

2026年度 9月		学校給食献立一覧表												豊田特別支援学校 豊田市教育委員会		
日	曜日	献立名	主に体の組織をつくる食品群		主に体の調子を整える食品群		主にエネルギーになる食品群		給食回数 18回							
			1 群	2 群	3 群	4 群	5 群	6 群								
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実								
2	水	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん									
		夏野菜のカレーライス	ぶた肉	チーズ・脱脂粉乳	かぼちゃ・にんじん ピーマン	たまねぎ・なす		カレールウ（甘口）								
		シュリンプサラダ	えび			キャベツ・きゅうり		コールスロードレッシング								
		ミックスフルーツ				黄桃・りんご パイナップル										
3	木	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		たべまるのおすすめ 野菜入りしゅうまい 小1個 中・高・職2個							
		八宝菜	ぶた肉・うずら卵 えび		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ・はくさい もやし	じゃがいもでん粉									
		拌三絲（パンサンスー）			にんじん	キャベツ・きゅうり	はるさめ・砂糖	ごま油								
		野菜入りしゅうまい	大豆・とり肉 ぶた肉		にんじん ほうれんそう	たまねぎ スイートコーン	小麦粉・砂糖	ラード								
4	金	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		防災献立							
		みそ汁	豆腐・豆みそ けずりぶし	わかめ		たまねぎ・根深ねぎ	じゃがいも									
		切干しだいこんのサラダ	とり肉（蒸）		にんじん	キャベツ・きゅうり 切干しだいこん	砂糖	ごまドレッシング								
		いわしの梅煮	いわし			梅干し	じゃがいもでん粉 砂糖									
		プチゼリー（アセロラ）					プチゼリー（アセロラ）									
7	月	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん		あじフリッター 小1個 中・高・職2個							
		豚丼	ぶた肉		にんじん	たまねぎ・しらたき しょうが	砂糖									
		青菜あえ			にんじん・菜めし粉	キャベツ・もやし										
		あじフリッター	あじ	あおさ			小麦粉・米粉・砂糖 とうもろこしでん粉	大豆油・米ぬか油								
8	火	米粉パン・飲用牛乳		飲用牛乳			米粉パン		ぎょうざ 小1個 中・高・職2個							
		炒めビーフン	ぶた肉・はんぺん		にんじん	キャベツ	ビーフン・砂糖	米ぬか油								
		ナムル	とり肉（蒸）		チンゲンサイ にんじん	もやし・きゅうり	砂糖	ごま・ごま油								
		ぎょうざ	大豆・とり肉 ぶた肉		にら	キャベツ・たまねぎ	小麦粉 とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉	ラード								
		スイートポテト					スイートポテト									
9	水	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん									
		豆乳のバランスみそ汁	豆腐・豆乳・米みそ けずりぶし		にんじん	だいこん・はくさい 根深ねぎ	じゃがいも									
		変わりきんぴら	ぶた肉		にんじん・ピーマン	ごぼう・れんこん	砂糖	米ぬか油・ごま油								
		とり肉の照り焼き	大豆・とり肉				とうもろこしでん粉 米でん粉									
10	木	クロロール・飲用牛乳		飲用牛乳			クロロール									
		パンプキンポタージュ	とり肉	牛乳・脱脂粉乳 チーズ	かぼちゃ・にんじん	たまねぎ		ベシャメルソースの素 生クリーム								
		サワーキャベツ			にんじん	キャベツ・きゅうり スイートコーン レモン果汁	砂糖									
		ハンバーグ	大豆・とり肉 ぶた肉			たまねぎ	とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉	なたね油・パーム油 ひまわり油 とうもろこし油								
11	金	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		豊田ブランドの日 とよたひまわり ポーク入りつくね 小2個 中・高・職3個							
		かきたま汁	豆腐・鶏卵 けずりぶし		にんじん・みつば	えのきたけ	じゃがいもでん粉									
		とうがんとツナのサラダ	まぐろ（油漬）			キャベツ・とうがん スイートコーン		和風ドレッシング								
		とよたひまわりポーク入りつくね	大豆・とり肉 ぶた肉			たまねぎ	小麦粉・砂糖 キャッサバでん粉	ラード								
		ももゼリー				ももゼリー										
14	月	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん									
		ふだま汁	豆腐・けずりぶし		にんじん・みつば	えのきたけ・しめじ	焼きふ									
		のり酢あえ	まぐろ（油漬）	のり	にんじん	キャベツ・もやし レモン果汁	砂糖									
		レバーと大豆のみそがらめ	大豆・とりレバー とり肉・豆みそ			しょうが	じゃがいもでん粉 とうもろこしでん粉 砂糖	米ぬか油・ごま								
15	火	中華めん・飲用牛乳		飲用牛乳			中華めん									
		しょうゆラーメン	ぶた肉		にんじん	もやし・根深ねぎ たけのこ・しょうが スイートコーン にんにく	じゃがいもでん粉									
		海藻サラダ	とり肉（蒸）	ひじき・わかめ		キャベツ・きゅうり		たまねぎドレッシング								
		春巻き	ぶた肉		にんじん	キャベツ・たまねぎ	小麦粉・米粉 粉あめ	大豆油・ラード ショートニング 米ぬか油								
		ヨーグルト		ヨーグルト												
16	水	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん									
		親子煮	とり肉・鶏卵 けずりぶし		にんじん	たまねぎ	じゃがいも・砂糖									
		ゆかりあえ			にんじん・しそ（粉）	キャベツ・きゅうり もやし	砂糖									
		たらフライのレモンしょうゆかけ	大豆・すけとうだら			レモン果汁	小麦粉・砂糖 とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉	米ぬか油								
17	木	ツイストパン・飲用牛乳		飲用牛乳			ツイストパン		ポークカツ 小1個 中・高・職2個							
		ミネストローネ	とり肉 ショルダーベーコン		トマト・にんじん パセリ	たまねぎ・にんにく	じゃがいも マカロニ	オリーブ油								
		コーンコールスローサラダ				キャベツ・きゅうり スイートコーン		コールスロードレッシング								
		ポークカツ	ぶた肉				小麦粉・米粉 とうもろこしでん粉	米ぬか油								

