

令和8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 鍵水 浩二

樋口 綾香

1日(月)			2日(火)			3日(水)			4日(木)			5日(金)		梅の日(6月6日)	
牛乳 鶏飯 ひじきの五目煮 大根の梅和え ごまミルクプリン			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			牛乳 ビビンバ 豆腐とわかめのスープ 野菜の中華漬け りんごコンポート			牛乳 キーマカレー キャベツのスープ ピクルス フルーツヨーグルト			牛乳 ご飯 みそ汁(キャベツ・えのき) さわらの梅しそ天ぷら 五目きんぴら 梅ゼリー			
620kcal594kcal523kcal			617kcal556kcal504kcal			608kcal563kcal448kcal			628kcal599kcal541kcal			632kcal531kcal468kcal			
8日(月)			9日(火)			10日(水)			11日(木)			12日(金)			
牛乳 タレかつ丼 みそ汁(大根・油揚げ) ひじきの和え物 豆乳プリン黒蜜のせ			牛乳 ご飯 みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ) 鮭の照り焼き ごまみそマヨあえ かぼちゃ羹			牛乳 チョコチップパン コンソメスープ ラザニア キャベツとツナのサラダ			牛乳 ごはん みそ汁(なめこ・豆腐) あじの南蛮漬け 青菜のごまあえ 紫陽花ゼリー			牛乳 ご飯 大根とわかめのスープ 生揚げとキャベツのみそ炒め 春雨のあえもの 杏仁豆腐			
670kcal567kcal480kcal			634kcal546kcal487kcal			565kcal528kcal465kcal			613kcal586kcal527kcal			621kcal610kcal515kcal			
15日(月)			16日(火)			17日(水)			18日(木)			19日(金)			
牛乳 ジャージャー麺 たまねぎと卵のスープ ひじきのツナマヨ和え			牛乳 カレーピラフ ミルクスープ タンドリーチキン 揚げポテトのサラダ パインゼリー(ジュース)			牛乳 ご飯 千切り野菜のスープ ミートローフ(チーズ) マッシュポテト 人参ドレッシングサラダ			牛乳 鶏ごぼうごはん みそ汁(冬瓜・油揚げ・しめじ) 豆腐の野菜あんかけ 即席漬け フルーツあんみつ			牛乳 ご飯 みそ汁(夏野菜) あじフライ 小松菜と高野豆腐の炒め煮 果物(メロン)			
606kcal504kcal462kcal			642kcal637kcal545kcal			599kcal541kcal455kcal			624kcal595kcal543kcal			618kcal553kcal494kcal			
22日(月)			23日(火)			24日(水)			25日(木)			給食試食会①		26日(金) 給食試食会②	
牛乳 二色丼 沢煮椀 かぼちゃの煮物 野菜のごま酢和え			牛乳 スパゲティナポリタン ほうれん草とえのきスープ ニースサラダ ヨーグルトゼリーベリーソース			牛乳 ご飯 かきたまスープ 酢豚 ナムル			牛乳 わかめしらすごはん みそ汁(大根・油揚げ) 豆腐ハンバーグ 野菜とベーコンのソテー りんごゼリー			牛乳 ごはん 豚汁 鮭の塩麴焼き おかひじきおひたし さくらんぼのゼリー			
608kcal551kcal467kcal			602kcal585kcal568kcal			647kcal607kcal518kcal			593kcal549kcal454kcal			602kcal592kcal513kcal			
29日(月)			30日(火)			【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1日、5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8年度受給・欠食変更締切日カレンダー」の締切日までに、書類提出をお願いします。									
牛乳 すもじ【島根県】 根菜のみそ汁 磯あえ 果物(小玉すいか)			牛乳 ハヤシライス 大豆入り野菜スープ シーザーサラダ												
578kcal547kcal499kcal			631kcal593kcal500kcal												

◎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8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。

