



7月分学校給食予定献立表



令和8年度

山梨県立やまびこ支援学校

献立名				食品の種類とはたらき				エネルギー (中学部基準)	
日	曜日	主食	副食	牛乳	あ か	き い ろ	み ど り		
					血や肉になるもの	力や熱になるもの	体の調子をととのえるもの		
富士山山開き献立					さば ひじき 油あげ 豆腐 みそ 牛乳	米 麦 じゃがいも こんにゃく 油 砂糖 ゼリー	しょうが、にんじん、さやいんげん、ねぎ	750 kcal	
1	水	麦ごはん	さばの醤油麹焼き ひじきとじゃがいもの炒り煮 みそ汁、富士山ゼリー	○	ささみ チーズ わかめ 豆腐 かまぼこ 牛乳	米 麦 油 砂糖 フルーチェ	キャベツ 赤ピーマン とうもろこし ブロッコリー カリフラワー さやいんげん レモン汁 たまねぎ パイン缶 もも缶	720 kcal	
中1・2組リクエスト					マカロニサラダ 卵スープ バナナ	豚肉 ハム 卵 青のり 牛乳	中華めん 油 マカロニ マヨネーズ	キャベツ もやし にんじん ピーマン たまねぎ とうもろこし きゅうり きくらげ バナナ	550 kcal
3	金	焼きそば		○	揚げ出し豆腐 豚肉 ハム ベーコン 牛乳	米 麦 油 砂糖 かたくり粉 ドレッシング	干ししいたけ えだまめ エリンギ ぶなしめじ 赤ピーマン キャベツ とうもろこし たまねぎ カリフラワー ミックスベジタブル パイナップル	720 kcal	
七夕献立					星のコロッケ オクラのサラダ すまし汁、七夕デザート	卵 のり チーズ なんと 牛乳	米 油 ドレッシング 焼きふ、ゼリー	キャベツ きゅうり オクラ にんじん 赤ピーマン 干ししいたけ 小松菜 もも缶 みかん缶	710 kcal
7	火	ちらしずし		○	鶏肉 ヨーグルト 卵 ベーコン 生クリーム ミックスビーンズ チーズ 牛乳	食パン マヨネーズ ドレッシング じゃがいも	ジャム しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー きゅうり にんじん キャベツ たまねぎ	790 kcal	
8	水	食パン いちごジャム		○	豚肉 わかめ かまぼこ 卵 牛乳	米 麦 油 砂糖 かたくり粉 ドレッシング ゼリー	たけのこ ピーマン にんじん とうもろこし ぶなしめじ ブロッコ リー キャベツ 赤ピーマン たまねぎ	710 kcal	
納豆の日					たら味噌生姜焼き 五目きんぴら みそ汁、すいか	米 麦 砂糖 こんにゃく ごま油 ごま	しょうが ごぼう にんじん ピーマン はくさい だいこん すいか	650 kcal	
10	金	麦ごはん 納豆ふりかけ		○	鶏肉 卵 かまぼこ ベーコン ヨーグルト 牛乳	米 油 ごま 砂糖	ミックスベジタブル たまねぎ ブロッコリー キャベツ いんげん豆 にんじん カリフラワー	890 kcal	
13	月	オムライス		○	あじ 高野豆腐 さつま揚げ みそ 黒糖ビーンズ 牛乳	米 麦 こんにゃく 砂糖 パン粉	にんじん 干ししいたけ スナックエンドウ なめこ えのきだけ はくさい	640 kcal	
14	火	麦ごはん ふりかけ		○	鶏肉 わかめ ウインナー 牛乳	米 麦 油 砂糖 マヨネーズ ドレッシング じゃがいも	たまねぎ カリフラワー 赤ピーマン れんこん きゅうり にんじん とうもろこし キャベツ バナナ	730 kcal	
大月玉ねぎハンバーグ登場					麻婆ナス 枝豆ときゅうりのサラダ すまし汁、ミニフィッシュ	豚肉 わかめ なんと 牛乳	なす たまねぎ ピーマン にんじん にんにく ねぎ しょうが えだまめ きゅうり キャベツ 赤ピーマン とうもろこし 小松菜 えのきだけ	630 kcal	
15	水	麦ごはん		○	焼きたて 鶏肉 ハム 牛乳	中華めん かたくり粉 油 ドレッシング	にんじん もやし 小松菜 はくさい しなちく とうもろこし ねぎ しょう が エリンギ ぶなしめじ 干ししいたけ	810 kcal	
中1・1組リクエスト					たらカレー竜田 かぼちゃとオクラの煮物 レタススープ、パイナップル	米 麦 油 砂糖	しょうが かぼちゃ オクラ にんじん レタス トマト ミックスベジタブル パイナップル	700 kcal	
17	金	ラーメン		○	豚肉 鶏肉 わかめ ヨーグルト 牛乳	米 麦 じゃがいも 油 カレールウ アセロラジュレ	たまねぎ トマト なす にんじん ズッキーニ キャベツ きゅうり ヤングコーン 赤ピーマン パイン缶 黄桃缶	740 kcal	
21	火	麦ごはん		○					
22	水	夏野菜カレー ライス		○					
								平均 720 kcal	
食材料購入等の都合により献立名、材料等が変更になる場合があります。									

