

令和7年6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

2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	梅の日
牛乳 ごはん みそ汁(小松菜、油揚げ) 豆腐の野菜あんかけ 即席漬け フルーツあんみつ	牛乳 ジャージャー麺 玉ねぎと卵のスープ ひじきのツナマヨ和え	牛乳 ごはん みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ) あじの南蛮漬け 磯和え あじさいゼリー	牛乳 キーマカレー 千切り野菜のスープ ほうれん草とチーズのサラダ フルーツヨーグルト	牛乳 梅しらすごはん みそ汁(かぼちゃ、しめじ) 豆腐ハンバーグ 野菜とベーコンのソテー	
613kcal 534kcal 484kcal	612kcal 511kcal 472kcal	608kcal 573kcal 513kcal	647kcal 623kcal 562kcal	584kcal 537kcal 451kcal	
9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	
牛乳 ごはん ワンタンスープ えびと豆腐のチリソース キャベツと青菜のごまだれ	牛乳 ビスキュイパン ミネストローネ ニースサラダ ミルクティゼリー	牛乳 鶏ごぼうごはん みそ汁(かぶ、油揚げ) 高野豆腐の卵とじ きゅうりとわかめの酢の物 おかしな目玉焼き	牛乳 ハヤシライス 大豆入り野菜のスープ シーザーサラダ	牛乳 ごはん みそ汁(なめこ、豆腐) さわらの梅磯辺揚げ 五目きんぴら 小玉すいか	
610kcal 550kcal 460kcal	624kcal 568kcal 516kcal	608kcal 543kcal 501kcal	642kcal 597kcal 503kcal	608kcal 521kcal 457kcal	
16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	鹿児島県の郷土料理
牛乳 スパゲティナポリタン ほうれん草とえのきのスープ キャベツのサラダ レアチーズケーキ	牛乳 ごはん みそ汁(キャベツ、えのき) さばの塩焼き 小松菜と高野豆腐の炒め煮 大根の梅和え	牛乳 カレーピラフ 野菜のミルクスープ タンドリーチキン 揚げポテトのサラダ	牛乳 ごはん みそけんちん汁 鶏肉と野菜の照り煮 小松菜のアーモンド和え サイダーポンチ	牛乳 鶏飯 がね しらす和え かぼちゃかん	
622kcal 599kcal 559kcal	601kcal 496kcal 432kcal	626kcal 608kcal 516kcal	602kcal 536kcal 458kcal	611kcal 563kcal 493kcal	
23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	給食試食会①
牛乳 ビビンバ 大根とわかめのスープ キャベツの中華和え さくらんぼのゼリー	牛乳 チョコチップパン じゃがいものスープ ラザニア キャベツとツナのサラダ	牛乳 ごはん 春雨スープ 花しゅうまい バンバンジー 杏仁豆腐	牛乳 ごはん キャベツのスープ 鮭のポテトチーズ焼き トマトサラダ メロン	牛乳 ごはん みそ汁(なす、かぼちゃ) 鶏のから揚げ 小松菜のお浸し 牛乳寒天	
613kcal 549kcal 441kcal	657kcal 534kcal 470kcal	622kcal 576kcal 476kcal	630kcal 555kcal 487kcal	611kcal 577kcal 492kcal	
30日(月)	【旬の食材】 梅(うめ) 2月～3月に花が咲き、6月～7月が実の収穫時期です。 熟していない青梅は、そのままでは食べられないため、 梅干しや梅酒などに加工されます。 今月は、梅干しや練り梅を使った料理を 6日、13日、17日に出す予定です。 ◎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。 ◎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。				
