



令和6年度 4月給食献立予定表

東京都立城南特別支援学校
校長 濱野 建児

日 曜日	普通食 献立名	後期食 献立名	中・初期食 献立名	使用する主な食材名
10 水	カレーライス ツツサダ 豆腐スプ 462kcal	カレーライス ツツサダ 豆腐スプ 464kcal	おかゆ 豚肉入りカレーライス ツツサダ 豆腐スプ 417kcal	豚もも肉・ツ、豆腐・米・米ぬか油・じゃがいも・三温糖・はちみつ・バター・薄力粉・ごま油・しょうが・にんにく・玉ねぎ・にんじん・きゅうり・キャベツ・ほうれんそう・椎茸・ねぎ
11 木	オムレツ キャベツと大根のサラダ トマトと卵のスープ バンジョウ草汁 ム添え 427kcal	オムレツ キャベツと大根のサラダ トマトと卵のスープ バンジョウ草汁 ム添え 403kcal	おかゆ バンジョウ草汁入りキャベツと大根のサラダ トマトと卵のスープ バンジョウ草汁 ム添え 358kcal	バナナ・鶏もも肉・たまご・カット寒天・牛乳・米・米ぬか油・上白糖・じゃがいもでん粉・玉ねぎ・赤パプリカ・マツタケ・キャベツ・だいこん・きゅうり・ほうれんそう・セリ・トマト缶詰・パセリ・草汁 ム
12 金	～入学・進級お祝い献立～ お赤飯 つくね焼き からし和え すまし汁 423kcal	～入学・進級お祝い献立～ あずき軟飯 つくね焼き からし和え すまし汁 397kcal	～入学・進級お祝い献立～ あずき粥 鶏肉入りつくねあんかけ からし和え すまし汁 291kcal	あずき・鶏ひき肉・たまご・かまぼこ・米・もち米・ごま・米ぬか油・パン粉・三温糖・じゃがいもでん粉・ねぎ・しょうが・こまつな・にんじん・キャベツ・みつば
15 月	ごはん 肉じゃが しらすサダ 味噌汁 422kcal	軟飯 肉じゃが しらすサダ 味噌汁 406kcal	おかゆ 肉じゃが しらすサダ 味噌汁 352kcal	豚もも肉・しらす干し・わかめ・みそ・米・米ぬか油・じゃがいも・三温糖・にんじん・玉ねぎ・さやいんげん・りんごジュース・きゅうり・だいこん・キャベツ・えのきたけ
16 火	チーズパン ホト ルンサダ 和伊佐り 425kcal	スチームパン ホト ルンサダ 和伊佐り 425kcal	パン粥 ホト ルンサダ 和伊佐り 391kcal	鶏もも肉・バナナ・ウイダー・粉寒天・乳酸菌飲料・チーズパン・じゃがいも・米ぬか油・三温糖・上白糖・にんじん・キャベツ・玉ねぎ・セリ・きゅうり・もも缶詰
17 水	ごはん 鯖の菜焼 おなか和え 吉野汁 394kcal	軟飯 鯖団子のねぎあんかけ おなか和え 吉野汁 403kcal	おかゆ 鯖肉入りねぎあんかけ おなか和え 吉野汁 356kcal	さば・かつお節・油揚げ・米・米ぬか油・三温糖・ごま油・さといも・じゃがいもでん粉・にんにく・しょうが・ねぎ・だいこん・きゅうり・しめじ・にんじん・椎茸
18 木	ごはん 鶏肉の照り焼き 練りごま和え ひじきの五目炒り煮 野菜碗 434kcal	軟飯 鶏団子の照り焼きあんかけ 練りごま和え ひじきの五目炒り煮 野菜碗 371kcal	おかゆ 鶏肉入り照り焼きあんかけ 練りごま和え ひじきの五目炒り煮 野菜碗 319kcal	鶏もも肉・ひじき・大豆・油揚げ・米・米ぬか油・三温糖・薄力粉・じゃがいもでん粉・練りごま・しょうが・キャベツ・にんじん・だいこん・さやいんげん・椎茸・こねぎ
