

令和8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 鎌水浩二
 樋口綾香



御入学・御進級おめでとうございます

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13名で作ります。1年間よろしくお願いたします。

◎給食の受給・欠食に変更がある場合は、原則2週間前の月曜日が締め切りとなっています。
 詳細は、学校ホームページ掲載の「令和8年度受給・欠食変更締切日カレンダー」をご確認ください。



6日(月)	始業式			7日(火)	給食開始日			8日(水)	中1、高1給食開始			9日(木)	10日(金) 小学部1年生給食開始															
【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	609kcal	599kcal	504kcal	646kcal	482kcal	431kcal	628kcal	618kcal	531kcal	624kcal	537kcal	478kcal														
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	肉南蛮うどん	揚げ出し豆腐	ほうれん草とツナの和え物	牛乳	チキンライス	野菜のミルクスープ	マセドアンサラダ	りんごのコンポート	牛乳	ごはん	みそ汁(小松菜、高野豆腐)	豚肉のしょうが焼き	ゆで野菜	牛乳寒天									
13日(月)				14日(火)				15日(水)				16日(木)				17日(金)												
牛乳	セサミトースト	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	牛乳	ごはん	豚汁	鮭の塩焼き	しらす和え	みかんゼリー	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	牛乳	親子丼	きんぴら汁	きゅうりの酢の物	ミルクティーゼリー		
603kcal	506kcal	446kcal	610kcal	522kcal	427kcal	601kcal	577kcal	494kcal	611kcal	537kcal	458kcal	597kcal	540kcal	528kcal														
20日(月)				21日(火)				22日(水)				23日(木)				24日(金)												
牛乳	スパゲティミートソース	千切り野菜のスープ	温野菜サラダ	フルーツヨーグルト	牛乳	たけのこごはん	すまし汁(かぶ、人参、青菜)	さわらの西京焼き	磯和え	黒ごま豆乳プリン	牛乳	ごはん	みそ汁(キャベツ、えのき)	チーズコロケ	ひじきの五目煮	牛乳	ごはん	グリッピーごはん	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	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
601kcal	538kcal	486kcal	606kcal	562kcal	490kcal	632kcal	568kcal	496kcal	625kcal	553kcal	451kcal	633kcal	508kcal	428kcal														
27日(月)				28日(火)				29日(水)	昭和の日			30日(木)				◎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。												
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	牛乳	フレンチトースト	ポトフ	コーンコールスロー	りんごゼリー				牛乳	ゆかりひじきご飯	みそ汁(なめこ・豆腐)				干草焼き	ポテトサラダ								
607kcal	551kcal	478kcal	605kcal	520kcal	492kcal	614kcal	545kcal	474kcal																				

【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まいりますので、よろしくお願いたします。

★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、肉や魚のテリーヌ、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。

