

令和6年9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

2日(月)	始業式	3日(火)	給食開始	4日(水)	5日(木)	6日(金)													
	牛乳 カレーライス キャベツのスープ 鉄骨サラダ 梨	牛乳 ごはん みそ汁(なめこ、豆腐) 鮭のムニエル 野菜とベーコンのソテー じゃがいもの香味和え	牛乳 ごはん ツナトマトスパゲティ 大豆入り野菜スープ コーンコールスロー カルピスゼリー	牛乳 ごはん みそ汁(なす、玉ねぎ) チーズハンバーグ フライドポテト おひたし	630kcal	597kcal	510kcal	609kcal	543kcal	478kcal	648kcal	575kcal	547kcal	658kcal	543kcal	457kcal			
	9日(月) 重陽の節句 牛乳 黄菊と鮭の混ぜ寿司 けんちん汁 ツナマヨネーズ和え 芋ようかん	10日(火) 牛乳 アーモンドトースト かぼちゃのクリームシチュー キャベツサラダ フルーツポンチ	11日(水) 牛乳 ごはん 沢煮みそ椀 さばのカレー焼き しらす和え	12日(木) 牛乳 ごはん 豆腐とわかめのスープ マーボーなす バンバンジー 梨	13日(金) 牛乳 ハヤシライス 千切り野菜のスープ ほうれん草のサラダ パインゼリー	602kcal	544kcal	481kcal	624kcal	590kcal	518kcal	607kcal	506kcal	437kcal	601kcal	543kcal	448kcal	630kcal	612kcal
16日(月) 敬老の日 	17日(火) 中秋の名月 牛乳 里芋ごはん みそ汁(キャベツ、えのき) さわらのマヨネーズ焼き まごわやさし和え かぼちゃプリン	18日(水) 牛乳 ソース焼きそば たまねぎと卵のスープ きゅうりの華風漬け キャラメルポテト	19日(木) 北海道の郷土料理 牛乳 ごはん みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ) 鮭のちゃんちゃん焼き 磯和え りんごゼリー	20日(金) 北海道の郷土料理 牛乳 豚丼 みそ汁(かぼちゃ、玉ねぎ) ポテトサラダ 牛乳寒天	632kcal	618kcal	565kcal	600kcal	575kcal	554kcal	601kcal	563kcal	496kcal	648kcal	638kcal	549kcal			
23日(月) 秋分の日 	24日(火) 牛乳 ごはん 春雨スープ チンジャオロース 黒ごまナムル 杏仁豆腐	25日(水) 牛乳 セルフフィッシュバーガー (白身魚のフライ・キャベツ) 角切り野菜のスープ じゃがいもとベーコンのソテー ぶどう	26日(木) 牛乳 ごはん みそ汁(豆腐、わかめ) 鶏肉と野菜の照り煮 野菜のごま酢和え 栗入り水ようかん	27日(金) 牛乳 ナシゴレン チキンスープ 切干大根のカレーマリネ レアチーズケーキブルーベリーソース	623kcal	564kcal	470kcal	605kcal	545kcal	506kcal	601kcal	555kcal	472kcal	628kcal	609kcal	524kcal			

30日(月) 牛乳 ごはん みそ汁(大根、油揚げ) さわらと野菜の甘酢あんかけ 小松菜と高野豆腐の炒め煮	613kcal	522kcal	547kcal
---	---------	---------	---------



あまりなじみのない行事ですが、9月9日は「重陽の節句」
 旧暦の9月9日は現在の暦では10月中旬にあたり、
 ちょうど菊の花の咲く時期であったことから「菊の節句」とも呼ばれます。
 菊の香りで、病気や悪いことを払い、長寿を祈る風習があります。