19 金	麻婆丼 中華和え わかめスプ ぶどうゼリー 457kcal	麻婆丼 中華和え わかめスプ ぶどうゼリー 422kcal	おかゆ 豚肉入り豆腐添え麻婆スプ 中華和え わかめスプ ぶどうゼリー 404kcal	豚ひき肉・豆腐・みそ・わかめ・バナナ・粉寒天・米・米ぬか油・三温糖・薄力粉・じゃがいもでん粉・ごま油・ごま・上白糖・にんにく・しょうが・ねぎ・にんじん・椎茸・にら・もやし・きゅうり・玉ねぎ・ぶどうジュース
22 月	カレーライス カレーライスとバナナのスムージー 457kcal	カレーライス カレーライスとバナナのスムージー 435kcal	おかゆ 豚肉入りカレーライス カレーライスとバナナのスムージー 402kcal	豚もも肉・生クリーム・バナナ・米・米ぬか油・三温糖・バター・薄力粉・じゃがいもでん粉・玉ねぎ・トマト缶詰・キャベツ・きゅうり・にんじん・みかん缶詰・りんご缶詰・バナナ缶詰
23 火	わかめごはん 鶏団子と野菜の煮物 アロギョウ草汁 味噌汁 439kcal	わかめ軟飯 鶏団子と野菜の煮物 アロギョウ草汁 味噌汁 403kcal	わかめ粥 鶏肉入りと野菜の煮物 アロギョウ草汁 味噌汁 347kcal	わかめ・しらす干し・鶏ひき肉・豆腐・みそ・米・パン粉・さといも・三温糖・米ぬか油・しょうが・にんじん・だいこん・椎茸・さやいんげん・アロギョウ草汁・キャベツ・きゅうり・こまつな
24 水	きつねうどん お浸し さつま芋の甘煮 421kcal	きつねうどん お浸し さつま芋の甘煮 409kcal	冷麦 豚肉入り醤油あんかけ豆腐添え お浸し さつま芋の甘煮 354kcal	油揚げ・豚もも肉・うどん・三温糖・じゃがいもでん粉・さつまいも・上白糖・しめじ・こまつな・ねぎ・はくさい・にんじん・りんごジュース
25 木	ごはん 鮭の塩焼き 三色サダ かぶと青菜のスープ キャロットゼリー 397kcal	軟飯 鮭団子の塩焼き 三色サダ かぶと青菜のスープ キャロットゼリー 379kcal	おかゆ 鮭肉入り塩焼き 三色サダ かぶと青菜のスープ キャロットゼリー 347kcal	さけ・カット寒天・米・米ぬか油・バター・薄力粉・三温糖・上白糖・玉ねぎ・トマトジュース・パセリ・もやし・にんじん・こまつな・かぶ・椎茸・ルンサダ
26 金	ごはん 鶏肉のBBQ 大根のサラダ 卵スプ 408kcal	軟飯 鶏団子のBBQ 大根のサラダ 卵スプ 357kcal	おかゆ 鶏肉入りBBQ 大根のサラダ 卵スプ 300kcal	鶏もも肉・たまご・米・米ぬか油・薄力粉・三温糖・じゃがいもでん粉・ねぎ・しょうが・にんにく・だいこん・にんじん・ほうれんそう・椎茸・玉ねぎ・こねぎ
30 火	ひじきごはん 厚焼き卵 えのきたけ和え のっぺい汁 449kcal	ひじき軟飯 厚焼き卵 えのきたけ和え のっぺい汁 383kcal	ひじき粥 厚焼き卵 えのきたけ和え のっぺい汁 356kcal	ひじき・油揚げ・鶏もも肉・鶏ひき肉・たまご・米・米ぬか油・上白糖・さといも・じゃがいもでん粉・にんじん・ねぎ・だいこん・キャベツ・こまつな・えのきたけ・ごぼう・こねぎ

◎牛乳(ウルトラミルク)は、毎日つきます。

◎都合により、献立内容や使用食材を変更する場合があります。

◎栄養価は、幼稚部・小学部低学年(普通食・後期食450kcal/中期食・初期食380kcal)を基準としています。

(小学部高学年1.2倍、中学部・高等部1.4倍)

◎献立表に記載されているkcalは、牛乳1本(200cc)126kcalを含んだ値です。

◎各種食物アレルギー対応食も同一給食室内で調理を行っております。あらかじめ御了承ください。

◎料理により、かつお厚削り、昆布、鶏骨、豚骨などでだしをとっています。

