

令和7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
樋口 綾香

1日(月)	始業式	2日(火)	給食開始	3日(水)	4日(木)	5日(金)
	牛乳 夏野菜のカレーライス キャベツのスープ 鉄骨サラダ 梨	牛乳 ごはん みそ汁（小松菜、えのき） 鮭の照り焼き ひじきの五目煮 フルーツゼリー	牛乳 ごはん みそ汁（小松菜、えのき） 鮭の照り焼き ひじきの五目煮 フルーツゼリー	牛乳 ゆかりひじきごはん みそ汁（じゃがいも、生揚げ） 夏野菜の千草焼き 磯和え	牛乳 ごはん コーンスープ 豚ひれ肉のピカタ トマトとキャベツのサラダ ぶどう	
		623kcal 591kcal 495kcal	590kcal 551kcal 488kcal	573kcal 505kcal 439kcal	639kcal 587kcal 466kcal	
8日(月)		9日(火)	重陽の節句	10日(水)	11日(木)	12日(金)
牛乳 ごはん みそ汁（かぼちゃ、しめじ） ハンバーグ フライドポテト しらす和え	牛乳 黄菊と鮭の混ぜ寿司 沢煮椀 野菜のツナ和え 芋ようかん	牛乳 ピザトースト ポトフ トマトサラダ ブルーベリーヨーグルト	牛乳 ごはん 大根とわかめのスープ チンジャオロース 黒ごまナムル 杏仁豆腐	牛乳 ごはん みそ汁（なす、玉ねぎ） さんまのかば焼き まごわやさし和え		
661kcal 544kcal 460kcal	598kcal 538kcal 481kcal	618kcal 547kcal 485kcal	596kcal 549kcal 452kcal	590kcal 564kcal 497kcal		
15日(月)	敬老の日	16日(火)		17日(水)	18日(木)	19日(金)
	牛乳 ごはん みそ汁（小松菜、高野豆腐） ミルフィーユカツ ゆで野菜 大根の梅和え	牛乳 栗ごはん けんちん汁 さばのみそだれ お浸し ぶどう	牛乳 肉南蛮うどん ポテトのチーズ焼き ゆかり和え りんごゼリー	牛乳 高菜ごはん 太平燕 豚肉となすのみそ炒め 野菜のごま酢和え 栗入り水ようかん		
	606kcal 509kcal 422kcal	634kcal 564kcal 460kcal	601kcal 509kcal 477kcal	638kcal 543kcal 494kcal		
22日(月)		23日(火)	秋分の日	24日(水)	25日(木)	26日(金)
牛乳 米粉のクリームパン ミネストローネ スペイン風オムレツ コールスローサラダ		牛乳 豚丼 みそ汁（ほうれん草、えのき） ポテトサラダ ごまミルクプリン	牛乳 ごはん かきたまスープ かじきの酢豚風 風味漬け 梨	牛乳 ナシゴレン ビーフンスープ 切り干し大根のカレーマリネ ココナッツミルクゼリー		
610kcal 513kcal 494kcal		666kcal 595kcal 553kcal	652kcal 546kcal 561kcal	644kcal 636kcal 497kcal		
29日(月)		30日(火)		 ふ ろう ちょう じゅ ねが ちょう よう せつ く 不老長寿を願う重陽の節句 あまりなじみのない行事ですが、9月9日は「重陽の節句」です。 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。  きくりょうり 菊料理 きくか しゅ 菊花酒		
牛乳 ごはん すまし汁（麩、わかめ） さわらの西京焼き 小松菜のごま和え さつまいもとりんごの甘煮	牛乳 ツナトマトスパゲティ 大豆入り野菜スープ ミモザサラダ りんごのコンポート					
588kcal 522kcal 457kcal	636kcal 509kcal 480kcal					