令和8年 6 月 予定献立表

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
1月	○	鶏飯	鶏肉、たまご、のり	米、砂糖	たくあん、干し椎茸、にんじん、しょうが、万能ねぎ（玉ねぎ）	
		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	
		大根の梅和え	かつお節×		だいこん、きゅうり、梅肉	
		ごまミルクプリン	寒天、牛乳	砂糖、ごま、黒砂糖、水あめ		
2月	○	米粉のクリームパン	牛乳、たまご	ミルクパン、砂糖、米粉		
		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、ビュール	
		スペイン風オムレツ	ハム×、チーズ、たまご、豆腐○	じゃがいも、油、でんぶん	玉葱、赤ピーマン、ほうれんそう	
		コールスロー	ヨーグルト	油、はちみつ、ノンエッグマヨ	にんじん、キャベツ、きゅうり	
3月	○	ビビンバ	豚肉、みそ、たまご	米、砂糖、油、ごま、はちみつ×	ぜんまい×、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
		豆腐とわかめのスープ	豆腐、わかめ	油、ごま×	にんにく、しょうが、チンゲンツァイ（小松菜）	
		野菜の中華漬け		砂糖、油	だいこん、にんじん、きゅうり、セロリー×	
		りんごコンポート		砂糖	りんご、レモン	
4月	○	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	カレー粉
		キャベツのスープ	ベーコン		にんにく、しょうが、キャベツ、玉葱、にんじん	
		ピクルス		砂糖、油	きゅうり、かぶ、赤ピーマン、黄ピーマン	
		フルーツヨーグルト	ヨーグルト、牛乳○	砂糖	黄桃缶、みかん缶、白桃缶	
5月	○	ご飯		米		
		みそ汁（キャベツ・えのき）	生揚げ（豆腐）、みそ		キャベツ、えのき	
		さわらの梅しそ天ぷら	さわら、たまご×	小麦粉、油	梅肉、青しそ	
		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	
8月	○	梅ゼリー	寒天	砂糖		梅シロップ
		タしかつ丼	豚肉、たまご×	米、小麦粉、パン、パン粉、油、砂糖		
		みそ汁（大根・油揚げ）	油揚げ（豆腐）、みそ		だいこん	
		ひじきの和え物	ひじき	砂糖、油、ごま	こまつな、にんじん、切干しだいこん（大根）	
9月	○	豆乳プリン黒蜜のせ	豆乳、生クリーム	砂糖、黒砂糖、水あめ		
		ご飯		米		
		みそ汁（じゃが芋・玉ねぎ（玉ねぎ））	油揚げ（豆腐）、みそ	じゃがいも	玉葱	
		鮭の照り焼き	銀鮭	砂糖、でんぶん		
10月	○	ごまみそマヨあえ	竹輪×、みそ	ノンエッグマヨ、ごま、砂糖	キャベツ、にんじん、こまつな	
		かぼちゃ羹	寒天	砂糖	かぼちゃペースト	
		チョコチップパン	牛乳○	チョコチップパン（食パン）、ココア○		
		コンソメスープ	ベーコン×		にんにく、しょうが、だいこん、ピーマン、にんじん	
11月	○	ラザニア	豚肉、牛乳、ビザチーズ、粉チーズ×	油、小麦粉、バター、餃子の皮（マカロニ）	玉葱、にんにく、しょうが、にんじん、ビュール、トマト缶	
		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	
		ごはん		米		
		みそ汁（なめこ・豆腐）	豆腐（豆乳）、みそ		なめこ、ねぎ	
12月	○	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
		青菜のごまあえ		ごま、砂糖	こまつな、にんじん、キャベツ	
		紫陽花ゼリー	寒天、カルピス		ぶどうジュース	
		ご飯		米		
15月	○	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	
		生揚げとキャベツのみそ炒め	豚肉、生揚げ（豆腐）、みそ	油、砂糖、でんぶん	しょうが、ピーマン、玉葱、キャベツ、にんじん	テンメンジャン
		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	
		杏仁豆腐	寒天、牛乳	砂糖	黄桃缶、みかん缶、パイナップル	
15月	○	ジャージャー麺	豚肉、みそ	中華めん、油、砂糖、でんぶん	にんにく、しょうが、ねぎ（玉ねぎ）、たけのこ、干し椎茸（椎茸）、にんじん	テンメンジャン
		たまねぎ（玉ねぎ）と卵のスープ	たまご、わかめ	でんぶん	にんにく、しょうが、玉葱	
		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	

