



# 令和6年度 5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	共通する主な食材名
1 水	ブルギ 丼 しらすササガ 野菜スープ 400kcal	ブルギ 丼 しらすササガ 野菜スープ 344kcal	おかゆ 豚肉入りブルギスープ しらすササガ 野菜スープ 307kcal	豚もも肉・しらす干し・わかめ・米・米ぬか油・三温糖・ごま油・玉ねぎ・にんじん・もやし・しょうが・にんにく・にら・りんごジュース・きゅうり・だいこん・キャベツ・しいたけ・こまつな
7 火	親子丼 れんげし油和え すまし汁 ヨーグルトゼリー 451kcal	親子丼 れんげし油和え すまし汁 ヨーグルトゼリー 446kcal	おかゆ 鶏肉入り醤油あんかけ れんげし油和え すまし汁 ヨーグルトゼリー 391kcal	鶏もも肉・たまご・牛乳・ヨーグルト・かつお寒天・米・三温糖・じゃがいもでん粉・上白糖・しいたけ・にんじん・玉ねぎ・みつば・もやし・キャベツ・こまつな・りんごジュース・ねぎ・ブルーベリー
8 水	ごはん 鯖の西京焼き 三色ササガ のっぺい汁 409kcal	軟飯 鯖団子の西京味噌あん 三色ササガ のっぺい汁 386kcal	おかゆ 鯖肉入り西京味噌あん 三色ササガ のっぺい汁 359kcal	さわら・みそ・鶏もも肉・油揚げ・米・三温糖・米ぬか油・さといも・じゃがいもでん粉・もやし・にんじん・こまつな・ごぼう・だいこん・こねぎ
9 木	ミルクパスタ ホーローソース カラフルサラダ 414kcal	スープパスタ ホーローソース カラフルサラダ 407kcal	パスタ粥 ホーローソース カラフルサラダ 363kcal	いんげん豆・豚もも肉・パスタ・ミルクパスタ・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・アスパラ・だいこん・赤パプリカ・黄パプリカ
10 金	ごはん 鶏肉の和風パスタ焼き 練りごま和え 野菜碗 396kcal	軟飯 鶏団子の和風あんかけ 練りごま和え 野菜碗 347kcal	おかゆ 鶏肉入り和風あんかけ 練りごま和え 野菜碗 305kcal	鶏もも肉・米・米ぬか油・パスタ粉・練りごま・三温糖・しょうが・にんにく・ねぎ・キャベツ・にんじん・だいこん・しいたけ・こねぎ
13 月	ごはん 肉豆腐 えのき和え かき玉汁 430kcal	軟飯 肉豆腐 えのき和え かき玉汁 400kcal	おかゆ 肉豆腐 えのき和え かき玉汁 341kcal	豆腐・豚もも肉・たまご・米・春雨・三温糖・じゃがいもでん粉・にんじん・玉ねぎ・ねぎ・こまつな・キャベツ・えのきだけ
14 火	スパゲティミートソース キャベツと大根のサラダ コンスープ 480kcal	スパゲティミートソース キャベツと大根のサラダ コンスープ 432kcal	冷麦 豚肉入りミートソース キャベツと大根のサラダ コンスープ 371kcal	豚ひき肉・チーズ・スパゲティ・米ぬか油・薄力粉・三温糖・上白糖・じゃがいもでん粉・にんにく・しょうが・にんじん・玉ねぎ・セリ・マツルホム・キャベツ・だいこん・きゅうり・りんごジュース・缶詰
15 水	ごはん 鶏肉の梅味噌あんかけ からし和え 生姜汁 白ごま牛乳ゼリー 419kcal	軟飯 鶏団子の梅味噌あんかけ からし和え 生姜汁 白ごま牛乳ゼリー 378kcal	おかゆ 鶏肉入り梅味噌あんかけ からし和え 生姜汁 白ごま牛乳ゼリー 335kcal	鶏もも肉・みそ・牛乳・かつお寒天・米・米ぬか油・薄力粉・ごま油・三温糖・じゃがいもでん粉・練りごま・にんにく・玉ねぎ・梅干し・こまつな・にんじん・キャベツ・だいこん・しょうが
16 木	ごはん 回鍋肉 春雨サラダ かぶと青菜のスープ 432kcal	軟飯 回鍋肉 春雨サラダ かぶと青菜のスープ 386kcal	おかゆ 回鍋肉 春雨サラダ かぶと青菜のスープ 319kcal	豚もも肉・みそ・米・米ぬか油・三温糖・春雨・ごま油・ごま・しょうが・ピーマン・キャベツ・にんじん・玉ねぎ・もやし・きゅうり・かぶ・しいたけ・こまつな
17 金	ごはん 鮭の漬け焼き大根ソース 三色お浸し さつま芋のれんげし味噌汁 436kcal	軟飯 鮭団子のれんげしソース 三色お浸し さつま芋のれんげし味噌汁 409kcal	おかゆ 鮭肉入り大根ソース 三色お浸し さつま芋のれんげし味噌汁 387kcal	さけ・油揚げ・わかめ・みそ・米・さつまいも・三温糖・だいこん・こねぎ・しょうが・りんごジュース・キャベツ・にんじん・こまつな・干しほうとう・れんげし
