

# 令和6年5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

◎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、高学年は約0.85倍です。  
 ◎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、書類提出をお願いします。

【献立表の説明】			1日(水)	八十八夜			2日(木)	3日(金)			憲法記念の日
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。 普通食のエネルギー 後期食のエネルギー 初中期食のエネルギー			牛乳 中華炊きおこわ 肉団子のスープ 風味漬け 抹茶プリン 649kcal	牛乳 ごはん すまし汁(かまぼこ、わかめ) さばの塩焼き 肉みそポテト お浸し 630kcal	603kcal	519kcal	630kcal	516kcal	438kcal		
6日(月)	振替休日	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)			10日(金)			
		牛乳 チリコンカルネライス キャベツのスープ ピクルス 手作りプリン 638kcal	牛乳 ごはん 沢煮みそ椀 さわらのマヨネーズ焼き しらす和え カルピスゼリー 613kcal	牛乳 肉南蛮うどん 揚げだし豆腐 糸寒天と野菜のごま酢和え うずら豆の甘煮 659kcal	636kcal	530kcal	544kcal	518kcal	606kcal	558kcal	467kcal
13日(月)		14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)			17日(金)			
牛乳 ごはん 中華コーンスープ もち米しゅうまい 黒ごまナムル 631kcal	牛乳 ゆかりひじきごはん みそ汁(大根、油揚げ) 肉じゃが 山吹和え ぶどうゼリー 613kcal	牛乳 セサミトースト ポークビーンズ トマトとカッテージチーズのサラダ カラオレンジ 653kcal	牛乳 ごはん けんちん汁 鮭のちゃんちゃん焼き さつまいもとりんごの煮物 614kcal	牛乳 ごはん みそ汁(小松菜、高野豆腐) ミルフィーユカツ、ゆでキャベツ ひじきの五目煮 642kcal	531kcal	446kcal	560kcal	483kcal	538kcal	449kcal	
20日(月)	秋田県の郷土料理	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)			24日(金)			
牛乳 ごはん きりたんぼ汁 れんこんつくね アスパラとじゃがいものソテー 625kcal	牛乳 ひじきごはん みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ) 千草焼き キャベツのおかか和え ごまミルクプリン 621kcal	牛乳 ごはん みそ汁(なめこ、豆腐) 鯉の唐揚げケチャップあん 小松菜と高野豆腐の炒め煮 みかんゼリー 637kcal	牛乳 シーフードクリームスパゲティ 大豆入り野菜スープ シーザーサラダ りんごのコンポート 631kcal	牛乳 豚肉と小松菜のあんかけごはん みそ汁(キャベツ、えのき) じゃが芋の香味和え フルーツポンチ 626kcal	502kcal	401kcal	556kcal	549kcal	596kcal	517kcal	
27日(月)		28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)			31日(金)			
牛乳 ごはん みそ汁(小松菜、玉ねぎ) トンテキ、ゆで野菜 切干大根の煮物 牛乳寒天 611kcal	牛乳 チャーハン ワンタンスープ レバーとじゃがいもの揚げ煮 野菜の中華漬け 615kcal	牛乳 ごはん すまし汁(かぶ、にんじん、青菜) 鮭の葱みそ焼き 筑前煮 チョコプリン 616kcal	牛乳 アーモンドトースト クラムチャウダー キャベツとツナのサラダ レモンティーゼリー 637kcal	牛乳 親子丼 根菜のみそ汁 まごわやさし和え 水ようかん 628kcal	587kcal	501kcal	564kcal	540kcal	595kcal	564kcal	

