

# 令和7年7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

<b>【献立表の説明】</b> 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																							
<b>1日(火)</b>			<b>半夏生</b>			<b>2日(水)</b>			<b>3日(木)</b>			<b>給食試食会②</b>			<b>4日(金)</b>								
牛乳 カレーうどん ポテトたこあげ キャベツのおかか和え フルーツゼリー			牛乳 ごはん 野菜のミルクスープ 鶏肉のトマトソースかけ じゃがいもの香味和え			牛乳 枝豆ごはん みそ汁(夏野菜) 松風焼き 野菜と厚揚げのごま酢和え メロン			牛乳 ごはん こまつなとえのきスープ あじフライ 大根の梅和え 豆乳プリン黒蜜のせ			609kcal   519kcal   474kcal			619kcal   563kcal   472kcal			612kcal   569kcal   478kcal			639kcal   555kcal   483kcal		
<b>7日(月)</b>		<b>七夕(7月7日)</b>		<b>8日(火)</b>		<b>給食試食会③</b>		<b>9日(水)</b>		<b>10日(木)</b>		<b>11日(金)</b>		564kcal   550kcal   505kcal		667kcal   613kcal   556kcal		573kcal   510kcal   448kcal		625kcal   576kcal   479kcal		604kcal   535kcal   444kcal	
牛乳 穴子ちらし寿司 七夕汁 白和え 牛乳寒天		牛乳 きなこ揚げパン クリームシチュー コーンコールスロー スイートパンプキン		牛乳 ごはん キャベツのスープ チーズオムレツ ラタトゥイユ		牛乳 ごはん みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ) トンテキ、ゆで野菜 小松菜のごまあえ ミルクティーゼリー		牛乳 ごはん かきたまスープ マーボーなす バンバンジー		564kcal   550kcal   505kcal		667kcal   613kcal   556kcal		573kcal   510kcal   448kcal		625kcal   576kcal   479kcal		604kcal   535kcal   444kcal					
<b>14日(月)</b>		<b>宮崎県の郷土料理</b>		<b>15日(火)</b>		<b>16日(水)</b>		<b>17日(木)</b>		<b>18日(金)</b>		654kcal   567kcal   475kcal		648kcal   584kcal   517kcal		642kcal   606kcal   527kcal		656kcal   614kcal   463kcal		632kcal   515kcal   392kcal			
牛乳 とうもろこしご飯 ざぶ汁 チキン南蛮 切り干し大根の煮物		牛乳 ごはん みそ汁(大根・油揚げ) さわらのみそマヨ焼き オクラとささみ梅酢和え かぼちゃプリン		牛乳 他人丼 みそ汁(豆腐・わかめ) おひたし(小松菜キャベツ人参) ミルクゼリーメロンソース		牛乳 ごはん かぼちゃのポタージュ ミートローフ オーロラサラダ		牛乳 ごはん すまし汁(豆腐・ほうれん草) 天ぷら しらす和え 小玉すいか		654kcal   567kcal   475kcal		648kcal   584kcal   517kcal		642kcal   606kcal   527kcal		656kcal   614kcal   463kcal		632kcal   515kcal   392kcal					

※食材の入荷状況により献立を変更する場合があります。

## ～・～・～・～・～・～・～・～・～・～半夏生～・～・～・～・～・～・～・～・～・～

半夏生は、日本独自の暦の雑節の一つです。もともとは夏至から数えて11日目としていましたが、現在では天球上の黄経100度の点を太陽が通過する日とされています。半夏生の時期には、天から毒が降るとされていてこの期間までに田植えを終わらせておく必要がありました。

田植えを終えた農家さんが神様にタコを捧げたことが始まりで、タコの足のように稲もたくさん根を張り、稲穂もたくさん実るように願いをこめてお供えされていました。このことから、半夏生の日にはタコを食べるようになりました。



