

令和8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 鎌水 浩二
樋口 綾香

【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



1日(水)			広島県郷土料理			2日(木)			半夏生			3日(金)		
牛乳 ごはん 美酒鍋汁 白身魚のムニエル 煮じゃあ かぼちゃプリン						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 千切り野菜のスープ 鮭のポテトチーズ焼き ラタトゥイユ		
601kcal			623kcal			603kcal			514kcal			574kcal		
597kcal			520kcal			535kcal			601kcal			636kcal		
545kcal			503kcal			516kcal			513kcal			513kcal		
465kcal			451kcal			472kcal			426kcal			404kcal		
6日(月)			7日(火)	セタ／給食試食会②		8日(水)			9日(木)			10日(金)		
牛乳 ごはん ワンタンスープ えびと豆腐のチリソース 黒ごまナムル			牛乳 穴子ちらし寿司 セタ汁 白和え スイカ			牛乳 ピザトースト ほうれん草とえのきスープ トマトサラダ ミルクゼリーメロンソース			牛乳 枝豆ご飯 すまし汁（もずく・豆腐） 肉じゃが ツナマヨネーズ和え			牛乳 ごはん 冬瓜汁 鶏のから揚げ キャベツと青菜のごまだれ 梅ゼリー		
597kcal			520kcal			535kcal			601kcal			636kcal		
545kcal			503kcal			516kcal			513kcal			513kcal		
465kcal			451kcal			472kcal			426kcal			404kcal		
13日(月)			14日(火)			15日(水)			16日(木)			17日(金)		
牛乳 とうもろこしご飯 みそ汁（芋・玉葱・生揚げ） 和風ハンバーグ しらす和え ぶどうゼリー			牛乳 ごはん みそ汁（夏野菜） 鰯の磯辺揚げ オクラとささみ梅酢和え			牛乳 ごはん 角切り野菜のスープ 鶏肉のトマトソースかけ ほうれん草とチーズのサラダ サイダーポンチ			牛乳 夏野菜のカレーライス キャベツのスープ 手作り福神漬け 鉄骨サラダ			牛乳 冷やし中華 大根とわかめのスープ 牛乳寒天		
605kcal			553kcal			559kcal			608kcal			571kcal		
563kcal			494kcal			538kcal			566kcal			514kcal		
477kcal			428kcal			447kcal			469kcal			464kcal		

※食材の入荷状況により献立を変更する場合があります。

「セレウス菌」食中毒を防ぐポイント

野菜はよく洗う、
食材の中心部まで
しっかり加熱
するなど、
衛生的に調理する。



調理後は
室温に放置せず、
なるべく早めに
食べる。



料理は小分けにして冷まし、
冷蔵庫で保管する。



料理を
持ち歩く場合は、
保冷剤や
保冷バッグを使い、
涼しい所で保管する。



夏の行事食いろいろ

7/2 ごろ (夏至から11日目～セタまでの5日間)	7/7	7/13～16 (または8/13～16)	7月下旬ごろ (2026年は7/26)
半夏生	セタ	お盆	土用の丑の日
 タコ 焼きサバ (関西地方) (福井県)	 そうめん	 精進料理	 ウナギ 「う」のつく食べ物

