

令和8年2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)			初午			3日(火)			節分			4日(水)			5日(木)			立春			6日(金)			抹茶の日																				
牛乳 こぎつねご飯 みそ汁(冬野菜) 擬製豆腐 キャベツのおかか和え 牛乳寒天(みかん)						牛乳 大豆ひじきごはん すまし汁(かまぼこ) 豆腐の野菜あんかけ 酢みそあえ カルピスゼリー(小5)						牛乳 ごはん みそ汁(なめこ・豆腐) さばの竜田揚げ おひたし りんごコンポート						牛乳 ピザ(小2.中3) クリームシチュー 菜の花入り和風サラダ						牛乳 ごはん みそ汁(白菜・しめじ) 肉じゃが 白和え 抹茶プリン																				
570kcal			522kcal			469kcal			566kcal			538kcal			476kcal			598kcal			544kcal			481kcal			616kcal			531kcal			470kcal			643kcal			560kcal			490kcal		
9日(月)						10日(火)						11日(水)			建国記念の日			12日(木)						13日(金)																				
牛乳 ごはん 白菜と卵のスープ 蒸し餃子 きゅうりとかぶの華風漬け キャラメルポテト						牛乳 梅しらすごはん みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ) ぶり大根 ゆかり和え(小2) ごまミルクプリン												牛乳 ごはん 沢煮椀(中3) さわらの葱みそ焼き 野菜のごま酢和え 金時豆の甘煮						牛乳 ちゃんこうどん 大根とツナのサラダ チョコプリン(中1.3)																				
																		549kcal			526kcal									454kcal			604kcal			539kcal			501kcal					
16日(月)						17日(火)						18日(水)						19日(木)						20日(金)																				
牛乳 パインパン コンソメスープ チキンマカロニグラタン(小3) ツナマヨネーズ和え						牛乳 ごはん すまし汁(豆腐・わかめ) 鮭の西京焼き しらす和え(中1) 豆乳プリン黒蜜のせ						牛乳 ハヤシライス キャベツのスープ 温野菜						牛乳 ごはん すまし汁(もずく・豆腐) 和風ハンバーグおろしソース ひじきの五目煮 果物(きよみ)						牛乳 親子丼(小2) みそ汁(南瓜・しめじ) 磯あえ きなこドーナッツ(中2)																				
624kcal			537kcal			499kcal			576kcal			540kcal			467kcal			593kcal			558kcal			475kcal			566kcal			543kcal			448kcal			639kcal			586kcal			552kcal		
23日(月)			天皇誕生日			24日(火)						25日(水)			大分県の郷土料理			26日(木)						27日(金)																				
						牛乳 スパゲティミートソース(中3) コーンスープ(小2.中3.高1.高3) ミモザサラダ						牛乳 鶏めし のっぺ汁 とり天 おひたし(小松菜・キャベツ)						牛乳 ごはん 根菜のみそ汁 鶏肉と野菜の照り煮 キャベツとツナのサラダ ミルクゼリー苺ソース						牛乳 ごはん 春雨スープ 八宝菜(小6) 黒ごまナムル 杏仁豆腐																				
						650kcal			546kcal			475kcal			597kcal			506kcal			411kcal			649kcal			590kcal			509kcal			579kcal			562kcal			467kcal					



大豆は、体を作るたんぱく質を多く含むことから、「畑の肉」と呼ばれます。煮豆など料理に使われるほか、様々な食品に加工され、日本人の食卓に欠かせない食べ物です。給食でも、様々な大豆製品を使用しています。



