフードミックス		たまねぎ マッシュルーム	ミックスペジタブル	 చి	パター		エネルギー 640 kcal タンパク質 25.8 g 塩分相当量 2.0 g
	牛	乳	デャラミャラ 牛乳		ぎゅうにゅう					エネルギー 604 kcal	
4	汁			ぶたにく みそ とうにゅう		キャベツ たまねぎ	にんじん	さつまいも		タンパク質 24.4 g 	
		物	豆乳入り野菜スープ	C71-W7							
	主	菜		たまご		キャベツ きゅうり	にんじん サラダな		マヨネーズ		
木	副	菜	たまごサラダ			たまねぎ りんごゼリー					
	デザ	- ۲	りんごゼリー	てりやきチキン		レタス		パン	マヨネーズ		
	Ì	食	チキン照焼バーガー	しりやさナイン		D3A			マコヤース	エネルギー 567 kcal タンパク質 26.3 g 塩分相当量 1.9 g	エネルギー 630 kcal タンパク質 29.1 g 塩分相当量 2.1 g
5			(照焼チキン レタス マヨネーズ)								
3	4	乳	^{ぎゅうにゅう} 牛乳		ぎゅうにゅう						
	汁	物	ポテトスープ	ベーコン	ぎゅうにゅう	たまねぎ	くくもり	じゃがいも こむぎこ	バター		
金	副	菜		ツナ			こまつな にんじん	さとう			
	主	食		やさいかきあげ ぶたにく		ねぎ しいたけ	ほうれんそう	うどん	サラダゆ		
9	<u>+</u>	乳	かさ揚りつこん		ぎゅうにゅう					エネルギー 628 kca	エネルギー 638 kcal タンパク質 27.4 g
			十书								
	汁	物								タンパク質 26.6 g	
	Ì	菜		とりにく	かいそうミックス	とうもろこし もやし	にんじん	はるさめ	ドレッシング	 塩分相当量	塩分相当量 2.0 g
	副	菜	海藻サラダ	,	ヨーグルト	とうもろこし もやし きゅうり					
	デザ	- ト	ヨーグルト		コーノルド			- 14 A. A. A. A.		1.9 g	
	Ì	食	麦ごはん					こめ おおむぎ			エネルギー 638 kcal
40	4	乳	^{ぎゅうにゅう} 牛乳		ぎゅうにゅう					619 kcal	
10	汁	物	************************************	あぶらあげ みそ		こまつな	にんじん			タンパク質	
	Ì	菜	いわしごまみそ煮	いわしごまみそに						27.6 g	27.2 g
水	副	菜	オクラおろし			だいこん	オクラ				
	副 副	菜	I- /	ぶたにく		たまねぎ こんにゃく	にんじん グリンピース	じゃがいも さとう	サラダゆ	塩分相当量 2.1 g	塩分相当量 2.1 g
	8 9	*	肉じゃが				, ,,,			<u> </u>	