令和8年7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
1水	○	ごはん		米			10金	○	ごはん		米		
		美酒鍋汁	鶏肉, 豚肉, 生揚げ(豆腐)	こんにゃく	にんじん, 玉葱, はくさい, しいたけ, ねぎ×				冬瓜汁	鶏肉	でんぶん	とうがん, しいたけ, しめじ×	
		白身魚のムニエル	モウカザメ(さわら)	小麦粉, バター					鶏のから揚げ	鶏肉, たまご×	小麦粉, でんぶん, 油	にんにく, しょうが	
		煮じゃあ	油揚げ(豆腐), しらす干し	油, 砂糖	だいこん, にんじん, こまつな				キャベツと青菜のごまだれ		ごま, 砂糖	キャベツ, こまつな, えのき	
		かぼちゃプリン	牛乳, 生クリーム	砂糖	かぼちゃペースト				梅ゼリー	寒天	砂糖		梅シロップ
2木	○	カレーうどん	豚肉	うどん, 砂糖, 油, でんぶん	玉葱, ねぎ×	にんじん	13月	○	とうもろこしご飯		米, バター	とうもろこし	
		ポテトたこあげ	たこ, たまご×	じゃがいも, でんぶん, 小麦粉, 油, 砂糖	ねぎ×				みそ汁(芋・玉葱・生揚げ)	生揚げ(豆腐), みそ	じゃがいも	玉葱	
		キャベツのおかか和え	わかめ, かつお節		キャベツ				和風ハンバーグ	豚肉, 牛乳, たまご×	油, パン, でんぶん	玉葱, だいこん	
		フルーツゼリー		砂糖	白桃缶, みかん缶, パイン缶				しらす和え	しらす干し	油	キャベツ, こまつな, にんじん	
3金	○	ごはん		米			14火	○	ぶどうゼリー	寒天	砂糖	ぶどうジュース	
		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×				ごはん		米		
		鮭のポテトチーズ焼き	銀鮭, 牛乳, ピザチーズ	じゃがいも, バター					みそ汁(夏野菜)	みそ		なす, 玉葱, かぼちゃ, さやいんげん	
		ラタトゥイユ		油, 砂糖	にんにく, 玉葱, ズッキーニ, なす, 赤ピーマン×	黄ピーマン, トマト			鱈の磯辺揚げ	さわら, たまご×	小麦粉, 油		
6月	○	ごはん		米			15水	○	オクラとささみ梅酢和え	ささ身, かつお節	砂糖	オクラ, キャベツ, きゅうり, 梅肉	
		ワントンスープ	豚肉	ワントン, 油,	もやし×	にんじん, ねぎ×			ごはん		米		
		えびと豆腐のチリソース	えび, 豆腐	でんぶん, 油, 砂糖	しょうが, にんにく, ねぎ(たまねぎ), グリンピース				角切り野菜のスープ			にんにく, しょうが, とうがん, 玉葱, にんじん, セロリー×	
		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			鶏肉のトマトソースかけ	鶏肉, 生クリーム	小麦粉, 油, バター, 砂糖	玉葱, トマト缶, にんにく, マッシュルーム	
7火	○	穴子ちらし寿司	あなご(蒸し), たまご, のり	米, 砂糖, 油	干し椎茸, にんじん, さやえんどう		16木	○	ほうれん草とチーズのサラダ	チーズ	砂糖, 油	ほうれん草, にんじん, 玉葱, きゅうりピクルス(スイト型)×	
		セタ汁	かまぼこ	冷麦	オクラ				サイダーポンチ			みかん缶, パイン缶, 白桃缶	
		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				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, ビューレ, りんご	カレー粉, ガラムマサラ
		果物(小玉すいか)			小玉すいか, レモン○				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	
8水	○	ピザトースト	ハム(豚肉), ピザチーズ	食パン, 油, 砂糖	にんにく, 玉葱, ビューレ, ビーマン, マッシュルーム	オレガノ	17金	○	手作り福神漬け			だいこん, なす, れんこん, きゅうり, しょうが	
		ほうれん草とえのきスープ	ベーコン×		にんにく, しょうが, ほうれんそう, 玉葱, にんじん, えのき				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×	
		トマトサラダ		油, 砂糖	トマト, 玉葱				冷やし中華	豚肉, たまご	中華めん(冷麦), 油, 砂糖	きゅうり, にんじん, もやし(大根), しょうが, ねぎ×	
		ミルクゼリーメロンソース	牛乳, 寒天	砂糖	青肉メロン				大根とわかめスープ	わかめ	ごま×	油	にんにく, しょうが, だいこん
9木	○	枝豆ごはん	しらす干し×	米, ごま×	えだまめ			○	牛乳寒天	牛乳, 寒天	砂糖	みかん缶	
		すまし汁(もずく・豆腐)	もずく, 豆腐		ねぎ(たまねぎ)								
		肉じゃが	豚肉	じゃがいも, こんにゃく, 油, 砂糖	玉葱, にんじん								
		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								

* 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、形態食で使わない食材には×、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。