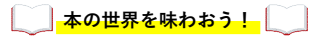
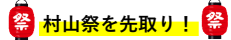


令和8年10月予定献立表

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



10月13日は、村山ブックローバーとのコラボ給食です。絵本『にくのくに』に登場するハンバーグ王をイメージしたデミグラスハンバーグと、バターの風味が香る温野菜を提供します。また、『かぼちゃスープ』から、あひるさんが作るスープをイメージした「あひるコック長のかぼちゃスープ」も登場します。本の世界を思い浮かべながら、楽しく味わってください。



10月28日から30日の3日間は、村山祭とのコラボ給食です。小学部2年生の『てぶくろ』、小学部4年生の『ワンピース』、中学部の『ライオンキング』をテーマに献立を考えました。

『てぶくろ』では動物たちの好物をイメージした食材を、『ワンピース』では海賊らしい海の幸や骨付き風のお肉、仲間の故郷を連想させるみかんを取り入れています。『ライオンキング』では、舞台であるケニアの家庭料理「カラंगा」と、サバンナの太陽をイメージした桃と牛乳のデザートを提供します。物語や劇の世界を感じながら、お楽しみください。

5日(月)	いわしの日(4日)			6日(火)				7日(水)				8日(木)				9日(金)	目の愛護デー・トマトの日(10日)		
牛乳 ごはん たぬき汁 いわしの米粉磯部揚げ ごまあえ マスカット				牛乳 ほうとう(高1) じゃがいもの香味和え 小松菜と高野豆腐の炒め煮				牛乳 ごはん みそ汁(秋野菜) トンテキ ツナマヨネーズ和え				牛乳 ごはん すまし汁(はんぺん) 豆腐の野菜あんかけ ひじきの五目煮 水ようかん				牛乳 チキンライス じゃがいものスープ チーズオムレツ トマトサラダ(小2) ブルーベリーヨーグルト			
599kcal	527kcal	456kcal		607kcal	507kcal	456kcal		613kcal	565kcal	479kcal		600kcal	483kcal	421kcal		675kcal	630kcal	551kcal	
12日(月)	スポーツの日			13日(火)	絵本コラボ/さつまいもの日			14日(水)	岡山県の郷土料理			15日(木)	キノコの日			16日(金)			
				牛乳 ごはん あひるコック長のかぼちゃのスープ ハンバーグ王のとおきハンバーグ 温野菜サラダ さつまいもプリン				牛乳 ばら寿司 けんちん汁 小松菜のごまあえ(練りごま) フルーツゼリー(小3)				牛乳 ミルクパン 千切り野菜のスープ チキンときのこのグラタン ニースサラダ				牛乳 ごはん 中華コーンスープ 花しゅうまい バンバンジー			
				744kcal	635kcal	483kcal		563kcal	541kcal	464kcal		608kcal	578kcal	523kcal		588kcal	525kcal	429kcal	
19日(月)				20日(火)				21日(水)				22日(木)				23日(金)	十三夜/霜降		
牛乳 ごはん みそ汁(南瓜・しめじ) 肉豆腐 磯あえ(小3・中3) りんごゼリー(小3・中3)				牛乳 親子丼(高2) みそ汁(キャベツ・えのき)(小1) きゅうりの酢の物(小6) 金時豆の甘煮				牛乳 ジャージャー麺(小3・小4) たまねぎと卵のスープ 野菜の中華漬け ミルクティーゼリー				牛乳 チリコンカルネライス 野菜のミルクスープ コブサラダ				牛乳 栗ごはん すまし汁(豆腐・ほうれん草) さけのもみじ焼き(小6) ひじきのツナマヨ和え			
586kcal	580kcal	495kcal		559kcal	505kcal	471kcal		598kcal	525kcal	483kcal		661kcal	605kcal	559kcal		613kcal	566kcal	486kcal	
26日(月)				27日(火)				28日(水)	小2「てぶくろ」			29日(木)	小4「ワンピース」			30日(金)	中学部「ライオンキング」		
牛乳 やきとり丼(中3) みそけんちん汁 さつまいもの甘煮 おひたし				牛乳 ごはん 沢煮椀(中3) 鯉の唐揚げケチャップあん ゆかり和え(小2)				牛乳 くまさんのハニートースト 森のクリームシチュー うさぎさんの人参ドレッシングサラダ きつねさんのぶどう				牛乳 海賊のお宝ピラフ 海賊シーフードスープ 海賊ハンバーグ 海藻サラダ ココヤシミカンゼリー				牛乳 チキンカラंगा かぶのスープ コールスロー サバンナのお日様デザート			
584kcal	538kcal	455kcal		565kcal	497kcal	415kcal		573kcal	528kcal	468kcal		649kcal	639kcal	529kcal		639kcal	612kcal	520kcal	