日曜日	曜日	献立名	主に体の組織をつくる食品群		主に体の調子を整える食品群		主にエネルギーになる食品群		給食回数 18回
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実	
18	金	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		アジア・フрендシップ給食 
		スンドゥブスープ	豆腐・米みそ ショルダーベーコン		にんじん	だいこん・キムチ 根深ねぎ・しめじ			
		ビビンバ	ぶた肉		にんじん ほうれんそう	たくあん漬・もやし		ごま油・ごま 米ぬか油	
		花菜（ファチェ）				パインアップル 黄桃・りんご	カクテルゼリー（サイダー）		
24	木	スライスパン・飲用牛乳		飲用牛乳			スライスパン		
		大麦と野菜のスープ	ショルダーベーコン		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも・押麦	米ぬか油	
		ビーンズサラダ	大豆			キャベツ・きゅうり		フレンチドレッシング	
		スラッピージョー	ぶた肉		にんじん トマトピューレー	たまねぎ グリーンピース	小麦粉・砂糖	米ぬか油	
		コーヒー牛乳の素					コーヒー牛乳の素		
25	金	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		月見献立 
		豚汁	豆腐・ぶた肉 豆みそ・けずりぶし		にんじん	だいこん・ごぼう 根深ねぎ			
		おかかあえ	かつお節		ほうれんそう にんじん	キャベツ・もやし	砂糖		
		さといもコロッケ	大豆・とり肉				小麦粉・さといも とうもろこしでん粉 砂糖	なたね油・米ぬか油	
		月見ゼリー				月見ゼリー			
28	月	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん		
		麦みそ汁	豆腐・麦みそ けずりぶし	わかめ	にんじん	たまねぎ・根深ねぎ	じゃがいも		
		ごぼうサラダ	とり肉（蒸）			キャベツ・ごぼう きゅうり	砂糖	ごまドレッシング	
		かつおのそぼろ丼	かつお（油漬）		にんじん	えだまめ スイートコーン	砂糖		
29	火	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		大学いも 小1個 中・高・職2個
		家常豆腐（ジャーチャンドウフ）	生揚げ・ぶた肉 豆みそ		にんじん	たまねぎ・根深ねぎ しょうが	砂糖 じゃがいもでん粉		
		華風あえ				キャベツ・もやし きゅうり	はるさめ・砂糖	ごま油	
		大学いも					さつまいも・砂糖	米ぬか油	
30	水	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
		じゃがいもとツナのうま煮	まぐろ（油漬） けずりぶし		にんじん	たまねぎ	じゃがいも・砂糖		
		アーモンドあえ			ほうれんそう にんじん	キャベツ・もやし	砂糖	アーモンド	
		厚焼き卵	鶏卵				キャッサバでん粉 砂糖	なたね油	