令和8年4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	緑の仲間の調子を整える	その他
7 火	○	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	玉葱、にんじん、りんご、ピューレ	カレールー、ターメリック、ポタモ	20 月	○	スパゲティミートソース	豚肉、粉チーズ×	スパゲティ(マカロニ、冷麦)、油、砂糖、小麦粉	しょうが、にんにく、玉葱、にんじん、セロリー、ピューレ	
		キャベツのスープ	ベーコン×		キャベツ、玉葱、にんじん				千切り野菜のスープ			キャベツ、玉葱、にんじん、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×				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	
		果物(きよみ)			きよみ				フルーツヨーグルト	ヨーグルト	砂糖	白桃缶、みかん缶、パイ缶	
8 水	○	肉南蛮うどん	豚肉	うどん(冷麦)	玉葱、ねぎ×、にんじん		21 火	○	たけのこごはん	油揚げ(豆腐)	米、砂糖	たけのこ	
		揚出し豆腐おろしソース	豆腐	油、でんぷん、小麦粉×、砂糖	だいこん、万能ねぎ×				すまし汁(かぶ・人参・青菜)			かぶ、にんじん、ほうれんそう	
		ほうれん草とツナの和え物	ツナ×	砂糖、油	ほうれんそう、キャベツ、にんじん				糖の西京焼き	さわら、西京みそ			
9 木	○	チキンライス	鶏肉	米、油、バター	ピューレ×、玉葱、にんじん、グリーンピース		22 水	○	ごはん		米		
		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				みそ汁(キャベツ・えのき)	みそ		キャベツ、えのき	
		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、砂糖○	にんじん、きゅうり				チーズコロッケ	豚肉、おから×、チーズ、たまご×	じゃがいも、油、小麦粉、パン粉、でんぷん	玉葱	
		りんごコンポート		砂糖	りんご、レモン				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	
10 金	○	ごはん		米			23 木	○	グリーンピースご飯		米	グリーンピース	
		みそ汁(小松菜・高野豆腐)	高野豆腐、みそ		こまつな、玉葱				みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ)	生揚げ(豆腐)、みそ	じゃがいも	玉葱	
		豚肉のしょうが焼き	豚肉	砂糖、油、でんぷん	しょうが、キャベツ、きゅうり				擬製豆腐	豆腐、鶏肉×、たまご	油、砂糖、でんぷん	にんじん、ねぎ(たまねぎ)、干し椎茸、しょうが	
		ゆで野菜		じゃがいも、油、バター	にんじん、さやいんげん、にんにく				おろしあえ			こまつな、えのき、だいこん	
13 月	○	牛乳寒天(みかん)	牛乳、寒天	砂糖	みかん缶		24 金	○	ミルクゼリー苺ソース	牛乳、寒天	砂糖	いちご	
		セサミトースト		パン、バター、砂糖、ごま					ごはん		米		
		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				みそ汁(わかめ・玉ねぎ)	わかめ、みそ		玉葱	
14 火	○	ブロccoli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		27 月	○	つくね	鶏肉、豆腐×、牛乳×、たまご×、みそ	パン粉、砂糖、でんぷん	ねぎ(たまねぎ)、しょうが	
		ごはん		米					小松菜のごまあえ(練りごま)		ごま、砂糖	こまつな、にんじん、キャベツ	
		わかたけ汁	わかめ		たけのこ				金時豆の甘煮	赤いんげん豆	砂糖		
		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、でんぷん	玉葱				ごはん		米		
15 水	○	フライドポテト		じゃがいも、油			28 火	○	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(たまねぎ)	
		おひたし	かつお節×		キャベツ、にんじん、こまつな				鮭のちゃんちゃん焼き	銀鮭、みそ	砂糖、バター、でんぷん	キャベツ、玉葱、ピーマン、にんじん	
		ごはん		米					じゃがいもの香味和え	あおりのり	じゃがいも、ノンエッグマヨ、ごま		
		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(たまねぎ)				フレンチトースト	牛乳、たまご	パン、砂糖、バター		
		鮭の塩焼き	銀鮭						ポトフ	ウィンナー×、鶏肉	油、じゃがいも	玉葱、にんじん、キャベツ、セロリー×	
16 木	○	しらす和え	しらす干し	油	キャベツ、こまつな、にんじん		30 木	○	コーンコルスロー		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	
		みかんゼリー	寒天	砂糖	みかんジュース				りんごゼリー	寒天	砂糖	りんごジュース	
		ごはん		米					ゆかりひじきごはん	しらす干し、ひじき	米、油、砂糖、ごま×		
		大根とわかめのスープ	わかめ	ごま×、油	だいこん				みそ汁(なめこ・豆腐)	豆腐、みそ		なめこ、ねぎ(たまねぎ)	
		マーボー豆腐	豆腐、豚肉、みそ	油、砂糖、でんぷん	ねぎ(たまねぎ)、干し椎茸(しいたけ)、にら、しょうが、にんにく	豆板油、テンメンジャン			干草焼き	豆腐、たまご、鶏肉	油、砂糖、でんぷん	にんじん、ほうれんそう、ねぎ(たまねぎ)	
17 金	○	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		31 金	○	ポテトサラダ(和風)	ヨーグルト×	じゃがいも、ノンエッグマヨ	玉葱×、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							
		親子丼	鶏肉、たまご	米、砂糖	玉葱、にんじん								
		きんぴら汁	みそ	糸こんにゃく、油	にんじん、ごぼう、だいこん、ねぎ×								

*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。
 *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。