



# 7月こんだてひょう

令和5年度

宮城県立小松島支援学校

## ☆今月の給食目標☆

## 後片付けをきちんとしよう

※ 栄養価の数字は、左から、エネルギー○キロカロリー  
たんぱく質○g、脂肪○g、塩分○gです。  
※ 上の段は小学生、下の段は中学生と高校生の  
栄養価です。  
※ 材料の都合により献立を変更することもあります



クラス掲示用

カロリー	たんぱく質	脂質	塩分
キロカロリー	g	g	g
小学生			
中学生・高校生			

月	火	水	木	金
<b>3</b> 豚丼 (麦ごはん) 梅風味漬け なめこ汁 バナナ 587 24.3 14.7 2.4 738 31.5 17.6 3.5	<b>4</b> スパゲティトマトソース ブロッコリーソテー ミートボールスープ オレンジ 580 24.0 22.0 2.8 725 30.3 27.6 3.9	<b>5</b> ごはん あかうおの照り焼き じゃがいものそぼろ煮 けんちん汁 バナナ 550 23.8 14.4 1.8 702 29.6 16.9 2.4	<b>6</b> ソフトパン 鶏肉レモンソース カラフルソテー トマトスープ オレンジ 617 26.4 22.3 2.9 704 31.2 26.7 3.7	<b>7 ★七夕献立★</b> ごはん 星のコロッケ(ソース) 炒り鶏 五目うーめん汁 七夕三色ゼリー 650 21.4 20.0 2.1 811 26.8 24.0 2.8
<b>10</b> ごはん おろしハンバーグ もやしの煮物 しめじの味噌汁 オレンジ 572 23.1 20.1 2.4 720 28.3 23.8 3.2	<b>11</b> みそラーメン 揚げしゅうまい (小2個 中高3個) 小松菜ソテー バナナ 588 25.2 20.8 3.0 769 33.2 26.7 3.9	<b>12</b> 夏野菜カレー (麦ごはん) キャベツとハムのサラダ フルーツゼリー和え 623 20.0 20.4 2.3 830 26.0 25.7 3.4	<b>13</b> 米粉パン キャベツメンチカツ(ソース) ラタトゥイユ 野菜スープ バナナ 562 20.0 23.5 2.5 744 26.3 30.7 3.8	<b>14</b> ごはん ジャージャー豆腐 コーンソテー わかめスープ オレンジ 577 23.2 20.6 2.4 720 29.6 25.8 3.6
<b>17</b> 海の日 598 21.9 26.7 2.6 786 28.2 34.6 3.6	<b>18</b> 五目うどん 野菜かき揚げ ひじきの炒り煮 オレンジ 598 21.9 26.7 2.6 786 28.2 34.6 3.6	<b>19</b> マーボー豆腐 (麦ごはん) 小松菜とじゃこのサラダ 中華スープ アセロラゼリー 574 21.3 18.7 1.5 779 33.2 24.1 3.1	<b>20</b> 食パン りんごジャム 鶏肉のバーベキューソース ズッキーニソテー ポトフ バナナ 553 24.1 17.0 2.6 700 30.2 21.0 3.8	<b>21</b> ごはん かつおカツ(ソース) 切り干し大根のピリ辛炒め しそと豆腐の味噌汁 オレンジ 559 21.9 18.0 1.9 704 26.2 21.7 2.5

### 給食停止について



6日(木) 中学部1年生 給食なし 11日(火) 高等部2年1組 給食なし

7日(金) 高等部2年2~4組 給食なし 13日(木) 高等部3年生 給食なし