牛乳 三色丼 沢煮みそ椀 かぼちゃの煮物 ゆかり和え					
604kcal 518kcal 443kcal					

令和7年6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
2月	○	ごはん		米			17火	○	ごはん		米		
		みそ汁(小松菜・油揚げ)	油揚げ(豆腐)、みそ		玉葱、こまつな				みそ汁(キャベツ・えのき)	みそ		キャベツ、えのき	
		豆腐の野菜あんかけ	豆腐、豚肉×	油、でんぶん	にんじん、もやし、玉葱、しょうが、さやいんげん				さばの塩焼き	さば			
		即席漬け	昆布		きゅうり、キャベツ、だいこん				大根の梅和え	かつお節		だいこん、きゅうり、練り梅	
		フルーツあんみつ	寒天、あずき	黒砂糖、水あめ、砂糖	パイナップル、みかん缶、白桃缶				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	
3火	○	ジャージャー麺	豚肉、みそ	中華めん(冷麦)、油、砂糖、でんぶんにんじん	にんにく、しょうが、ねぎ(玉ねぎ)、たけのこ、椎茸、にんじん	チンメンジャン	18水	○	カレーピラフ	豚肉×	米、バター、油	にんじん、玉葱、ピーマン	カレー粉
		たまねぎと卵のスープ	たまご、わかめ	でんぶん	玉葱				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	
		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、切干しだいこん(大根)、にんじん				タンドリーチキン	鶏肉、ヨーグルト		玉葱、にんにく、しょうが、レモン	カレー粉
4水	○	ごはん		米			19木	○	揚げポテトのサラダ		じゃがいも、油、はちみつ	キャベツ、にんじん、きゅうり、玉葱	
		みそ汁(芋・玉葱・生揚げ)	生揚げ、みそ	じゃがいも	玉葱				ごはん		米		
		あじの南蛮漬け	あじ	でんぶん、米粉×、油、砂糖	玉葱、にんじん、だいこん、セロリー×、ピーマン、しょうが				みそけんちん汁	豆腐、みそ	油、こんにゃく、じゃがいも	ごぼう、だいこん、にんじん	
		磯あえ	のり	油	こまつな、キャベツ、えのき				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	
		紫陽花ゼリー	寒天、カルピス		ぶどうジュース				小松菜のアーモンド和え		アーモンド、ごま、砂糖	こまつな、にんじん、キャベツ	
5木	○	キーマカレー	豚肉	米、油、小麦粉、バター	しょうが、にんにく、玉葱、にんじん、ピーマン、りんご、トマト缶		20金	○	サイダーポンチ			みかん缶、りんご缶、黄桃缶	サイダー
		千切り野菜のスープ			キャベツ、玉葱、にんじん、セロリー×				鶏飯	鶏肉、たまご、のり	米、砂糖	たくあん×、椎茸、にんじん、しょうが、万能ねぎ×	
		ほうれん草とチーズのサラダ	チーズ	砂糖、油	ほうれんそう、きゅうり、赤ピーマン				がね	豆腐×、たまご×	さつまいも、小麦粉、砂糖、油		
		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				しらす和え	しらす干し	油	キャベツ、こまつな、にんじん	
6金	○	梅しらすごはん	しらす干し	米、ごま×	梅干し		23月	○	かぼちゃ羹	寒天	砂糖	かぼちゃ	
		みそ汁(南瓜・しめじ)	みそ		玉葱、かぼちゃ、しめじ(えのき)				ビビンバ	豚肉、みそ、たまご	米、砂糖、油、ごま、はちみつ	しょうが、にんにく、もやし×、にんじん、ほうれんそう	コチュジャン
		豆腐ハンバーグ	豆腐、豚肉、鶏肉、ひじき、牛乳×、たまご×	パン粉、でんぶん	玉葱、にんじん、しょうが				大根とわかめのスープ	わかめ	ごま、油	だいこん	
		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、とうもろこし				キャベツの中華和え		油、砂糖	キャベツ、にんじん、きゅうり、しょうが	