令和6年5月予定使用食材

日	牛乳	献立名(普通食)	赤の仲間血や肉になる	黄の仲間糖や力の元になる	緑の仲間糖の調子を整える	その他	日	牛乳	献立名(普通食)	赤の仲間血や肉になる	黄の仲間糖や力の元になる	緑の仲間糖の調子を整える	その他
1	水	中華炊きおこわ	豚肉	米,もち米×,油,砂糖	しょうが,干し椎茸,たけのこ,にんじん		20	○	ごはん		米		
		肉団子のスープ	鶏肉,豆腐,おから×	砂糖,でんぶん,はるさめ	しょうが,はくさい,にんじん,チンゲンツァイ,ねぎ				きりたんぼ汁	鶏肉	きりたんぼ×	だいこん,にんじん,まいたけ,ねぎ,ごぼう,こまつな	
		風味漬け		砂糖	キャベツ,こまつな,にんじん	昆布茶			れんこんつくね	鶏肉,豆腐×,牛乳×,たまご×,みそ	パン粉,砂糖,でんぶん	れんこん×,ねぎ×,しょうが	
		抹茶プリン	寒天,牛乳,生クリーム,あずき	砂糖		抹茶			アスパラとキャベツソテー	ベーコン×	じゃがいも,バター,油	アスパラガス,キャベツ	
2	木	ごはん		米			21	○	ひじきごはん	ひじき,油揚げ(豆腐)	米,油,砂糖	にんじん,干し椎茸	
		すまし汁(かまぼこ・わかめ)	かまぼこ,わかめ		ほうれんそう				みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ)	みそ	じゃがいも	玉葱	
		さばの塩焼き	さば						干草焼き	豆腐,たまご,鶏肉×	砂糖,油,でんぶん	にんじん,ほうれんそう,ねぎ	
		肉みそポテト	豚肉,みそ	じゃがいも,油,砂糖,でんぶん	しょうが,ねぎ				キャベツのおかか和え	わかめ,かつお節		キャベツ	
7	火	おひたし	かつお節		こまつな,キャベツ,にんじん		22	○	ごまミルクプリン	牛乳,寒天	砂糖,ごま,黒砂糖,水あめ		
		チリコンカルネライス	豚肉,大豆	米,油,米粉×	にんにく,しょうが,セロリー×,玉葱,にんじん,トマト缶,トマトピューレ	カレー粉			ご飯		米		
		キャベツスープ			キャベツ,玉葱,にんじん				みそ汁(なめこ・豆腐)	豆腐,みそ		なめこ,ねぎ	
		ピクルス		砂糖,油	きゅうり,かぶ,赤ピーマン,黄ピーマン				壁の唐揚げケチャップあん	かつお	でんぶん,米粉×,じゃがいも,油,砂糖,ごま	しょうが	
8	水	プリン	たまご,牛乳	砂糖			23	○	小松菜と高野豆腐の炒め煮	高野豆腐,しらす干し	油,砂糖	こまつな,にんじん	
		ご飯		米					みかんゼリー	寒天	砂糖	ボンジュース	
		沢煮みそ椀	豚肉×,みそ		ごぼう,にんじん,ねぎ,だいこん				シーフードクリームスパゲティ	えび×,いか×,あさり(ほたて),牛乳	スパゲティ(冷麦),油,バター,米粉×	しめじ(マッシュルーム),玉葱,パセリ×	
		さわらのマヨネーズ焼き	さわら,みそ	小麦粉,ごま,ノンエッグマヨ					大豆入り野菜スープ	鶏肉×,大豆	じゃがいも	かぶ,玉葱,にんじん	
9	木	しらす和え	しらす干し	油	キャベツ,こまつな,にんじん		24	○	シーザーサラダ	たまご,ベーコン×,クリームチーズ,粉チーズ×	油,砂糖	キャベツ,きゅうり,玉葱,りんご	
		カルピスゼリー	寒天,カルピス		みかん缶				りんごコンポート		砂糖	りんご,レモン	
		肉南蛮うどん	豚肉	うどん	しょうが,玉葱,ねぎ×,にんじん				豚肉と小松菜のあんかけごはん	豚肉,みそ	米,油,砂糖,でんぶん	玉葱,ねぎ×,にんじん,しょうが,こまつな	
		揚げ出し豆腐	豆腐	油,でんぶん,小麦粉,砂糖	だいこん,万能ねぎ×				みそ汁(キャベツ・えのき)	油揚げ(豆腐),みそ		キャベツ,えのき	
10	金	糸寒天と野菜のごま酢和え	寒天	油,砂糖,ごま	キャベツ,こまつな,にんじん		25	○	じゃがいもの香味和え	あおのり	じゃがいも,ノンエッグマヨ,ごま		
		うずら豆の甘煮	うずら豆	砂糖					フルーツポンチ		砂糖	黄桃缶,パイナップル缶,白桃缶,ジュース	
		ご飯		米					ご飯		米		