20 月	弁当 ツツサダ じゃが芋とパスタのスープ ココアゼリー 457kcal	弁当 ツツサダ じゃが芋とパスタのスープ ココアゼリー 442kcal	おかゆ 鶏肉入りツツサダソース じゃが芋とパスタのスープ ココアゼリー 399kcal	鶏もも肉・卵・パスタ・かつお寒天・牛乳・生クリーム・米・米ぬか油・じゃがいも・上白糖・トマトソース・にんじん・玉ねぎ・マツルホム・きゅうり・キャベツ・ココア
21 火	ごはん 鯖の香り焼き 梅肉和え 豚汁 415kcal	軟飯 鯖団子の香りソースあんかけ 梅肉和え 豚汁 404kcal	おかゆ 鯖肉入り香りソースあんかけ 梅肉和え 豚汁 373kcal	さば・豚もも肉・油揚げ・みそ・米・米ぬか油・さといも・玉ねぎ・きゅうり・もやし・えのきだけ・梅干し・だいこん・にんじん・ごぼう・ねぎ
22 水	チーズパスタ 鶏肉と野菜の和えパスタソース フルーツサラダ 462kcal	スープパスタ 鶏団子と野菜の和えパスタソース フルーツサラダ 461kcal	パスタ粥 鶏肉入りと野菜の和えパスタソース フルーツサラダ 431kcal	鶏もも肉・牛乳・生クリーム・チーズパスタ・米ぬか油・じゃがいも・バター・薄力粉・玉ねぎ・にんじん・セリ・マツルホム・アスパラ・キャベツ・きゅうり・みかん缶詰・りんご缶詰・パイ缶詰
23 木	わかめごはん 五目卵焼きあんかけ おかか和え けんちん汁 408kcal	わかめ軟飯 五目卵焼きあんかけ おかか和え けんちん汁 371kcal	わかめ粥 五目卵焼きあんかけ おかか和え けんちん汁 341kcal	わかめ・たまご・鶏ひき肉・かつお節・豆腐・米・ごま・ごま油・三温糖・じゃがいもでん粉・米ぬか油・さといも・にんじん・ほうれんそう・だいこん・きゅうり・しめじ・ごぼう・ねぎ
24 金	ごはん 鶏肉の味噌焼き ごま和え すまし汁 398kcal	軟飯 鶏団子の味噌あんかけ ごま和え すまし汁 349kcal	おかゆ 鶏肉入り味噌あんかけ ごま和え すまし汁 305kcal	鶏もも肉・みそ・豆腐・わかめ・米・米ぬか油・三温糖・じゃがいもでん粉・ごま・練りごま・にんにく・こまつな・だいこん・にんじん・ねぎ
27 月	ごはん 豆腐入り肉野菜あんかけ わかめサラダ 味噌汁 405kcal	軟飯 豆腐と肉団子の野菜あんかけ わかめサラダ 味噌汁 365kcal	おかゆ 豆腐と鶏肉入りの野菜あんかけ わかめサラダ 味噌汁 315kcal	豆腐・鶏ひき肉・わかめ・みそ・米・米ぬか油・薄力粉・ごま油・じゃがいもでん粉・しいたけ・たけのこ・にんじん・ねぎ・きゅうり・玉ねぎ・キャベツ・こまつな
28 火	カレーうどん ツツサダ フルーツグルト 445kcal	カレーうどん ツツサダ フルーツグルト 455kcal	冷麦 鶏肉入りカレーあんかけ ツツサダ フルーツグルト 379kcal	油揚げ・鶏もも肉・ツツサダ・ヨーグルト・練乳・うどん・米ぬか油・じゃがいもでん粉・三温糖・上白糖・にんにく・しょうが・玉ねぎ・にんじん・しいたけ・ねぎ・ほうれんそう・キャベツ・だいこん・みかん缶詰・りんご缶詰・パイ缶詰
29 水	ごはん 鯖の薬味焼き 切干大根の炒め煮 豆乳汁 441kcal	軟飯 鯖団子のねぎあんかけ 切干大根の炒め煮 豆乳汁 411kcal	おかゆ 鯖肉入りねぎあんかけ 切干大根の炒め煮 豆乳汁 373kcal	さわら・ちくわ・油揚げ・生揚げ・豆乳・みそ・米・米ぬか油・三温糖・ごま油・さつまいも・にんにく・しょうが・ねぎ・切干大根・にんじん・さやいんげん・だいこん
30 木	ごはん 豚肉のすき焼き煮 野菜の甘酢和え 味噌汁 438kcal	軟飯 豚団子のすき焼き煮 野菜の甘酢和え 味噌汁 421kcal	おかゆ 豚肉入りすき焼き煮 野菜の甘酢和え 味噌汁 371kcal	豚もも肉・豆腐・わかめ・みそ・米・米ぬか油・じゃがいも・春雨・三温糖・ごま・練りごま・ごま油・にんじん・はくさい・ねぎ・もやし・キャベツ・えのきだけ
31 金	ごはん ミートローフ フルーツサラダ ココアスープ 432kcal	軟飯 ミートローフ フルーツサラダ ココアスープ 397kcal	おかゆ ミートローフ フルーツサラダ ココアスープ 321kcal	豚ひき肉・牛乳・チーズ・パスタ・米・米ぬか油・パスタ粉・三温糖・玉ねぎ・キャベツ・きゅうり・にんじん・セリ

◎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。

