

# 令和6年4月予定献立表



都立村山特別支援学校

校長 阿部 智子

栄養士 長内 ゆり

## にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級おめでとうございます

ピカピカの1年生を迎えて、令和6年度のスタートです。  
子どもたちが元気に学校生活を送れるように、安心・安全でおいしい給食を心を込めて作っていききたいと思います。  
今年度は、栄養士長内と(株)東武の調理員12名で作ります。1年間よろしくお願いたします。



【献立表の説明】						11日(木)	給食開始日			12日(金)	小学部1年生給食開始												
日付の右側は年中行事等を記載しています。 普通食と形態食で料理名が異なる場合は、 [ ]内に形態食の料理名を入れていきます。 裏面は、各料理の使用食材を記載しています。 エネルギーは中高生のもので、以下のとおりです。						牛乳			牛乳			牛乳											
						カレーライス			ごはん			ごはん			みそ汁(大根、油揚げ)								
普通食のエネルギー 後期食のエネルギー 中期食のエネルギー						キャベツのスープ			みそ汁(小松菜、高野豆腐)			チーズハンバーグ											
						鉄骨サラダ			豚肉の生姜焼き			フライドポテト			おひたし								
						清見			ひじきのツナマヨ和え			673kcal   541kcal   451kcal											
618kcal		609kcal		522kcal		615kcal		546kcal		465kcal		597kcal		536kcal		444kcal		600kcal		547kcal		509kcal	
15日(月)	16日(火)					17日(水)	18日(木)					19日(金)	食育の日【宮城県】										
牛乳	牛乳					牛乳	牛乳					牛乳	牛乳										
ごはん	ハニートースト					ごはん	グリーンピースごはん					たけのこごはん	みそ汁(わかめ、玉ねぎ)										
豚汁	コーンシチュー					大根とわかめのスープ	みそ汁(小松菜、高野豆腐)					擬製豆腐	大根の梅風味										
鮭の塩焼き	キャベツのサラダ					マーボー豆腐	豚肉の生姜焼き					ミルクゼリーいちごソース											
キャベツと青菜のごまだれ	フルーツゼリー					春雨の和え物	ゆで野菜																
りんごゼリー						杏仁豆腐	ひじきのツナマヨ和え																
606kcal	598kcal	513kcal	626kcal	580kcal	525kcal	615kcal	546kcal	465kcal	597kcal	536kcal	444kcal	600kcal	547kcal	509kcal									
22日(月)	23日(火)					24日(水)	25日(木)					26日(金)											
牛乳	牛乳					牛乳	牛乳					牛乳	牛乳										
スパゲティミートソース	ごはん					チキンライス	ごはん					春の香りごはん	みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ)										
千切り野菜のスープ	けんちん汁					ミルクスープ	みそ汁(キャベツ、えのき)					さわらの西京焼き	磯和え										
温野菜のサラダ	さばのカレー焼き					マセドアンサラダ	チーズコロッケ					黒ごま豆乳プリン											
フルーツヨーグルト	しらす和え					りんごのコンポート	ひじきの五目煮																
634kcal	577kcal	518kcal	601kcal	510kcal	431kcal	616kcal	615kcal	535kcal	637kcal	578kcal	496kcal	607kcal	587kcal	523kcal									
29日(月)	昭和の日					30日(火)	【形態食について】																
	牛乳					本校では、普通食のほかに形態食を作っています。 形態食とは、食べる機能の発達段階に応じた食事、安全に食べることでできる食事、 食べる機能を促す食事であり、下記の3つの段階に分けられています。 形態食は、普通食とは別に調理しています。 その日の食材の状態、気温などに合わせて、細かな調整をしながら調理します。 おいしく、機能に合った形態食を目指してまいりますので、よろしくお願いいたします。																	
	フレンチトースト																						
ポトフ																							
コーンコールドソー																							
ミルクティーゼリー																							
611kcal		573kcal		526kcal																			