令和 8 年 1 0 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 金	○	ごはん		米			19 月	○	ごはん		米		
		大根とわかめのスープ	わかめ		にんにく、しょうが、だいこん				みそ汁（南瓜・しめじ）	みそ		玉葱、かぼちゃ、しめじ	
		マーボー豆腐	豆腐、豚肉、みそ	油、砂糖、でんぶん	しょうが、にんにく、ねぎ（玉葱）、干し椎茸、にら	豆板醤、テンメンジャン			肉豆腐（豚）	豚肉、豆腐	砂糖、しらたき	はくさい、にんじん、ねぎ、こまつな	
		ナムル		ごま、砂糖、油	こまつな、もやし、にんじん、にんにく				磯あえ	のり	油	こまつな、キャベツ、えのき	
5 月	○	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			20 火	○	りんごゼリー	寒天	砂糖	りんごジュース	
		ごはん		米					親子丼	鶏肉、たまご	米、砂糖	玉葱、にんじん、糸みつば	
		たぬき汁	油揚げ、みそ	油、こんにゃく	だいこん、ごぼう、はくさい、にんじん、ねぎ				みそ汁（キャベツ・えのき）	みそ		キャベツ、えのき	
		いわしの米粉磯部揚げ	いわしすり身、あおのり	米粉、油	ねぎ、玉葱○、しょうが				きゅうりの酢の物	わかめ、しらす干し	砂糖	きゅうり	
6 火	○	ごまあえ		ごま、砂糖	ほうれんそう、もやし、にんじん		21 水	○	金時豆の甘煮	赤いんげん豆	砂糖		
		果物（マスカット）			シャインマスカット				ジャージャー麺	豚肉、みそ	蒸し中華めん、砂糖、油、でんぶん	にんにく、しょうが、ねぎ、たけのこ、干し椎茸、にんじん	テンメンジャン
		ほうとう	みそ、鶏肉、油揚げ（豆腐）	ほうとう、油	ごぼう、にんじん、だいこん、しめじ（まいたけ）、はくさい、かぼちゃ、ねぎ（玉葱）				たまねぎと卵のスープ	たまご	でんぶん	にんにく、しょうが、玉葱、ほうれんそう	
		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					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	
7 水	○	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		22 木	○	ミルクティーゼリー	牛乳、寒天、生クリーム	砂糖		紅茶ティーバック
		ごはん		米					チリコンカルネライス	豚肉、大豆	米、油、米粉	にんにく、しょうが、セロリー、玉葱、にんじん、トマト缶、ビュール	カレー粉、パプリカ（粉）、チリパウダー
		みそ汁（秋野菜）	みそ	さつまいも	はくさい、玉葱				野菜のミルクスープ	ペーコン、大豆、牛乳		にんにく、しょうが、セロリー、かぶ、玉葱、にんじん	
		トンテキ	豚肉	砂糖、でんぶん	にんにく、キャベツ				コブサラダ	チーズ、ささ身、たまご	ノンエッグマヨ	トマト、きゅうり、ブロッコリー、にんにく	チリパウダー
8 木	○	ツナマヨネーズ和え	ツナ	ごま、砂糖、ノンエッグマヨ、ごま	キャベツ、こまつな、にんじん		23 金	○	栗ごはん		米、むき栗、黒ごま		
		ごはん		米					すまし汁（豆腐・ほうれん草）	豆腐		ほうれんそう	
		すまし汁（はんぺん）	はんぺん		みつば				さけのもじ焼き	銀鮭	ノンエッグマヨ	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、もやし×、玉葱、しょうが、さやいんげん				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、にんじん	
9 金	○	ひじきの五目煮	大豆、ひじき、油揚げ（豆腐）	こんにゃく、油、砂糖	にんじん、さやいんげん		26 月	○	やきとり丼	鶏肉	米、砂糖、でんぶん	しょうが、ねぎ、ピーマン	
		水ようかん	寒天、こしあん	砂糖					みそけんちん汁	豆腐、みそ	油、こんにゃく、さといも	ごぼう、だいこん、にんじん、ねぎ	
		チキンライス	鶏肉	米、おおむぎ、油、バター	ビュール、玉葱、にんじん、グリーンピース				さつまいもの甘煮		さつまいも、砂糖、黒ごま		
