

令和6年度 2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
3 月	大豆ごはん 鶏肉の梅味噌あんかけ お浸し 野菜椀 410kcal	大豆軟飯 鶏団子の梅味噌あんかけ お浸し 野菜椀 339kcal	大豆粥 鶏チリ+梅味噌あんかけ お浸し 野菜椀 301kcal	油揚げ・大豆・鶏もも肉・みそ・米・米ぬか油・ごま油・三温糖・じゃがいもでん粉・にんじん・にんにく・梅干し・はくさい・こまつな・だいこん・しいたけ・ねぎ
4 火	炸鸡カツライ わかめサラダ 卵スープ みかんゼリー 435kcal	炸鸡カツライ わかめサラダ 卵スープ みかんゼリー 418kcal	おかゆ バンコクチリ+リゾー+スープ わかめサラダ 卵スープ みかんゼリー 339kcal	カツライ・わかめ・たまご・粉寒天・米・米ぬか油・ごま油・じゃがいもでん粉・上白糖・マヨネーズ・赤パプリカ・きゅうり・玉ねぎ・キャベツ・しいたけ・ねぎ・みかんジュース・みかん缶詰
5 水	～中学部3年 別荘献立～ ピザトースト 三色サラダ コーンスープ 416kcal	～中学部3年 別荘献立～ ピザトースト 三色サラダ コーンスープ 447kcal	～中学部3年 別荘献立～ パン粥 バンコクチリ+ピザソース 三色サラダ コーンスープ 452kcal	バンコクチリ・食パン・米ぬか油・三温糖・じゃがいもでん粉・にんにく・玉ねぎ・マヨネーズ・ピーマン・もやし・にんじん・こまつな・とうもろこし
6 木	ごはん 鯖の磯辺焼き 練りごま和え のっぺい汁 402kcal	軟飯 鯖団子ののりあんかけ 練りごま和え のっぺい汁 407kcal	おかゆ 鯖チリ+のりあんかけ 練りごま和え のっぺい汁 374kcal	さば・あおのり・鶏もも肉・米・練りごま・三温糖・米ぬか油・じゃがいも・じゃがいもでん粉・キャベツ・にんじん・だいこん・ごぼう
7 金	ごはん 和風ハバーグ レモン醤油和え 味噌汁 418kcal	軟飯 和風ハバーグ レモン醤油和え 味噌汁 371kcal	おかゆ 豚チリ+和風おろしソース レモン醤油和え 味噌汁 278kcal	鶏ひき肉・豚ひき肉・牛乳・油揚げ・みそ・米・米ぬか油・パン粉・三温糖・玉ねぎ・だいこん・もやし・キャベツ・にんじん・こまつな・りんご果汁・ねぎ
10 月	ごはん 豚肉のすき焼き煮 えのき和え 生姜汁 425kcal	軟飯 豚団子のすき焼き煮 えのき和え 生姜汁 398kcal	おかゆ 豚チリ+すき焼き煮 えのき和え 生姜汁 349kcal	豚もも肉・豆腐・米・米ぬか油・じゃがいも・春雨・三温糖・にんじん・はくさい・キャベツ・こまつな・えのきだけ・だいこん・しょうが
12 水	ごはん つくね焼き おかか和え 味噌汁 437kcal	軟飯 つくね蒸し おかか和え 味噌汁 397kcal	おかゆ 鶏チリ+つくねあんかけ おかか和え 味噌汁 289kcal	鶏ひき肉・たまご・かつお節・わかめ・みそ・米・米ぬか油・パン粉・三温糖・じゃがいもでん粉・じゃがいも・ねぎ・しょうが・だいこん・きゅうり・しめじ
13 木	ごはん ぎせい豆腐あんかけ 梅肉和え 豚汁 441kcal	軟飯 ぎせい豆腐あんかけ 梅肉和え 豚汁 376kcal	おかゆ ぎせい豆腐あんかけ 梅肉和え 豚汁 330kcal	豆腐・鶏ひき肉・たまご・豚もも肉・油揚げ・みそ・米・米ぬか油・三温糖・じゃがいもでん粉・じゃがいも・ねぎ・にんじん・しいたけ・きゅうり・もやし・えのきだけ・梅干し・だいこん・ごぼう
14 金	炸鸡カツライ ツツサダ 野菜スープ ちまき 436kcal	炸鸡カツライ ツツサダ 野菜スープ ちまき 440kcal	おかゆ 鶏チリ+カツライソース ツツサダ 野菜スープ ちまき 391kcal	鶏もも肉・ツツサダ・カツライ寒天・牛乳・生クリーム・米・米ぬか油・上白糖・ココアパウダー・にんじん・玉ねぎ・マヨネーズ・きゅうり・キャベツ・えのきだけ