令和8年2月予定使用食材

都立村山特別支援学校

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	○	ごつねご飯	油揚げ(豆腐)、鶏肉×	米、砂糖	にんじん		17火	○	ごはん		米			
		みそ汁(冬野菜)	みそ		だいこん、はくさい、しめじ(えのき)、こまつな									
		振製豆腐	豆腐、鶏肉×、たまご	油、砂糖、でんぶん	にんじん、ねぎ(たまねぎ)、干し椎茸(生しいたけ)、しょうが×									
		キャベツのおかか和え	わかめ、かつお節×		キャベツ					キャベツ、こまつな、にんじん				
		牛乳寒天(みかん)	牛乳、寒天	砂糖	みかん缶					豆乳プリン黒蜜のせ	豆乳、寒天、生クリーム	砂糖、黒砂糖、水あめ		
3火	○	大豆ひじきごはん	炒り大豆、ひじき、油揚げ(豆腐)	米、糸こんにゃく、油、砂糖	にんじん、干し椎茸(まいたけ)		18水	○	ハヤシライス	牛肉	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、ビューレ		
		すまし汁(かまぼこ)	かまぼこ		えのき、ほうれんそう					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	
		豆腐の野菜あんかけ	豆腐、豚肉×	油、でんぶん	にんじん、たけのこ×、ねぎ(たまねぎ)、しょうが×	きやえんどう(きやいんげん)				温野菜	ベーコン×	油、バター	ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、かぶ、にんにく	
		酢みそあえ	みそ	砂糖	キャベツ、きゅうり、にんじん									
		カルピスゼリー	寒天、カルピス		みかん缶									
4水	○	ごはん		米			19木	○	ごはん		米			
		みそ汁(なめこ・豆腐)	豆腐、みそ		なめこ、ねぎ(たまねぎ)					すまし汁(もずく・豆腐)	もずく、豆腐		ねぎ(たまねぎ)	
		さばの竜田揚げ	さば	小麦粉、でんぶん、油	しょうが				和風ハンバーグおろしソース	豚肉、牛乳×、たまご×、おから×	油、パン、でんぶん×	玉葱、だいこん		
		おひたし	かつお節×		キャベツ、もやし×	にんじん、ほうれんそう			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、きやいんげん		
		りんごコンポート		砂糖	りんご、レモン				果物(きよみ)			きよみ		
5木	○	ピザ	ハム×、ピザチーズ	ピザクラスト(パン)、油、砂糖	にんにく、玉葱、ビューレ、ピーマン、マッシュルーム	オレガノ	20金	○	親子丼	鶏肉、たまご	米、砂糖	玉葱、にんじん、糸みつば		
		クリームシチュー	鶏肉、牛乳、生クリーム○	じゃがいも、バター、米粉×	にんじん、玉葱、しめじ(生しいたけ)、にんにく、しょうがが、ブロッコリー				みそ汁(南瓜・しめじ)	みそ		玉葱、かぼちゃ、しめじ		
		菓の花入り和風サラダ	わかめ、しらす干し	油、砂糖	菜花、キャベツ、きゅうり				磯あえ	のり	油	こまつな、キャベツ、えのき		
						きなこドーナツ			たまご×、きな粉、牛乳○、エバミルクト○	小麦粉×、黒砂糖×、油×、砂糖		ベーキングパウダー		
6金	○	ごはん		米			24火	○	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、ビューレ		
		みそ汁(白菜・しめじ)	みそ		はくさい、しめじ(えのき)				コーンスープ	牛乳、生クリーム	コーンスターチ×	にんにく、しょうが、クリームコーン		
		肉じゃが	豚肉	じゃがいも、糸こんにゃく、油、砂糖	玉葱、にんじん				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		
		白和え	豆腐、みそ	糸こんにゃく、ごま、砂糖	にんじん、ほうれんそう									
		抹茶プリン	寒天、牛乳、生クリーム、あずき	砂糖		抹茶								
9月	○	ごはん		米			25水	○	鶏めし	鶏肉	米、油、砂糖	ごぼう		
		白菜と卵のスープ	たまご	でんぶん	玉葱、はくさい、万能ねぎ(たまねぎ)、にんにく、しょうが				のべ汁	油揚げ(豆腐)	油、こんにゃく	だいこん、にんじん、干し椎茸(生しいたけ)		
		蒸し餃子	豚肉	ぎょうざの皮、砂糖、油	キャベツ、にら、にんにく、しょうが				とり天	鶏肉、たまご×	砂糖、油、小麦粉、米粉×	しょうが、にんにく		
		きゅうりとかぶの華風漬		砂糖、油	きゅうり、かぶ				おひたし(小松菜・キャベツ)	かつお節×		こまつな、キャベツ、にんじん		
		キャラメルボテ	生クリーム	さつまいも、油、砂糖、バター		バニラエッセンス								
10火	○	梅しらすごはん	しらす干し	米、ごま×	梅(塩漬)		26木	○	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		
		みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ)	みそ	じゃがいも	玉葱				キャベツとツナのサラダ	ツナ×	砂糖	キャベツ、きゅうり、にんじん		
		ぶり大根	ぶり	砂糖	しょうがが、だいこん				ミルクゼリー葛ソース	牛乳、寒天	砂糖	いちご		
		ゆかり和え			キャベツ、きゅうり	ゆかり								
		ごまミルクプリン	寒天、牛乳	砂糖、ごま、黒砂糖、水あめ										
12木	○	ごはん		米			27金	○	ごはん		米			
		沢煮梅	豚肉×		ごぼう、にんじん、だいこん、ねぎ(たまねぎ)									
		さわらの恵みそ焼き	さわら、みそ	砂糖	しょうがが、ねぎ									
		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									
		金時豆の甘煮	赤いんげん豆	砂糖										
13金	○	ちゃんこうどん	鶏肉、牛乳、たまご×、みそ、豚肉×、竹輪×、油揚げ(豆腐)	うどん、パン粉、砂糖	ねぎ(たまねぎ)、しょうがが、はくさい、だいこん、にんじん、ごぼう、まいたけ、こまつな		28土	○	春雨スープ		はるさめ	にんにく、しょうが、にんじん、ねぎ(たまねぎ)、ほうれんそう		
		大根とツナのサラダ	ツナ	ノンエッグマヨ、ごま	だいこん、きゅうり				ハ宝菜	豚肉、えび×、いか×	油、でんぶん	干し椎茸(生しいたけ)、玉葱、たけのこ×、にんじん、はくさい	オイスターソース	
		チョコプリン	寒天、牛乳、生クリーム	砂糖		ビュアコア								
16月	○	バイナン		バイナン			29日	○	コンソメスープ	ベーコン×				
		チキンマカロニグラタン	鶏肉、牛乳、粉チーズ	マカロニ、油、小麦粉、バター、パン粉	玉葱、にんじん、しめじ(マッシュルーム)、ほうれんそう									
		ツナマヨネーズ和え	ツナ	ごま、砂糖、ノンエッグマヨ	キャベツ、こまつな、にんじん									

*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。

*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。