		チンゲンサイのスープ	ベーコン×		キャベツ,チンゲンツァイ				みそ汁(小松菜・玉ねぎ)	みそ	こまつな,玉葱,えのき		
13	月	ブルコギ	豚肉	砂糖,はちみつ,油,春雨	ねぎ×,にんにく,しょうが,りんご,キャベツ,にんじん,玉葱,にら	コチュジャン	27	○	トンテキ	豚肉	砂糖,でんぶん	にんにく	
		小松菜のレモン和え		砂糖	こまつな,しめじ(舞茸),レモン				ゆで野菜			キャベツ,きゅうり,にんじん	
		かぼちゃプリン	牛乳,生クリーム	砂糖	かぼちゃ				切り干し大根の煮物	油揚げ(豆腐),みそ	油,砂糖	切干しだいこん,にんじん	
		ご飯		米					牛乳寒天(みかん)	牛乳,寒天	砂糖	みかん缶	
14	火	中華コンソープ	たまご	でんぶん	クリームコーン,にんじん,玉葱,ほうれんそう		28	○	チャーハン	焼き豚(豚肉),たまご	米,おおむぎ×,油	にんじん,ねぎ	
		もち米しゅうまい	豚肉,豆腐×	砂糖,油,でんぶん,もち米×	しょうが,玉葱				ワンタンスープ	豚肉×	ワンタン,油	もやし×,にんじん,ねぎ,こまつな,干し椎茸	
		黒ごまナムル		黒ごま,砂糖,油	こまつな,もやし×,にんじん,にんにく				レバーとじゃがいもの揚げ煮	豚レバー,みそ	でんぶん,じゃがいも,油,砂糖	しょうが,にんにく	
		ゆかりひじきごはん	しらす干し,ひじき	米,油,砂糖,ごま		ゆかり			野菜の中華漬け		砂糖,油	だいこん,にんじん,きゅうり,セロリー×	
15	水	みそ汁(大根・油揚げ)	油揚げ(豆腐),みそ		だいこん		29	○	ごはん		米		
		肉じゃが	豚肉	じゃがいも,糸こんにゃく,油,砂糖	玉葱,にんじん				すまし汁(かぶ・にんじん・青菜)		麩	かぶ,にんじん,こまつな	
		山吹和え	たまご	油	にんじん,ほうれんそう,キャベツ				鮭の蒸みそ焼き	鮭,みそ	砂糖	しょうが,ねぎ	
		ぶどうゼリー	寒天	砂糖	ぶどうジュース				筑前煮	鶏肉×	こんにゃく,油,砂糖	干し椎茸,ごぼう,にんじん,れんこん,だいこん	
16	木	ぶどうゼリー	寒天	砂糖	ぶどうジュース		30	○	チョコプリン	寒天,牛乳,生クリーム	砂糖		ココア
		セサミトースト		パン,バター,砂糖,ごま					アーモンドトースト		パン,バター,砂糖,アーモンド		
		ポークビーンズ	大豆,豚肉,生クリーム	油,じゃがいも,砂糖,小麦粉,米粉×	しょうが,にんにく,玉葱,マッシュルーム,トマトピューレ				クラムチャウダー	鶏肉,あさり(ほたて),牛乳	じゃがいも,油,バター,米粉	にんじん,玉葱	
		トマトとカレージーズのサラダ	牛乳	砂糖,油,砂糖	トマト,キャベツ,きゅうり,レモン				キャベツとツナのサラダ	ツナ	砂糖	キャベツ,きゅうり,にんじん	
17	金	果物(カラオレンジ)			カラマンダリン		31	○	紅茶ゼリー(レモン)		砂糖,はちみつ,くず粉,砂糖	レモン	紅茶
		ごはん		米					親子丼	鶏肉,たまご	米,砂糖	玉葱,にんじん,糸みつば	
		けんちん汁	豆腐	油,こんにゃく	ごぼう,だいこん,にんじん,ねぎ				みそ汁(根菜)	油揚げ(豆腐),みそ	さつまいも,油	ごぼう,だいこん,にんじん	
		鯛のちゃんちゃん焼き	鯛,みそ	砂糖,バター,でんぶん	キャベツ,玉葱,ピーマン,にんじん				まごわやさし和え	うずら豆,わかめ,しらす干し	ごま,砂糖	こまつな,にんじん,もやし×,しめじ(椎茸)	
17	金	さつま芋とりんごの甘煮		さつまいも,砂糖,バター	りんご		31	○	水ようかん	寒天,こしあん	砂糖		
		ご飯		米									
		みそ汁(小松菜・高野豆腐)	高野豆腐,みそ		こまつな,玉葱								
		ミルクフィユかつ	豚肉,たまご	小麦粉,パン粉,油,でんぶん									

\*普通食で使用して、形態食で使用しない食材には×、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。