17 月	麻婆丼 中華和え わかめスープ 428kcal	麻婆丼 中華和え わかめスープ 385kcal	おかゆ 豚チリ+豆腐添え麻婆ソース 中華和え わかめスープ 375kcal	豚ひき肉・豆腐・みそ・わかめ・バンコクチリ・米・米ぬか油・三温糖・じゃがいもでん粉・ごま油・ごま・にんにく・しょうが・ねぎ・にんじん・しいたけ・にら・もやし・きゅうり・玉ねぎ
18 火	ごはん 肉じゃが からし和え かき玉汁 414kcal	軟飯 肉じゃが からし和え かき玉汁 410kcal	おかゆ 肉じゃが からし和え かき玉汁 349kcal	豚もも肉・たまご・米・米ぬか油・じゃがいも・三温糖・じゃがいもでん粉・にんじん・玉ねぎ・こまつな・キャベツ・ねぎ
19 水	ごはん 鶏肉のBBQソース ルッコラサラダ 青菜ときのこのスープ 402kcal	軟飯 鶏団子のBBQソース ルッコラサラダ 青菜ときのこのスープ 343kcal	おかゆ 鶏チリ+BBQソース ルッコラサラダ 青菜ときのこのスープ 308kcal	鶏もも肉・バンコクチリ・米・米ぬか油・薄力粉・三温糖・ねぎ・しょうが・にんにく・キャベツ・きゅうり・にんじん・玉ねぎ・えのきだけ・こまつな
20 木	きつねうどん ごま和え 牛乳寒黒蜜ソース 425kcal	きつねうどん ごま和え 牛乳寒黒蜜ソース 400kcal	冷麦 豚チリ+醤油あんかけ豆腐添え ごま和え 牛乳寒黒蜜ソース 343kcal	油揚げ・豚もも肉・牛乳・生クリーム・カツライ寒天・うどん・三温糖・じゃがいもでん粉・ごま・練りごま・上白糖・黒砂糖・しめじ・こまつな・ねぎ・だいこん・にんじん
21 金	ごはん 鯖の西京焼き 大根のツツサダ かぼちゃの甘煮 すまし汁 441kcal	軟飯 鯖団子の西京味噌あん 大根のツツサダ かぼちゃの甘煮 すまし汁 439kcal	おかゆ 鯖チリ+西京味噌あん 大根のツツサダ かぼちゃの甘煮 すまし汁 400kcal	さわら・みそ・豆腐・わかめ・米・三温糖・米ぬか油・だいこん・にんじん・こまつな・かぼちゃ・ねぎ
25 火	炸鸡カツライ フルツツサダ 豆腐スープ 446kcal	炸鸡カツライ フルツツサダ 豆腐スープ 439kcal	おかゆ 鶏チリ+カツライソース フルツツサダ 豆腐スープ 391kcal	鶏もも肉・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・キャベツ・きゅうり・みかん缶詰・りんご缶詰・バナナ缶詰・えのきだけ・ねぎ
26 水	ひじきごはん 鯖の漬け焼き大根チリ ゆかり和え すまし汁 404kcal	ひじき軟飯 鯖団子のチリ ゆかり和え すまし汁 380kcal	ひじき粥 鯖チリ+大根チリ ゆかり和え すまし汁 369kcal	ひじき・油揚げ・鶏もも肉・さば・米・米ぬか油・にんじん・だいこん・しょうが・りんご果汁・キャベツ・きゅうり・もやし・しいたけ・ねぎ・赤しそ粉
27 木	親子丼 ゆず和え 味噌汁 421kcal	親子丼 ゆず和え 味噌汁 419kcal	おかゆ 鶏チリ+醤油あんかけ ゆず和え 味噌汁 362kcal	鶏もも肉・たまご・みそ・米・三温糖・じゃがいもでん粉・じゃがいも・しいたけ・にんじん・玉ねぎ・ねぎ・だいこん・ゆず果汁
28 金	ミルクパン ポークビーンズ ブロッコリーサラダ 421kcal	ミルクパン ポークビーンズ ブロッコリーサラダ 439kcal	パン粥 ポークビーンズ ブロッコリーサラダ 421kcal	いんげんまめ・豚もも肉・バンコクチリ・ミルクパン・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・ブロッコリー・キャベツ・きゅうり

◎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。

◎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。

◎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。