食材料購入等の都合により献立名、材料等が変更になる場合があります。

全 15回

7月の山梨県産食材：米、玉ねぎ、卵、干ししいたけ、みそ、じゃがいも、ズッキーニ、豚肉（大月市のびのびファーム）



七夕のはじまりは、中国の伝説です。天帝(てんてい)の娘で機織りが得意な織女(しよくじょ)と、牛飼いの牽牛(けんぎゅう)は結婚しましたが、仲良くすぎて仕事をおろそかにしてしまいました。そのため、二人は天の川をはさんで離ればなれにされたといわれています。当日の七夕献立も楽しみにしてくださいね♪





7月

寄宿舎献立表



山梨県立やまびこ支援学校

			1 日 (水)	2 日 (木)	3 日 (金)
朝			パン ジャム ポテトグラタン 野菜ソテー コーンクリームスープ	ごはん 納豆 焼き海苔 ソフトいなりの洋風煮 みそ汁	ごはん しいらの照り焼き キャベツのベーコン煮 みそ汁 黒糖まめ
夕				ごはん 鮭の黄身焼 豆腐のみそかけ 野菜スープ	
	6 日 (月)	7 日 (火)	8 日 (水)	9 日 (木)	10 日 (金)
朝		ごはん 鮭の甘塩焼き 野菜炒め みそ汁	ごはん ツナオムレツ 野菜ソテー みそ汁 ふりかけ	ごはん しいらカレー塩こうじ焼き もやしソテー みそ汁	食パン ジャム チキンのオープン焼き 野菜ソテー コーンクリームスープ
夕	ごはん 煮込みハンバーグ 冷ややっこ 野菜スープ	ごはん チキンのオープン焼き 野菜ソテー きくらげのスープ フライドポテト	うどん チヂミ グリーンサラダ	ごはん 厚揚げと野菜の肉味噌かけ きゅうりとトマトのドレッシング和え とろろ昆布汁	
	13 日 (月)	14 日 (火)	15 日 (水)	16 日 (木)	17 日 (金)
朝		ごはん 五目卵焼き ソフトいなりのスープ煮 みそ汁 黒糖まめ	パン ジャム ポテトグラタン 野菜ソテー コーンクリームスープ	ごはん キャベツと豚肉の炒め物 みそ汁 ふりかけ	ごはん 目玉焼き もやし炒め みそ汁 ふりかけ
夕	ごはん 鮭とチーズのフライ じゃがいものベーコン煮 みそ汁	うどん サラダステーキ 春雨サラダ	ごはん 煮魚 ほうれん草のお浸し とろろ昆布汁 ふりかけ	ごはん 大月ハンバーグ 野菜ソテー コンソメスープ	
	20 日 (月)	21 日 (火)	22 日 (水)	23 日 (木)	24 日 (金)
朝	海の日		ごはん サラダステーキ 炒り卵 みそ汁	ごはん さば塩麹焼き 凍り豆腐の含め煮 みそ汁 黒糖まめ	夏休み
夕		ナポリタン サラダ 具沢山スープ	煮込みハンバーグ 卵の甘酢あん 野菜スープ		

食材料購入等の都合により献立名、材料等が変更になる場合があります。