9月の目標「自然の恵みに感謝しよう」

豊田の農産物

- 米「大地の風」
・・・米粉パン
- 小麦「きぬあかり」
・・・スライスパン、ツイストパン、中華めん
- 大豆「フクユタカ」
・・・水煮大豆、豆腐、生揚げ
- ぶた肉「とよたひまわりポーク」
・・・とよたひまわりポーク入りつくね
- はくさい・・・キムチ
- もも・・・ももゼリー



＜今月の季節の食材＞



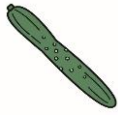
ピーマン



なす



とうがん



きゅうり



えだまめ

たべまるのおすすめ

今月は、3日（木）の【拌三絲（バンサンルー）】まる。
作り方や写真は、下の二次元コードを読み込むか、
たべまるをタップしてレシピの検索画面に
「たべまる給食」と入れるとすぐに見つかるまる。



たべまる給食

検索

▲豊田市クックパッド公式キッチンはこちらから



アジア・フрендシップ給食

9月19日から10月4日までの16日間、
愛知県の各地でアジア競技大会が開催されます。
給食では参加国にちなんだ献立を実施します。
9月は、韓国の料理を取り入れた献立です。

韓国の国旗



- ・ビビンバ
- ・スンドゥブスープ
- ・花菜（ファチェ）
（韓国風フルーツポンチ）

18日（金）に
実施します

今月の平均栄養量

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維	食塩相当量
	kcal	g	g	mg	mg	A μgRAE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg	g	g
小学部	563	22.5	19.0	331	2.7	314	0.51	0.49	29	3.3	2.0
中学部	660	25.9	21.8	352	3.6	372	0.62	0.54	36	4.0	2.4
高等部	719	27.9	22.9	362	3.8	401	0.68	0.55	38	4.4	2.7

4日（金） 防災献立

9月は「防災月間」です。

災害への備えとして、3日～7日分の食品と飲料水を準備することが大切と言われています。また
普段食べている食品を少し多めに買い置きして、使った分を買い足す「ローリングストック」は、
無理なく備えることができます。



11日（金） 豊田ブランドの日

「とよたひまわりポーク入りつくね」や「ももゼリー」など豊田市でとれた食材を使用した献立を
実施します。



25日（金） 月見献立

25日は「十五夜」です。

収穫したさといもなどを供えるため「いも名月」とも呼ばれています。

給食では、さといもを使った「さといもコロッケ」や、「月見ゼリー」を実施します。



※牛乳の表記については、2種類になります。毎日つく「飲用牛乳」と調理に使用する「牛乳」です。
飲用牛乳とは200mLパック入りの牛乳です。

※天候など、やむを得ない事情により、産地や献立が変更される場合があります。
※食物アレルギーの原因食品の使用については「食物アレルギー原因食品一覧表」で御確認ください。

●安全・安心・おいしい給食をお届けします●