

令和7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
樋口 綾香



ピカピカの1年生を迎えて、令和7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2名と(株)東武の調理員11名で作ります。1年間よろしくお願いいたします。



9日(水)		給食開始日			10日(木)		11日(金)			小学部1年生給食開始							
牛乳 カレーライス キャベツのスープ 鉄骨サラダ 清見					牛乳 アーモンドトースト コーンシチュー ブロッコリーのサラダ					牛乳 ごはん 若竹汁 チーズハンバーグ フライドポテト お浸し							
619kcal		604kcal		518kcal		612kcal		508kcal		455kcal		622kcal		527kcal		430kcal	
16日(水)					17日(木)					18日(金)							
牛乳 ごはん みそ汁(わかめ、玉ねぎ) とりつくね 小松菜のごま和え 金時豆の甘煮					牛乳 肉南蛮うどん 揚げ出し豆腐 野菜のごま酢和え					牛乳 ごはん 大根とわかめのスープ マーボー豆腐 春雨の和え物 杏仁豆腐							
632kcal		516kcal		435kcal		630kcal		497kcal		451kcal		615kcal		539kcal		459kcal	
23日(水)					24日(木)					25日(金)							
牛乳 ごはん みそ汁(キャベツ、えのき) チーズコロッケ ひじきの五目煮					牛乳 グリーンピースごはん みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ) 擬製豆腐 おろし和え ミルクゼリーいちごソース					牛乳 ごはん けんちん汁 鮭のちゃんちゃん焼き じゃがいもの香味和え							
638kcal		573kcal		493kcal		624kcal		549kcal		492kcal		606kcal		552kcal		477kcal	
30日(水)					【献立表の説明】 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 スパゲティミートソース 千切り野菜のスープ 温野菜のサラダ フルーツヨーグルト																	
627kcal		557kcal		499kcal													



【形態食について】

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、安全に食べることのできる食事、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。

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いきますので、よろしくお願いいたします。

★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、肉や魚のテリヤキ、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。

日	牛乳	献立名(普通食)	赤の仲間血や肉になる	黄の仲間熱や力の元になる	緑の仲間体の調子を整える	その他	日	牛乳	献立名(普通食)	赤の仲間血や肉になる	黄の仲間熱や力の元になる	緑の仲間体の調子を整える	その他
9 水	○	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、ビュレ	カレー粉	21 月	○	フレンチトースト	牛乳、たまご	パン、バター、砂糖		
		キャベツのスープ	ベーコン×		キャベツ、玉葱、にんじん				ボトフ	ウィンナー(豚肉)、鶏肉	油、じゃがいも	玉葱、にんじん、キャベツ、セロリー×	
		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				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	
		果物(きよみ)			きよみ				りんごゼリー	寒天	砂糖	りんごジュース	
10 木	○	アーモンドトースト		パン、バター、砂糖、アーモンド			22 火	○	たけのこごはん	油揚げ(豆腐)	米、砂糖	たけのこ	
		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、ホールコーン、クリームコーン				すまし汁(かぶ・人参・青菜)			かぶ、にんじん、ほうれんそう	
		ブロッコリーサラダ		油、はちみつ	ブロッコリー、キャベツ、にんじん、玉葱、りんご				鯖の西京焼き	さわら、みそ			
11 金	○	ごはん		米			23 水	○	磯あえ	のり	油	こまつな、キャベツ、えのき	
		わかたけ汁	わかめ		たけのこ				黒ごま豆乳プリン	豆乳、寒天、生クリーム	ごま、砂糖、水あめ×		
		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				ごはん		米		
		フライドポテト		じゃがいも、油					みそ汁(キャベツ・えのき)	みそ		キャベツ、えのき	
14 月	○	おひたし	かつお節×		キャベツ、にんじん、こまつな		24 木	○	チーズクロッケ	豚肉、おから×、チーズ、たまご×	じゃがいも、油、小麦粉、パン粉、でんぶん	玉葱	
		チキンライス	鶏肉	米、油、バター	ビュレ、玉葱、にんじん、グリーンピース				ひじきの五目煮	大豆、ひじき、油揚げ(豆腐)	糸こんにゃく、油、砂糖	にんじん、さやいんげん	
		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				グリーンピースご飯		米	グリーンピース	
		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				みそ汁(じゃがいも・玉ねぎ)	みそ、油揚げ(豆腐)	じゃがいも	玉葱	
15 火	○	りんごコンポート		砂糖	りんご、レモン		25 金	○	揚げ豆腐	豆腐、鶏肉×、たまご	油、砂糖、でんぶん	にんじん、ねぎ×、干し椎茸、しょうが	
		ご飯		米					おろし和え			こまつな、えのき、だいこん	
		豚汁	豚肉、豆腐、みそ	油、じゃがいも、こんにゃく	にんじん、ごぼう、だいこん、ねぎ(玉ねぎ)				ミルクゼリー苺ソース	牛乳、寒天	砂糖	いちご	
		鮭の塩焼き	銀鮭						ご飯		米		
		しらす和え	しらす干し	油	キャベツ、こまつな、にんじん				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×	
16 水	○	みかんゼリー	寒天	砂糖	みかんジュース		28 月	○	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	
		ご飯		米					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		
		みそ汁(わかめ・玉ねぎ)	わかめ、みそ		玉葱				ごはん		米		
		つくね	鶏肉、豆腐×、牛乳×、たまご×、みそ	パン粉、砂糖、でんぶん	ねぎ(玉ねぎ)、しょうが				みそ汁(小松菜・高野豆腐)	高野豆腐、みそ		こまつな、玉葱	
		小松菜のごま和え		ごま、砂糖	こまつな、にんじん、キャベツ				豚肉のしょうが焼き	豚肉	砂糖、油、でんぶん	しょうが	
17 木	○	金時豆の甘煮	赤いんげん豆	砂糖			30 水	○	ゆで野菜			キャベツ、きゅうり、にんじん	
		肉南蛮うどん	豚肉	うどん	しょうが、玉葱、ねぎ×、にんじん				牛乳寒天(みかん)	牛乳、寒天	砂糖	みかん缶	
		揚げし豆腐	豆腐	油、でんぶん、小麦粉×、砂糖	だいこん、万能ねぎ×				スパゲティミートソース	豚肉、粉チーズ	スパゲティ、油、砂糖、小麦粉	しょうが、にんにく、玉葱、にんじん、セロリー、ビュレ	
18 金	○	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		30 水	○	千切り野菜のスープ			キャベツ、玉葱、にんじん、セロリー×	
		ご飯		米					温野菜サラダ		じゃがいも、油、砂糖	ブロッコリー、にんじん、にんにく	
		大根とわかめのスープ	わかめ	ごま×、油	だいこん				フルーツヨーグルト	ヨーグルト	砂糖	白桃缶、みかん缶、パイナップル缶	
		マーボー豆腐	豆腐、豚肉、みそ	油、砂糖、でんぶん	しょうが、にんにく、ねぎ、干し椎茸、にら	甜麺醤							
	○	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								
		杏仁豆腐	寒天、牛乳	砂糖	黄桃缶、みかん缶、白桃缶	アーモンドエッセンス							

*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、ケチャップ等)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0.7倍、小学部高学年は約0.8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7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。