9月	○	ごはん		米			24火	○	さくらんぼのゼリー	寒天	砂糖	さくらんぼ、レモン	
		フンタンスープ	豚肉×	フンタン、油	もやし×、にんじん、ねぎ(玉ねぎ)、椎茸				チョコチップパン		チョコチップパン		
		えびと豆腐のチリソース	えび、豆腐	でんぶん、油、砂糖	しょうが、にんにく、ねぎ×、グリーンピース	豆板醤			じゃがいものスープ	ベーコン×	じゃがいも	玉葱、しめじ(まいたけ)	
		キャベツと青菜のごまだれ		ごま、砂糖	キャベツ、こまつな、えのき				ラザニア	豚肉、牛乳、チーズ	ぎょうざの皮、油、小麦粉、バター	玉葱、にんにく、しょうが、にんじん、ビュレ、トマト缶	
10火	○	ビスキュイパン	たまご×	パン、バター、砂糖、小麦粉×、アーモンド	ブルーベリージャム		25水	○	キャベツとツナのサラダ	ツナ×	砂糖、油	キャベツ、きゅうり、にんじん	
		ミネストローネ	豚肉	油、マカロニ、砂糖	玉葱、にんじん、かぶ、キャベツ、トマト缶、ビュレ				ごはん		米		
		ニースサラダ	ツナ×、たまご	じゃがいも、油、砂糖	キャベツ、きゅうり、トマト、りんご				春雨スープ		はるさめ	にんじん、ねぎ(玉ねぎ)、椎茸、こまつな	
		ミルクティーゼリー	牛乳、寒天、生クリーム	砂糖		紅茶			花しゅうまい	豚肉、豆腐×	砂糖、油、でんぶん、しゅうまいの皮	しょうが、玉葱	
11水	○	鶏ごぼうごはん	鶏肉	米、油、砂糖	ごぼう		26木	○	パンパンジー	ささ身	ごま、油、砂糖	もやし×、だいこん、きゅうり、しょうが、ねぎ×	
		みそ汁(かぶ・油揚げ)	油揚げ(豆腐)、みそ		かぶ				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
		高野豆腐の卵とじ	高野豆腐、たまご	砂糖	にんじん、玉葱、万能ねぎ×				ごはん		米		
		きゅうりとわかめの酢の物	わかめ、しらす干し	砂糖	きゅうり、もやし×				キャベツのスープ	ベーコン×		キャベツ、玉葱、にんじん	
		おかしな目玉焼き	寒天、牛乳	砂糖	黄桃缶				鮭のポテトチーズ焼き	銀鮭、牛乳、チーズ	じゃがいも、バター		
12木	○	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、ビュレ		27金	○	トマトサラダ		油、砂糖	トマト、玉葱	
		大豆入り野菜スープ	鶏肉×、大豆		かぶ、玉葱、にんじん、キャベツ				果物(メロン)			メロン	
		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				ごはん		米		
13金	○	ごはん		米			30月	○	みそ汁(なす、南瓜)	みそ		なす、玉葱、かぼちゃ、さやいんげん	
		みそ汁(なめこ・豆腐)	豆腐、みそ		なめこ、ねぎ				鶏のから揚げ	鶏肉	米粉×、油	にんにく、しょうが	
		さわらの梅磯辺揚げ	さわら、あおのり、たまご×	小麦粉、油	練り梅				おひたし(小松菜キャベツ人参)	かつお節×		こまつな、キャベツ、にんじん	
		五目きんぴら	さつま揚げ×	糸こんにゃく、油、砂糖	にんじん、ごぼう、れんこん、さやいんげん				牛乳寒天	牛乳、寒天	砂糖	みかん缶	
		果物(小玉すいか)			小玉すいか				三色丼	鶏肉、たまご	米、砂糖、油、ごま	しょうが、ほうれんそう	
16月	○	スパゲティナポリタン	豚肉、ベーコン、粉チーズ	スパゲティ(冷麦)、油、砂糖	にんにく、しょうが、玉葱、にんじん、マッシュルーム、ピーマン、ビュレ			○	沢煮みそ碗	豚肉×、みそ		ごぼう、にんじん、ねぎ(玉ねぎ)、だいこん	
		ほうれん草とえのきスープ	ベーコン×		ほうれんそう、玉葱、えのき				かぼちゃの煮物		砂糖	かぼちゃ	
		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				ゆかり和え			キャベツ、きゅうり	ゆかり
		レアチーズケーキブルーベリーソース	クリームチーズ、ヨーグルト、牛乳、寒天	砂糖	レモン、ブルーベリー								