令和7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 火	○夏野菜のカレーライス	豚肉,牛乳	米,油,はちみつ,バター,小麦粉	しょうが,にんにく,玉葱,なす,かぼちゃ,さやいんげん,ビュレ,りんご	カレー粉	17 水	栗ごはん		米,むき栗,黒ごま×			
	○キャベツのスープ			にんにく,しょうが,キャベツ,玉葱,にんじん			けんちん汁	豆腐	油,こんにやく,さといも	ごぼう,だいこん,にんじん,ねぎ×		
	鉄斎サラダ	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			さばのみそだれ	さば,みそ	砂糖,てんぷん	しょうが		
	果物(なし)			なし			おひたし	かつお節×		こまつな,キャベツ,にんじん		
3 水	○ごはん		米			18 木	肉南蛮うどん	豚肉	うどん	しょうが,玉葱,ねぎ×,にんじん,ほうれんそう		
	○みそ汁(小松菜・えのき)	みそ		こまつな,玉葱,えのき			ポテトのチーズ焼き	牛乳,ピザチーズ,粉チーズ	じゃがいも,バター			
	○鮭の照り焼き	銀鮭	てんぷん				ゆかり和え			キャベツ,きゅうり	ゆかり	
	ひじきの五目煮	大豆,ひじき,油揚げ(豆腐)	糸こんにやく,油,砂糖	にんじん,さやいんげん			りんごゼリー	寒天	砂糖	りんごジュース,りんご缶×		
	フルーツゼリー	寒天	砂糖	白桃缶,みかん缶,パイン缶								
4 木	○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	19 金	高菜ごはん	しらす干し×	米,油	たかな漬		
	○みそ汁(じゃが芋・生揚げ)	生揚げ(豆腐),みそ	じゃがいも	玉葱			太平燕	豚肉×,かまぼこ×,えび,いか	はるさめ,油	にんにく,しょうが,にんじん,玉葱,しいたけ,キャベツ,ねぎ×		
	○夏野菜の千草焼	豆腐,たまご,鶏肉	油,砂糖,てんぷん	かぼちゃ,えだまめ,玉葱,干し椎茸×			豚肉となすのみそ炒め	豚肉,みそ	油,砂糖,てんぷん	なす,玉葱,ピーマン	テンメンジャン	
	磯あえ	のり	油	こまつな,キャベツ,えのき			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		
5 金	○ごはん		米			22 月	果入り水ようかん	寒天,こしあん	砂糖,くり甘露煮			
	○コーンスープ	牛乳	コーンスターチ	にんにく,しょうが,クリームコーン			米粉のクリームパン	牛乳,たまご	ミルクパン,砂糖,米粉			
	○豚ひれ肉のピカタ	豚肉,たまご,粉チーズ	小麦粉,てんぷん	パセリ×			ミネストローネ	豚肉	油,マカロニ,砂糖	玉葱,にんじん,セロリー×,かぶ,キャベツ,トマト缶,ビュレ		
	○トマトとキャベツのサラダ		油,砂糖	トマト,キャベツ,きゅうり,玉葱			スペイン風オムレツ	ハム×,チーズ×,たまご,生クリーム×,(豆腐)	じゃがいも,油,てんぷん	玉葱,ほうれんそう,赤ピーマン		
8 月	○果物(ぶどう)			ぶどう		24 水	コールスローサラダ	ヨーグルト	はちみつ,マヨネーズ風調味料(卵不使用)	にんじん,キャベツ,きゅうり		
	○ごはん		米				豚丼	豚肉	米,砂糖,油,てんぷん	しょうが,ねぎ(玉葱)		
	○みそ汁(南瓜・しめじ)	みそ		玉葱,かぼちゃ,しめじ(えのき)			みそ汁(ほうれん草・えのき)	油揚げ(豆腐),みそ		ほうれんそう,えのき		
	○ハンバーグ	豚肉,牛乳,たまご×,おから×	油,パン粉,てんぷん	玉葱			ポテトサラダ	ヨーグルト	じゃがいも,マヨネーズ風調味料(卵不使用)	にんじん,きゅうり		
	○フライドポテト		じゃがいも,油				ごまミルクプリン	牛乳,寒天	砂糖,ごま,黒砂糖,水あめ			
