

令和6年度 7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月	親子丼 しん醤油和え 味噌汁 431kcal	親子丼 しん醤油和え 味噌汁 412kcal	おかゆ 鶏チリ+醤油あんかけ しん醤油和え 味噌汁 336kcal	鶏もも肉・たまご・油揚げ・みそ・米・三温糖・じゃが芋でん粉・しいたけ・にんじん・玉ねぎ・こねぎ・もやし・キャブツ・こまつな・しん果汁・ねぎ
2火	ミルクソフ わかめサラダ 白ごま牛乳ゼリー 412kcal	ミルクソフ わかめサラダ 白ごま牛乳ゼリー 417kcal	パン粥 ソフ わかめサラダ 白ごま牛乳ゼリー 383kcal	鶏もも肉・パン・ソフ・わかめ・わかめ・牛乳・かつお寒天・ミルクソフ・じゃが芋・ごま油・練りごま・三温糖・にんじん・キャブツ・玉ねぎ・セリ・きゅうり
3水	大豆ごはん 鶏肉の照り焼き からし和え 野菜椀 422kcal	大豆軟飯 鶏団子の照り焼きあんかけ からし和え 野菜椀 345kcal	大豆粥 鶏チリ+照り焼きあんかけ からし和え 野菜椀 301kcal	油揚げ・大豆・鶏もも肉・米・米ぬか油・三温糖・薄力粉・じゃが芋でん粉・にんじん・しょうが・こまつな・キャブツ・だいこん・しいたけ・こねぎ
4木	カレーのクリームソースかけ 大根のサラダ コッパスープ 433kcal	カレーのクリームソースかけ 大根のサラダ コッパスープ 410kcal	おかゆ 鶏チリ+クリームソースかけ 大根のサラダ コッパスープ 379kcal	鶏もも肉・牛乳・パン・ソフ・米・米ぬか油・バター・薄力粉・三温糖・にんじん・玉ねぎ・マッシュルーム・パセリ・だいこん・ほうれんそう・キャブツ・セリ
5金	～七夕献立～ ちらし寿司 おかか和え 七夕汁 抹茶寒天 411kcal	～七夕献立～ ちらし軟飯 おかか和え 七夕汁 抹茶寒天 409kcal	～七夕献立～ ちらし粥 あわゆきギリギリソース おかか和え 七夕汁 抹茶寒天 378kcal	えび・かつお節・豆腐・かまぼこ・かつお寒天・牛乳・生クリーム・米・上白糖・三温糖・冷麦・しいたけ・かんぴょう・にんじん・れんこん・さやえんどう・だいこん・きゅうり・しめじ・みつば・抹茶
8月	ごはん 回鍋肉 三色ナムル 中華スープ 420kcal	軟飯 回鍋肉 三色ナムル 中華スープ 390kcal	おかゆ 回鍋肉 三色ナムル 中華スープ 328kcal	豚もも肉・みそ・米・米ぬか油・三温糖・ごま・練りごま・ごま油・しょうが・パン・キャブツ・にんじん・玉ねぎ・だいこん・ほうれんそう・ねぎ・にんにく・しいたけ
9火	わかめごはん 肉豆腐 練りごま和え すまし汁 423kcal	わかめ軟飯 肉豆腐 練りごま和え すまし汁 394kcal	わかめ粥 肉豆腐 練りごま和え すまし汁 349kcal	わかめ・豆腐・豚もも肉・米・春雨・三温糖・練りごま・にんじん・玉ねぎ・ねぎ・こまつな・キャブツ・だいこん・しいたけ
10水	ごはん 鯖の加焼 ゆかり和え 吉野汁 ぶどうゼリー 414kcal	軟飯 鯖団子の加焼あんかけ ゆかり和え 吉野汁 ぶどうゼリー 415kcal	おかゆ 鯖チリ+加焼あんかけ ゆかり和え 吉野汁 ぶどうゼリー 360kcal	さば・油揚げ・粉寒天・米・上白糖・里芋・じゃが芋でん粉・キャブツ・きゅうり・もやし・ゆかり粉・だいこん・にんじん・しょうが・ぶどうソース
11木	ごはん 鶏肉のBBQソース ジャーマンポテト フレンチサラダ 卵スープ 453kcal	軟飯 鶏団子のBBQソース ジャーマンポテト フレンチサラダ 卵スープ 390kcal	おかゆ 鶏チリ+BBQソース ジャーマンポテト フレンチサラダ 卵スープ 328kcal	鶏もも肉・パン・ソフ・たまご・米・米ぬか油・薄力粉・三温糖・じゃが芋・じゃが芋でん粉・ねぎ・しょうが・にんにく・玉ねぎ・パセリ・キャブツ・きゅうり・にんじん・こねぎ
12金	ツマトハゲティ キャブツと大根のサラダ 豆腐と青菜のスープ 475kcal	めかじき団子のツマトハゲティ キャブツと大根のサラダ 豆腐と青菜のスープ 403kcal	冷麦 めかじきチリ+ツマトハゲティ キャブツと大根のサラダ 豆腐と青菜のスープ 367kcal	ツマトハゲティ・豆腐・ツマトハゲティ・米ぬか油・薄力粉・上白糖・にんにく・セリ・玉ねぎ・ツマトハゲティ・しめじ・キャブツ・だいこん・きゅうり・しいたけ・こまつな
16火	ごはん 鶏団子と野菜の煮物 えのき和え 味噌汁 424kcal	軟飯 鶏団子と野菜の煮物 えのき和え 味噌汁 382kcal	おかゆ 鶏チリ+野菜の煮物 えのき和え 味噌汁 332kcal	鶏ひき肉・油揚げ・みそ・米・パン粉・里芋・三温糖・しょうが・にんじん・だいこん・さやいんげん・キャブツ・こまつな・えのきだけ・なす・もやし
17水	カレーライス 三色サラダ ジュリエットスープ 小玉すいか 450kcal	カレーライス 三色サラダ ジュリエットスープ すいかゼリー 449kcal	おかゆ 豚チリ+カレーライス 三色サラダ ジュリエットスープ すいかゼリー 418kcal	豚もも肉・パン・ソフ・米・米ぬか油・じゃが芋・三温糖・はちみつ・バター・薄力粉・しょうが・にんにく・玉ねぎ・にんじん・もやし・こまつな・キャブツ・セリ・小玉すいか
18木	ごはん 鯖の味噌焼き お浸し かぼちゃの甘煮 のっぺい汁 433kcal	軟飯 鯖団子の味噌あんかけ お浸し かぼちゃの甘煮 のっぺい汁 405kcal	おかゆ 鯖チリ+味噌あんかけ お浸し かぼちゃの甘煮 のっぺい汁 399kcal	さわら・みそ・鶏もも肉・米・三温糖・米ぬか油・里芋・じゃが芋でん粉・はくさい・にんじん・こまつな・かぼちゃ・ごぼう・だいこん・こねぎ
19金	弁治郎 ごぼうサラダ じゃが芋とパンのスープ 402kcal	弁治郎 ごぼうサラダ じゃが芋とパンのスープ 373kcal	おかゆ 鶏チリ+弁治郎 ごぼうサラダ じゃが芋とパンのスープ 343kcal	パン・ソフ・鶏もも肉・みそ・米・米ぬか油・マネー・三温糖・練りごま・ごま・じゃが芋・玉ねぎ・赤パプリカ・マッシュルーム・にんじん・キャブツ・ごぼう

◎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。

◎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。

◎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。