		じゃがいものスープ	ペーコン	じゃがいも	にんにく、しょうが、玉葱、しめじ				おひたし（ほ・き）	かつお節		ほうれんそう、キャベツ	
13 火	○	チーズオムレツ	豆腐、たまご、ペーコン×、ピザチーズ	油、砂糖、でんぶん	ほうれんそう、にんじん、玉葱		27 火	○	ごはん		米		
		トマトサラダ		油、砂糖	トマト、玉葱				沢煮鮎	豚肉		ごぼう、にんじん、だいこん、ねぎ	
		ブルーベリーヨーグルト	ヨーグルト	砂糖	ブルーベリー				麩の唐揚げケチャップあん	かつお 角切り	かたくり粉、米粉、じゃがいも、油、砂糖、ごま	しょうが	
									ゆかり和え			キャベツ、きゅうり	ゆかり
14 水	○	ごはん		米			28 水	○	くまさんのハニートースト		国内産小麦粉食パン、バター、はちみつ		
		あひるコック長のかぼちゃのスープ	牛乳、生クリーム	米粉	にんにく、しょうが、かぼちゃペースト				森のクリームシチュー	鶏肉、牛乳		にんじん、玉葱、しめじ、にんにく、しょうが、ブロッコリー	
		ハンバーグ王のとおきハンバーグ	豚肉、牛乳、たまご×、おから	油、パン粉、でんぶん	玉葱				うさぎさんの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	
		温野菜サラダ		じゃがいも、油、砂糖	ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、にんにく				きつねさんのぶどう			巨峰	
15 木	○	さつまいもプリン	牛乳	砂糖、さつまいも(蒸し)、砂糖			29 木	○	海賊のお宝ピラフ		米、おおむぎ、バター	玉葱、とうもろこし	
		ばら寿司	えび×、あなご(蒸し)、高野豆腐	米、砂糖、ごま	れんこん、干し椎茸、にんじん、さやえんどう				海賊シーフードスープ	いか×、あさり（ホタテ）	じゃがいも、油	にんじん、玉葱、にんにく、しょうが	
		けんちん汁	豆腐	油、こんにゃく、さといも	ごぼう、だいこん、にんじん、ねぎ				海賊ハンバーグ	豚肉、牛乳、たまご、おから	油、パン粉、でんぶん	玉葱、だいこん	
		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				海藻サラダ	わかめ	油、砂糖	キャベツ、きゅうり	
16 金	○	フルーツゼリー	寒天	砂糖	白桃缶、みかん缶、パイナップル缶		30 金	○	ココヤシミカンゼリー	寒天、牛乳、生クリーム	ココナッツパウダー、砂糖	みかん缶	
		ミルクパン		ミルクパン					チキンカラング	鶏肉	米、油、じゃがいも、砂糖、ココナッツパウダー	しょうが、にんにく、玉葱、キャベツ、にんじん、オクラ、トマト缶、パセリ	カレー粉
		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				かぶのスープ			にんにく、しょうが、かぶ、玉葱、にんじん	
		チキンときのこのグラタン	鶏肉、ペーコン×、牛乳、ピザチーズ	マカロニ、バター、米粉、パン粉	玉葱、しいたけ、しめじ、ほうれんそう、かぼちゃ				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	
16 金	○	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		30 金	○	サバナのお日様デザート	寒天、牛乳	砂糖	黄桃缶	
		ごはん		米									
		中華コンススープ	たまご	でんぶん	クリームコーン、にんじん、玉葱、ほうれんそう、にんにく、しょうが								
		花しゅうまい	豚肉、豆腐	砂糖、油、でんぶん、しゅうまいの皮	しょうが、玉葱								
16 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 金	○					

*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。

*ほとんども毎日、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。