

令和7年

6月 献立表

石川県立小松特別支援学校

月	火	水	木	金
<p>うんどうかい</p> <p>運動会の</p> <p>ふりかえきゅうじつ</p> <p>振替休日</p> 	<p>3</p> <p>鶏そぼろごはん</p> <p>ぎょうざ</p> <p>小松菜のごま酢和え</p> <p>フルーツ杏仁豆腐</p> 	<p>4</p> <p>ごはん</p> <p>豆腐とニラの炒め物</p> <p>キャベツとトマトのサラダ</p> 	<p>5</p> <p>ごはん</p> <p>鮭のみそ漬け焼き</p> <p>ひじきのごまサラダ</p> <p>豆乳汁</p>	<p>6</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉のオイスターソース炒め</p> <p>切干大根と昆布の炒め煮</p>
<p>9</p> <p>ごはん</p> <p>鶏のきのこクリームソース</p> <p>ブロッコリー添え</p> <p>まめ豆みそ汁</p>	<p>10</p> <p>三色ちらし寿司</p> <p>小松菜ともやしのおひたし</p> <p>ミートボールのスープ</p>	<p>11</p> <p>コッペパン</p> <p>ウインナーと野菜のコンソメ炒め</p> <p>ジャーマンポテト</p> <p>ヨーグルト</p>	<p>12</p> <p>ごはん</p> <p>魚の韓国風煮</p> <p>カリフラワー添え</p> <p>じゃがいものみそ汁</p>	<p>13</p> <p>ごはん ふりかけ</p> <p>お麩のそぼろ煮</p> <p>小松菜の磯和え</p> 
<p>16</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉のしょうが焼き</p> <p>ポテトサラダ</p>	<p>17</p> <p>二色丼</p> <p>臭たっぶりみそ汁</p> <p>ソーダフロート風ゼリー</p>	<p>18</p> <p>ごはん</p> <p>とり天</p> <p>切干大根の梅和え</p> <p>根菜のみそ汁</p>	<p>19</p> <p>ごはん</p> <p>さばのごまみりん焼き</p> <p>オクラの三色和え</p> <p>なすのみそ汁</p> 	<p>20</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉みそマヨネーズ風焼き</p> <p>青じそ風味のナムル</p> <p>大麦のもちっとスープ</p>
<p>23</p> <p>ごはん</p> <p>ビーフシチュー</p> <p>骨太サラダ</p> 	<p>24</p> <p>ウインナーピラフ風</p> <p>鶏のチーズのせ</p> <p>ハニーレモンサラダ</p>	<p>25</p> <p>食パン チョコクリーム</p> <p>米粉豆乳グラタン</p> <p>ズッキーニのスープ</p> <p>ブルーベリータルト</p> 	<p>26</p> <p>ごはん</p> <p>高野豆腐のそぼろ炒め</p> <p>コンソメスープ</p>	<p>27</p> <p>ごはん</p> <p>炒り鶏</p> <p>はりはり汁</p> 
<p>30</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉のはちみつカレー焼き</p> <p>キャベツのレモン和え</p> <p>ひよこ豆のスープ</p>		<div><p>1・2・3…… 25・26・27…</p></div> <div><p>☆ よく噛んで食べましょう！</p><p>食べ物^{た もの}を十分に噛んでから飲^かみ込むと効率のよい消化・吸収^{きゅうしゅう}に役立ち、あまり噛まない食事^{しょくじ}を続けると、噛む力が衰えてき^{しやうか}</p></div> <div></div>		

- * 毎日、牛乳がつけます。
- * 小学部の4～6年生(基準量:650kcal)に対して中・高等部のエネルギー量は約2割増し、小学部1～3年生は約3割減です。
- * 材料などの都合でその日の献立が変更になる場合もあります。その時はご了承ください。