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	
16 火	○	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	
		ミルクスープ	ベーコン×、牛乳	油	にんにく、しょうが、セロリー×、かぶ、玉葱、にんじん		
		タンドリーチキン	鶏肉、ヨーグルト、牛乳○		玉葱、にんにく、しょうが、レモン		
		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		
17 水	○	パイゼリー	寒天	砂糖	パイナップルジュース		
		ご飯		米			
		千切り野菜のスープ			にんにく、しょうが、キャベツ、玉葱、にんじん、セロリー×		
		ミートローフ（チーズ）	豚肉、牛乳、たまご×、チーズ、牛乳○	油、パン粉、でんぶん	玉葱、にんじん、グリーンピース		
18 木	○	マッシュポテト	牛乳	じゃがいも、バター			
		人参ドレッシングサラダ		油、はちみつ	キャベツ、きゅうり、コーン、にんじん		
		鶏ごぼうごはん	鶏肉	米、油、砂糖	ごぼう		
		みそ汁（冬瓜・油揚げ・しめじ）	油揚げ（豆腐）、みそ		とうがん、しめじ（えのき）		
19 金	○	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、しょうが、さやえんどう		
		即席漬け	昆布		きゅうり、キャベツ、だいこん		
		フルーツあんみつ	寒天、あずき	黒砂糖、水あめ、砂糖	パイナップル缶、みかん缶、白桃缶		
		ご飯		米			
22 月	○	みそ汁（夏野菜）	みそ		なす、玉葱、かぼちゃ		
		あじフライ	あじ、たまご×	小麦粉、パン粉、油、でんぶん	キャベツ		
		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		
		果物（メロン）			青肉メロン		
23 火	○	二色丼	鶏肉、たまご	米、砂糖、油	しょうが		
		沢煮梅	豚肉×、油揚げ×		ごぼう、にんじん、だいこん、ねぎ		
		かぼちゃの煮物		砂糖	かぼちゃ		
		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		
24 水	○	スパゲティナポリタン	豚肉、ベーコン、粉チーズ、牛乳○	スパゲティ、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、ビュール		
		ほうれん草とえのきスープ			にんにく、しょうが、ほうれんそう、玉葱、にんじん、えのき		
		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		
		ヨーグルトゼリーベリーソース	牛乳、ヨーグルト、生クリーム、寒天	砂糖	ブルーベリー		
25 木	○	ご飯		米			
		かきたまスープ	豆腐、たまご	でんぶん	にんにく、しょうが、ほうれんそう、玉葱		
		酢豚	豚肉	でんぶん、油、じゃがいも、砂糖	しょうが、玉葱、にんじん、ピーマン		
		ナムル		ごま、砂糖、油	こまつな、もやし、にんじん、にんにく		
26 金	○	わかめしらすごはん	しらす干し、わかめ	米、ごま			
		みそ汁（大根・油揚げ）	油揚げ（豆腐）、みそ		だいこん、えのき		
		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		
		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、とうもろこし缶詰		
29 月	○	りんごゼリー	寒天	砂糖	りんごジュース		
		ごはん		米			
		豚汁	豚肉、豆腐（豆乳）、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（玉ねぎ）		
		鮭の塩麹焼き	銀鮭			塩麹	
30 火	○	おかひじきおひたし	かつお節		こまつな、キャベツ、にんじん		
		さくらんぼのゼリー	寒天	砂糖	さくらんぼ（国産）、レモン		
		ずし【島根県】	さば、たまご	米、砂糖、油	かんぴょう×、干し椎茸（椎茸）、にんじん、れんこん、さやえんどう		
		根菜のみそ汁	みそ	油、こんにゃく	ごぼう、だいこん、にんじん、ねぎ（玉ねぎ）		
31 火	○	磯あえ	のり	油	こまつな、キャベツ、えのき		
		果物（小玉すいか）			小玉すいか		
		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、ビュール		
		大豆入り野菜スープ	鶏肉×、大豆		にんにく、しょうが、かぶ、玉葱、にんじん、キャベツ		
32 水	○	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		

＊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、くす粉、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。