

令和8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 鎌水 浩二
樋口 綾香

			1日(火)	始業式			2日(水)	給食開始			3日(木)				4日(金)																			
						牛乳 カレーライス キャベツのスープ 鉄骨サラダ 果物(梨)			牛乳 ツナトマトスパゲティ 大豆入り野菜スープ コーンコールスロー カルピスゼリー			牛乳 豚丼 みそ汁(南瓜・玉ねぎ・小松菜) ポテトサラダ 牛乳寒天(みかん)																						
						617kcal	588kcal	493kcal	624kcal	560kcal	541kcal	637kcal	627kcal	544kcal																				
7日(月)							8日(火)							9日(水)	重陽の節句						10日(木)							11日(金)						
牛乳 ごはん 春雨スープ チンジャオロース 黒ごまナムル 杏仁豆腐							牛乳 黒砂糖パン かぼちゃのクリームシチュー キャベツサラダ フルーツポンチ							牛乳 黄菊と鮭の混ぜ寿司 すまし汁(もずく・えのき) ツナマヨネーズ和え 芋ようかん							牛乳 ごはん 豆腐とわかめのスープ マーボーなす バンバンジー 果物(巨峰)							牛乳 ごはん みそ汁(大根・油揚げ) さわらと野菜の甘酢あんかけ 小松菜と高野豆腐の炒め煮						
609kcal 556kcal 457kcal							556kcal 532kcal 463kcal							579kcal 516kcal 449kcal							587kcal 527kcal 434kcal							621kcal 516kcal 451kcal						
14日(月)							15日(火)							16日(水)							17日(木)							18日(金)						
牛乳 ハヤシライス 千切り野菜のスープ ほうれん草のサラダ パインゼリー							牛乳 ご飯 根菜みそ汁 さばのカレー焼き しらす和え							牛乳 ごはん みそ汁(豆腐・わかめ) チーズハンバーグ フライドポテト おひたし							牛乳 セルフフィッシュバーガー 角切り野菜のスープ じゃがいもとベーコンのソテー 果物(梨)							牛乳 ご飯 みそ汁(なめこ・豆腐) 鶏肉の照り焼き 野菜とベーコンのソテー じゃがいもの香味和え						
620kcal 606kcal 513kcal							617kcal 502kcal 437kcal							667kcal 539kcal 453kcal							603kcal 538kcal 501kcal							558kcal 524kcal 444kcal						
21日(月)	敬老の日						22日(火)							23日(水)	秋分の日						24日(木)							25日(金)	中秋の名月					
																					牛乳 ★どんどろけ飯 みそ汁(なす・玉ねぎ) 鶏肉と野菜の照り煮 野菜のごま酢和え 水ようかん(栗)							牛乳 里芋ごはん みそ汁(キャベツ・えのき) さわらのマヨネーズ焼き ひじきの和え物 かぼちゃプリン						
																					612kcal 593kcal 515kcal							558kcal 598kcal 538kcal						
28日(月)							29日(火)							30日(水)							 ふろうちょうじゅねがちょうぶつせつく 不老長寿を願う重陽の節句													
牛乳 ごはん みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ) 鮭のちゃんちゃん焼き 磯あえ りんごゼリー							牛乳 ソース焼きそば たまねぎと卵のスープ きゅうりの華風漬け キャラメルポテト							牛乳 ナシゴレン チキンスープ 切干大根のカレーマリネ レアチーズケーキブルーベリーソース																				
616kcal 562kcal 499kcal							592kcal 554kcal 536kcal							628kcal 605kcal 524kcal																				
																		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、 ちよ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。																