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

В			19日 冬至(今年は22日)に ちなんだメニュー、	使用している材料 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						-	
				血 や に く に な る たんぱ く 質無 機 質				一		小学部	中学部
付			(かぼちゃ、ゆず)	魚・肉・卵・大豆・大豆製品など		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	1	
11	主	食		au ac	m Agesac	50.40		こめ おおむぎ			
	牛	乳	変こは70 ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう					エネルギー 611 kcal	エネルギー 638 kcal
	ļ			とりにく とうふ		しいたけ	にんじん きぬさや	でんぷん			
	汁	物	豆腐と椎茸のスープ	フーヨーハイ			サラダな			タンパク質 25.2 g	タンパク質 25.6 g 塩分相当量 2.0 g
	主	菜	フーヨーハイ(中華風玉子焼き)	ぶたにく		ねぎ	こまつな	でんぷん	ごまあぶら		
	副	菜	こまっなちゅうかいた 小松菜中華炒め							塩分相当量	
										1.9 g	
	Ì	食	りんごパン					パン		エネルギー	エネルギー 626 kcal タンパク質 26.8 g 塩分相当量 2.1 g
12	牛	乳	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう					559 kcal	
12	汁	物	白菜スープ	ミートボール		はくさい たまねぎ	にんじん きぬさや	はるさめ		タンパク質	
	主	菜	おさかなハッシュポテト	おさかなハッシュポテト		レタス			サラダゆ	24.5 g	
金	 副	菜	にんじんのグラッセ				にんじん	さとう	パター		
	 副	菜		とりにく		キャベツ きゅうり セロリ	パプリカ		ドレッシング	塩分相当量 1.9 g	
			チキンサラダ ***			209		こめ おおむぎ			
	主	食	差ごはん		ぎゅうにゅう					エネルギー 627 kcal	エネルギー 657 kcal
15	牛	乳	牛乳	あぶらあげ みそ		キャベツ	にんじん				
	汁	物	キャベツのみそ汁	とうふハンパーグ		しめじ えのきだけ				タンパク質	
	主	菜	豆腐ハンバーグおろしソース			だいこん	ブロッコリー		サラダゆ	23.1 g	23.6 g
月	副	菜	ツナポテトサラダ	ツナ		たまねぎ	ミックスペジタブル サラダな	じゃがいも さとう	マヨネーズ つぶマスタード	塩分相当量	塩分相当量 2.2 g
										2,0 g	
	ì	食	シーフードのトマトスパゲティ	シーフードミックス	チーズ	たまねぎ しめじ	トマト ピーマン パセリ	スパゲティ	オリーブゆ バター	エネルギー 585 kcal 9ンパク質 25.5 g 塩分相当量 1.8 g	エネルギー 625 kcal タンパク質 27.0 g 塩分相当量 2.0 g
	牛	乳	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう						
16	<u>'</u> 汁	物		とりにく	わかめ	えのきだけ	にんじん こまつな				
	/\ 		小松菜のスープ								
	±	菜				キャベツ きゅうり	にんじん		ドレッシング		
火	副	菜	コールスローサラダ								
				W4 I= /		1 1 2		- 14 do do do de	11 - 10,14		
	Ì	食	ポークカレーライス	ぶたにく		たまねぎ	にんじん ほうれんそう	こめ おおむぎ じゃがいも	サラダゆ	エネルギー	エネルギー
47	牛	乳	^{ぎゅうにゅう} 牛乳		ぎゅうにゅう					625 kcal	タンパク質 24.8 g 塩分相当量 2.1 g エネルギー 632 kcal
17	汁	物								タンパク質	
	ì	菜								23,6 g	
水	副	菜	 切り干し大根とツナのサラダ	ツナ		きりぼしだいこん きゅうり	にんじん さやいんげん	さとう	ごま ごまあぶら	塩分相当量 1.9 g エネルギー 593 kcal	
	副	菜	まくじんづけ 福神漬			ふくじんづけ					
			つがる てんしんはん	みそ ほたて たまご		だいこん ごぼう ねぎ	にんじん はねぎ	こめ おおむぎ			
	主	食	津軽の天津飯		ぎゅうにゅう	さんさいミックス しめじ					
	牛	乳	きゅうにゅう 牛乳	あつあげ みそ			こまつな にんじん				
	汁	物	************************************							タンパク質	
木	Ì	菜				<u></u>				26.0 g 塩分相当量	27.5 g 塩分相当量
	副	菜	鶏ともやしのナムル	とりにく		もやし	ほうれんそう		ごま ごまあぶら		
										2.0 g	2.2 g
	È	食	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・					ル			エネルギー 659 kcal タンパク質 30.3 g
19	牛	乳	************************************		ぎゅうにゅう					エネルギー 581 kcal	
	<u></u> 汁	物		ぶたにく	ぎゅうにゅう	たまねぎ	かぼちゃ にんじん きぬさや	シチュールウ こむぎこ			
			パンプキンシチュー	サーモンフライ			サラダな			タンパク質 26.8 g	
金	主	菜	サーモンフライ			レタス きゅうり	ブリーツレタス		ドレッシング		塩分相当量 2.0 g
	副	菜	シーザーサラダ 			たまねぎ		はちみつゆずゼリー		塩分相当量 1.8 g	
	デザ	- ト	はちみつゆずゼリー								

 [※] 形態食の児童生徒は、450~500キロカロリーを基準に、個に応じた結合を提供しています。
 ※ 食材料の都合により、献立を変更することがあります。