9 火	○しらす和え	しらす干し	油	キャベツ,こまつな,にんじん		25 木	○ごはん		米			
	○黄菊と鮭の混ぜ寿司	塩づけ	米,砂糖,ごま×	きくの花,さやいんげん			かきたまスープ	豆腐,たまご	てんぷん	にんにく,しょうが,ねぎ(玉葱),ほうれんそう		
	○沢煮椀	豚肉		ごぼう,にんじん,だいこん,ねぎ			かじきの酢豚風	めかじき	てんぷん,じゃがいも,油,砂糖	しょうが,玉葱,にんじん,ピーマン		
	○野菜のツナ和え	ツナ	ごま,砂糖,マヨネーズ風調味料(卵不使用)	キャベツ,こまつな,にんじん			風味漬け		砂糖	キャベツ,こまつな,にんじん		
10 水	○芋ようかん	寒天,生クリーム	さつまいも,砂糖			26 金	○果物(なし)			なし		
	○ピザトースト	ハム,ピザチーズ	国内産小麦粉食パン	にんにく,玉葱,ビュレ,ピーマン,マッシュルーム	オレガノ		ナシグレン	えび,豚肉×,たまご	米,おおむぎ×,油	玉葱,ピーマン,赤ピーマン,にんにく,キャベツ	ヤングラー・ロイヤルソース スエード・クリソース	
	○ポトフ	ウィンナー(豚肉),鶏肉	油,じゃがいも	にんにく,しょうが,玉葱,にんじん,キャベツ,セロリー×			ビーフンスープ	豚肉×	ビーフン	にんにく,しょうが,ねぎ(玉葱),もやし×,干し椎茸,こまつな		
	○トマトサラダ		油,砂糖	トマト,玉葱			切干大根のカレーマリネ		砂糖,油	きゅうり,にんじん,切干しだいこん	カレー粉	
11 木	○ブルーベリーヨーグルト	ヨーグルト	砂糖	ブルーベリー		29 月	○ココナッツミルクゼリー	寒天,牛乳,生クリーム	ココナッツパウダー,砂糖	パイン缶		
	○ごはん		米				○ごはん		米			
	○大根とわかめのスープ	わかめ	ごま×,油	にんにく,しょうが,だいこん			○すまし汁(麩・わかめ)	わかめ	焼き麩	えのき		
	○チンジャオロース	豚肉	てんぷん,油,砂糖	ピーマン,赤ピーマン,黄ピーマン,たけのこ×,にんにく	オイスターソース		○鯖の西京焼き	さわり,みそ				
	○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			○小松菜のごまあえ		ごま,砂糖	こまつな,にんじん,キャベツ		
12 金	○杏仁豆腐	寒天,牛乳	砂糖	白桃缶,みかん缶,パイン缶	アーモンドエッセンス	30 火	○さつまいもとりんごの甘煮		さつまいも,砂糖,バター	りんご		
	○ごはん		米				○ツナトマトスパゲティ	ツナ,スキムミルク,粉チーズ	スパゲティ,油,砂糖	にんにく,玉葱,トマト缶		
	○みそ汁(なす・玉ねぎ)	油揚げ,みそ		なす,玉葱			○大豆入り野菜スープ	ベーコン×,大豆	じゃがいも	にんにく,しょうが,かぶ,玉葱,にんじん		
	○さんまの蒲焼	さんま	かたくり,米粉,米粉×,油,砂糖	しょうが			○ミモザサラダ	たまご	油,砂糖	キャベツ,きゅうり,玉葱,りんご		
16 火	○まごわやさし和え	金時豆,わかめ,ツナ	ごま,砂糖	こまつな,にんじん,もやし×,しめじ(えのき)		※本校では、マヨネーズの代用として、卵を使用していない商品を使用しております。 ※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。	○りんごのコンポート		砂糖	りんご,レモン		
	○ごはん		米									
	○みそ汁(小松菜・高野豆腐)	高野豆腐,みそ		こまつな,玉葱								
	○ミルフィーユカツ	豚肉,たまご×	小麦粉,パン粉,油,てんぷん									
	○ゆで野菜			キャベツ,きゅうり,にんじん								
16 火	○大根の梅和え	かつお節		だいこん,きゅうり,梅肉								