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。

令和8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水	○	カレーライス	豚肉,牛乳	米,油,じゃがいも,ほちみつ,バター,小麦粉	しょうが,にんにく,玉葱,にんじん,りんご,ビュレ	カレー粉	16水	○	ごはん		米		
		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				みそ汁(豆腐・わかめ)	削り節,豆腐,わかめ,みそ,みそ		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				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,てんぶん	玉葱	
		果物(なし)			なし				フライドポテト		じゃがいも,油		
3木	○	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		17木	○	おひたし	かつお節		キャベツ,にんじん,こまつな	
		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				セルフフィッシュバーガー	めだい,たまご×,ヨーグルト	国産小麦粉丸パン,小麦粉,パン粉,油,ノンエッグマヨ	キャベツ,きゅうり,ピクルス,パセリ	
		コーンコールスロー		油,砂糖	キャベツ,きゅうり,にんじん,とうもろこし,玉葱,りんご				角切り野菜のスープ			にんにく,しょうが,かぶ,玉葱,にんじん,セロリー×	
		カルピスゼリー	寒天,カルピス		みかん缶				じゃがいもとベーコンのソテー	ベーコン×	じゃがいも,バター,油	玉葱	
4金	○	豚丼	豚肉	米,砂糖,油,てんぶん	しょうが,ねぎ		18金	○	果物(なし)			なし	
		みそ汁(南瓜・玉ねぎ・小松菜)	みそ,みそ		玉葱,かぼちゃ,こまつな				ご飯		米		
		ポテトサラダ	ヨーグルト	じゃがいも,ノンエッグマヨ	にんじん,きゅうり,とうもろこし				みそ汁(なめこ・豆腐)	豆腐,わかめ,みそ,みそ		なめこ	
		牛乳寒天(みかん)	牛乳,寒天	砂糖	みかん缶				鶏肉の照り焼き	鶏肉,鶏肉,鶏肉	砂糖,てんぶん	しょうが	
7月	○	ごはん		米			24木	○	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	
		春雨スープ		はるさめ	にんにく,しょうが,にんじん,ねぎ,しいたけ,チンゲンツァイ				じゃがいもの香味和え	あおのり	じゃがいも,ノンエッグマヨ,ごま		
		チンジャオロース	豚肉	てんぶん,油,砂糖	ピーマン,赤ピーマン,黄ピーマン,玉葱,にんにく	オイスターソース			どんどれ飯(飯取)	豆腐,油揚げ	米,油,砂糖	ごぼう,にんじん,干し椎茸	
		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				みそ汁(なす・玉ねぎ)	削り節,みそ,みそ		なす,玉葱	
8火	○	杏仁豆腐	寒天,牛乳	砂糖	黄桃缶,みかん缶,パイ缶	アーモンドエッセンス	25金	○	鶏肉と野菜の照り煮	鶏肉	油,砂糖,てんぶん	しょうが,玉葱,ピーマン	
		黒砂糖パン		黒砂糖パン,黒砂糖パン,黒砂糖パン					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	
		かぼちゃのクリームシチュー	鶏肉,牛乳	バター,米粉×	にんじん,玉葱,かぼちゃ,しめじ,にんにく,しょうが,ブロッコリー				水ようかん(栗)	寒天,こしあん	砂糖,日本ぐり(甘露煮)		
		キャベツサラダ		油,砂糖	キャベツ,きゅうり,にんじん,玉葱,りんご				里芋ごはん(鶏挽)	鶏肉×	米,さといも,砂糖		
9水	○	フルーツボンチ		砂糖	黄桃缶,パイ缶,白桃缶,みかんジュース		28月	○	みそ汁(キャベツ・えのき)	みそ,みそ		キャベツ,えのき	
		黄菊と鮭の混ぜ寿司	銀鮭	米,砂糖,★ごま×	きくの花,さやいんげん				さわらのマヨネーズ焼き	さわら,みそ	小麦粉,ごま,ノンエッグマヨ		
		すまし汁(もずく・えのき)	削り節,もずく		えのき,こまつな				ひじきの和え物	ひじき	砂糖,油,ごま	こまつな,にんじん,切干しいこん	
		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				かぼちゃプリン	牛乳,生クリーム	砂糖	かぼちゃペースト	
10木	○	芋ようかん(洋)	寒天,生クリーム	さつまいも,砂糖			29火	○	ごはん		米		
		ごはん		米					みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ)	削り節,生揚げ,みそ,みそ	じゃがいも	玉葱	
		豆腐とわかめのスープ	豆腐,わかめ	油	にんにく,しょうが				鮭のちゃんちゃん焼き	銀鮭,みそ	砂糖,バター,てんぶん	キャベツ,玉葱,ピーマン,にんじん	
		マーボーなす	豚肉,みそ	油,油,砂糖,油,てんぶん	なす,しょうが,にんにく,ねぎ,干し椎茸	豆板醤,テンメシジャン			磯あえ	のり	油	こまつな,キャベツ,えのき	
11金	○	パンパンジー	ささ身	ごま,油,砂糖	もやし,だいこん,きゅうり,しょうが,ねぎ		30水	○	りんごゼリー	寒天	砂糖	りんごジュース	
		果物(巨峰)			巨峰				ソース焼きそば	豚肉,あおのり	蒸し中華めん,油	しょうが,にんにく,玉葱,もやし×,にんじん,キャベツ,ピーマン	
		ごはん		米					たまねぎと卵のスープ	たまご	てんぶん×	にんにく,しょうが,玉葱,ほうれんそう	
		みそ汁(大根・油揚げ)	削り節,油揚げ,みそ,みそ		だいこん				きゅうりの華風漬け		砂糖,油	きゅうり	
14月	○	さわらと野菜の甘酢あんかけ	さわら	てんぶん,米粉,油,油,砂糖	にんじん,玉葱,ピーマン,ねぎ,しょうが		15火	○	キャラメルポテト	生クリーム	さつまいも,油,砂糖,バター		バニラエッセンス
		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				ナシゴレン	えび,豚肉,たまご	米,おおぐい,油	にんじん,玉葱,ピーマン,赤ピーマン,にんにく,キャベツ,きゅうり	ナンプラ,オイスターソース,チリソース
		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,ビュレ				チキンスープ	鶏肉×		にんにく,しょうが,キャベツ,もやし×,万能ねぎ	ターメリック
		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×				切干大根のカレーマリネ		砂糖,油	きゅうり,にんじん,切干しいこん	カレー粉
15火	○	ほうれん草のサラダ	ベーコン×	砂糖,油	ほうれんそう,きゅうり,赤ピーマン				レアチーズケーキブルーベリーソース	クリームチーズ,ヨーグルト,牛乳	砂糖	レモン,ブルーベリー	
		バインゼリー(ジュース)	寒天	砂糖	バインジュース								
		ごはん		米									
		根菜みそ汁	削り節,豚肉×,みそ,みそ		ごぼう,にんじん,ねぎ,だいこん								
15火	○	さばのカレー焼き	さば	小麦粉×,油		カレー粉							
		しらす和え	しらす干し	油	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。