令和6年9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
3火	○	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	17火	○	里芋ごはん(鶏挽)	鶏肉×	米、さといも、砂糖		
		キャベツのスープ	ベーコン×		キャベツ、玉葱、にんじん				みそ汁(キャベツ・えのき)	みそ		キャベツ、えのき	
		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		
		果物(なし)			なし				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×	
4水	○	ご飯		米			18水	○	かぼちゃプリン	牛乳、生クリーム	砂糖	かぼちゃペースト	
		みそ汁(なめこ・豆腐)	豆腐、わかめ、みそ		なめこ				ソース焼きそば	豚肉、あおのり	蒸し中華めん(マカロニ・冷麦)、油	しょうが、にんにく、玉葱、もやし×、にんじん、キャベツ、ピーマン	
		鮭のムニエル	銀鮭	小麦粉、バター					たまねぎと卵のスープ	たまご	でんぶん×	玉葱、ほうれんそう	
		野菜とベーコンのソテー	ベーコン×	バター、油	キャベツ、ほうれんそう、ホールコーン				きゅうりの華風漬け		砂糖、油	きゅうり	
5木	○	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			19木	○	キャラメルポテト	生クリーム	さつまいも、油、砂糖、バター		
		ツナトマトスバゲティ	ツナ、スキムミルク×、粉チーズ	スバゲティ(マカロニ・冷麦)、油、砂糖	にんにく、玉葱、トマト缶				ごはん		米		
		大豆入り野菜スープ	ベーコン×、大豆	じゃがいも	かぶ、玉葱、にんじん				みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ)	生揚げ(豆腐)、みそ	じゃがいも	玉葱	
		コーンコールスロー		油、砂糖	キャベツ、きゅうり、にんじん、ホールコーン、玉葱、りんご				鮭のちゃんちゃん焼き	銀鮭、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	
6金	○	カルピスゼリー	寒天、カルピス		みかん缶		20金	○	磯あえ	のり	油	こまつな、キャベツ、えのき	
		ごはん		米					りんごゼリー	寒天	砂糖	りんごジュース	
		みそ汁(なす・玉ねぎ)	みそ		なす、玉葱				豚丼	豚肉	米、砂糖、でんぶん	しょうが、ねぎ	
		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、でんぶん	玉葱				みそ汁(南瓜・玉ねぎ・小松菜)	みそ		玉葱、かぼちゃ、こまつな	
9月	○	フライドポテト		じゃがいも、油			24火	○	ポテトサラダ	プレーンヨーグルト	じゃがいも、ノンエッグマヨ	にんじん、きゅうり、ホールコーン	
		おひたし	かつお節		キャベツ、にんじん、こまつな				牛乳寒天	牛乳、寒天	砂糖	みかん缶	
		黄菊と鮭の混ぜ寿司	鮭	米、砂糖、ごま×	きくの花、さやいんげん				ごはん		米		
		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×				春雨スープ		はるさめ	にんじん、ねぎ、しいたけ、チンゲンツアイ	
10火	○	ツナマヨネーズ和え	ツナ	ごま、砂糖、ノンエッグマヨ、ごま	キャベツ、こまつな、にんじん		25水	○	チンジャオロース	豚肉	でんぶん、油、砂糖	ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、玉葱、にんにく	オイスターソース
		芋ようかん	寒天、生クリーム	さつまいも、砂糖					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	
		アーモンドトースト		食パン、バター、砂糖、アーモンド					杏仁豆腐	寒天、牛乳	砂糖	黄桃缶、白桃缶、パイン缶	
		かぼちゃのクリームシチュー	鶏肉、牛乳	バター、米粉×	にんじん、玉葱、かぼちゃ、しめじ(椎茸)、ブロッコリー				セルフフィッシュバーガー	白身魚、たまご×、プレーンヨーグルト	パン、小麦粉×、パン粉、油、ノンエッグマヨ	キャベツ、ピクルス、パセリ	
11水	○	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		26木	○	角切り野菜のスープ			かぶ、玉葱、にんじん、セロリー×	
		フルーツポンチ		砂糖	黄桃缶、パイン缶、白桃缶、みかんジュース				じゃがいもとベーコンのソテー	ベーコン×	じゃがいも、バター、油	玉葱	
		ご飯		米					果物(巨峰)			ぶどう	
		沢煮みそ焼	豚肉×、みそ		ごぼう、にんじん、ねぎ、だいこん				ごはん		米		
12木	○	さばのカレー焼き	さば	小麦粉×、油		カレー粉	27金	○	みそ汁(豆腐・わかめ)	豆腐、わかめ、みそ		えのき	
		しらす和え	しらす干し	油	キャベツ、こまつな、にんじん				鶏肉と野菜の照り煮	鶏肉	油、砂糖、でんぶん	しょうが、玉葱、ピーマン	
		ごはん		米					野菜のごま酢和え		油、砂糖、ごま	キャベツ、こまつな、にんじん	
		豆腐とわかめのスープ	豆腐、わかめ	油					水ようかん(栗)	寒天、こしあん	砂糖、栗甘露煮		
13金	○	マーボーなす	豚肉、みそ	油、砂糖、油、でんぶん	なす、しょうが、にんにく、ねぎ、椎茸	豆板醤、甜面醤	30月	○	ナシゴレン	むきえび、豚肉、たまご	米、おおむぎ、油	にんじん、玉葱、ピーマン、赤ピーマン、にんにく、キャベツ、きゅうり	オイスターソース、スイートチリソース
		パンバンジー	さき身	ごま、油、砂糖	もやし、だいこん、きゅうり、しょうが、ねぎ				チキンスープ	鶏肉×		キャベツ、もやし×、万能ねぎ(玉ねぎ)	
		果物(なし)			なし				切干大根のカレーマリネ		砂糖、油	きゅうり、にんじん、切干しいこん(大根)	
		ハヤシライス	豚肉	米、油、バター、小麦粉、米粉×	にんにく、しょうが、玉葱、にんじん、マッシュルーム、トマトピューレ				レアチーズケーキブルーベリーソース	クリームチーズ、プレーンヨーグルト、牛乳、寒天	砂糖	レモン、ブルーベリー	
13金	○	千切り野菜のスープ			キャベツ、玉葱、にんじん、セロリー×		30月	○	ごはん		米		
		ほうれん草のサラダ	ベーコン×	砂糖、油	ほうれんそう、きゅうり、赤ピーマン				みそ汁(大根・油揚げ)	油揚げ(豆腐)、みそ		だいこん	
		パインゼリー	寒天	砂糖	パインジュース				さわらと野菜の甘酢あんかけ	さわら	でんぶん、米粉×、油、砂糖	にんじん、玉葱、ピーマン、ねぎ×、しょうが	
									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	