★初期食・・・嚥下機能の獲得期の食事  
粒のないペースト状  
胃ろうからの注入食も  
この形態を提供します。

★中期食・・・押しつぶし機能の獲得期の食事  
舌と上あごでつぶせる絹豆腐のやわらかさ  
おかゆ、肉や魚のテリーヌ、圧力鍋で  
やわらかく煮た野菜など。

★後期食・・・すりつぶし機能の獲得期の食事  
歯ぐきでつぶせるやわらかさ  
軟飯、ハンバーグ、一口大の  
やわらかい野菜など。



令和6年4月予定使用食材

都立村山特別支援学校

日	牛乳	献立名(普通食)	赤の仲間血や肉になる	黄の仲間穀や力の元になる	緑の仲間働の調子を整える	その他	日	牛乳	献立名(普通食)	赤の仲間血や肉になる	黄の仲間穀や力の元になる	緑の仲間働の調子を整える	その他
11木	○	カレーライス	豚肉、牛乳×	米、油、じゃがいも、はちみつ、バター、小麦粉	しょうが、にんにく、玉葱、にんじん、りんご、トマトピューレ	カレー粉	23火	○	ご飯		米		
		キャベツのスープ	ベーコン×		キャベツ、玉葱、にんじん				けんちん汁	豆腐	油、こんにやく、さといも	ごぼう、だいこん、にんじん、ねぎ	
		鉄骨サラダ	ひじき、しらす干し、チーズ	砂糖	だいこん、こまつな、にんじん、レモン				さばのカレー焼き	さば	小麦粉、油		
		果物(きよみ)			きよみ				しらす和え	しらす干し	油	キャベツ、こまつな、にんじん	
12金	○	ごはん		米			24水	○	チキンライス	鶏肉	米、麦×、油、バター	トマトピューレ、玉葱、にんじん、グリーンピース	
		みそ汁(大根・油揚げ)	油揚げ(豆腐)、みそ		だいこん				野菜のミルクスープ	ベーコン×、大豆、牛乳		セロリー×、かぶ、玉葱、にんじん	
		チーズハンバーグ	豚肉、牛乳×、たまご×、おから×、チーズ	油、パン粉、でんぷん	玉葱				マセドアンサラダ	ハム×、ヨーグルト	じゃがいも、ノンエッグマヨ	にんじん、きゅうり	
		フライドポテト		じゃがいも、油					りんごコンポート		砂糖	りんご、レモン	
		おひたし	かつお節×		キャベツ、にんじん、こまつな								
15月	○	ごはん		米			25木	○	ごはん		米		
		豚汁	豚肉、豆腐、みそ	油、じゃがいも、こんにやく	にんじん、ごぼう、だいこん、ねぎ				みそ汁(キャベツ・えのき)	みそ		キャベツ、えのき	
		鮭の塩焼き	銀鮭						チーズコロッケ	豚肉、おから×、チーズ、たまご	じゃがいも、小麦粉、パン粉、油、でんぷん	玉葱	
		きゃべつと青菜のごまだれ		ごま、砂糖	キャベツ、こまつな、えのき				ひじきの五目煮	大豆、ひじき、油揚げ(豆腐)	糸こんにやく、油、砂糖	にんじん、れんこん	
		りんごゼリー	寒天	砂糖	りんごジュース				春の香りごはん	鶏肉	米、砂糖	たけのこ、ふき、にんじん、干し椎茸	
16火	○	ハニートースト		パン、バター、はちみつ			26金	○	みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ)	生揚げ(豆腐)、みそ	じゃがいも	玉葱	
		コーンシチュー	鶏肉、牛乳	じゃがいも、油、バター、米粉×	にんじん、玉葱、とうもろこし				鱈の西京焼き	さわら、みそ			
		キャベツサラダ		油、砂糖	キャベツ、きゅうり、にんじん、玉葱、りんご				磯あえ	のり	油	こまつな、キャベツ、えのき	
		フルーツゼリー	寒天	砂糖	白桃缶、みかん缶、パイナップル缶				黒ごま豆乳プリン黒蜜のせ	豆乳、寒天、生クリーム	ごま、砂糖、水あめ		
17水	○	ご飯		米			30火	○	フレンチトースト	牛乳、たまご	パン、砂糖、バター、砂糖		
		大根とわかめのスープ	わかめ	ごま、油	だいこん、こまつな				ポトフ	ウィンナー×、鶏肉	じゃがいも	玉葱、にんじん、キャベツ、セロリー×	
		マーボー豆腐	豆腐、豚肉、みそ	砂糖、油、でんぷん	しょうが、にんにく、ねぎ、干し椎茸、にら	チンメンジャン			コーンコールスロー		油、砂糖	キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン、玉葱、りんご	
		春雨のあえもの		はるさめ、油、砂糖	キャベツ、にんじん、きゅうり				ミルクティーゼリー	牛乳、寒天、生クリーム	砂糖		紅茶
		杏仁豆腐	寒天、牛乳	砂糖	黄桃缶、みかん缶、白桃缶								
18木	○	グリーンピースご飯		米	グリーンピース								
		みそ汁(小松菜・高野豆腐)	高野豆腐、みそ		こまつな								
		豚肉のしょうが焼き	豚肉	砂糖、でんぷん	しょうが								
		ゆで野菜			キャベツ、きゅうり、にんじん								
		ひじきのツナマヨ和え	ひじき、ツナ	ノンエッグマヨ、砂糖、ごま	ほうれんそう、切干し大根(大根)、にんじん								
19金	○	たけのごはん	油揚げ(豆腐)	米、砂糖	たけのこ								
		みそ汁(わかめ・玉ねぎ)	わかめ、みそ		玉葱								
		擬製豆腐	豆腐、鶏肉、たまご	油、砂糖、でんぷん	にんじん、ねぎ、干し椎茸、しょうが								
		大根の梅和え	かつお節		だいこん、きゅうり、梅肉								
		ミルクゼリー苺ソース	牛乳、寒天	砂糖	いちご								
22月	○	スパゲティミートソース	豚肉、チーズ	スパゲティ(マカロニ・冷麦)、油、砂糖、小麦粉	しょうが、にんにく、玉葱、にんじん、セロリー、トマトピューレ								
		千切り野菜のスープ			キャベツ、玉葱、にんじん、セロリー×								
		温野菜サラダ		じゃがいも、油、砂糖	ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、にんにく								
		フルーツヨーグルト	ヨーグルト	砂糖	白桃缶、黄桃缶、パイナップル缶								

※普通食で使用して、形態食で使用しない食材には×、形態食にのみ使用する食材には○、普通食と異なる食材を使用する場合は( )内に記載しています。  
 ※その他の欄には、基本調味料(塩、しょうゆ、酢、みりん、酒、ワイン、ソース、ケチャップ)は記載していません。  
 ※ほとんど毎日、形態食には、バター、長芋、くず粉、寒天、パン粉、玉ねぎ、ささみを使用しています。  
 ※形態食では、チーズの代わりにクリームチーズを使用します。



- ◎仕入れの都合により、やむを得ず使用する食材や献立を変更することがあります。
- ◎エネルギーは、中学部・高等部の標準量です。小学部低学年は約0.75倍、小学部高学年は約0.85倍です。
- ◎食物アレルギー等で食物除去対応を行う方へは、詳細献立を別途配布いたします。
- ◎給食の受給・欠食に変更がある場合は、学校ホームページ掲載の「令和6年度受給・欠食変更締切日カレンダー」の締切日までに、書類提出をお願いいたします。