令和6年度　3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	～ひなまつり献立～ ちらし寿司　練りごま和え すまし汁　抹茶寒天 418kcal	～ひなまつり献立～ ちらし軟飯　練りごま和え すまし汁　抹茶寒天 407kcal	～ひなまつり献立～ ちらし粥　あわゆきｸﾞﾘﾝﾋﾞｰｽﾘｰｽ 練りごま和え　すまし汁　抹茶寒天 398kcal	えび・かまぼこ・豆腐・ｳﾙﾄﾗ寒天・牛乳・生ｸﾘｰﾑ・米・上白糖・三温糖・練りごま・しいたけ・かんぴょう・れんこん・にんじん・さやえんどう・ｷｬﾍﾞﾂ・だいこん・こまつな・抹茶
4 火	～幼稚部3年生ﾘｸｴｽﾄ献立～ ごはん　鰆の薬味焼き ゆかり和え　味噌汁　ﾎﾜｲﾄｾﾞﾘｰ 397kcal	～幼稚部３年生ﾘｸｴｽﾄ献立～ 軟飯　鰆団子のねぎあんかけ ゆかり和え　味噌汁　ﾎﾜｲﾄｾﾞﾘｰ 402kcal	～幼稚部３年生ﾘｸｴｽﾄ献立～ おかゆ　鰆ﾃﾘｰﾇねぎあんかけ ゆかり和え　味噌汁　ﾎﾜｲﾄｾﾞﾘｰ 362kcal	さわら・みそ・粉寒天・乳酸菌飲料・米・米ぬか油・三温糖・ごま油・上白糖・にんにく・しょうが・ねぎ・ｷｬﾍﾞﾂ・きゅうり・もやし・赤しそ粉・にんじん・こまつな・みかん缶詰
5 水	ごはん　鶏肉の味噌鍬焼き えのき和え ひじきの五目炒り煮 生姜汁 400kcal	軟飯　鶏団子の味噌鍬蒸し えのき和え ひじきの五目炒り煮 生姜汁 359kcal	おかゆ　鶏ﾃﾘｰﾇ味噌鍬蒸し えのき和え ひじきの五目炒り煮 生姜汁 311kcal	鶏もも肉・みそ・ひじき・大豆・油揚げ・米・米ぬか油・じゃがいもでん粉・三温糖・こねぎ・ｷｬﾍﾞﾂ・こまつな・えのきたけ・さやいんげん・にんじん・だいこん・しょうが
6 木	ｽﾊﾟｹﾞﾃｨﾅﾎﾟﾘﾀﾝ ﾂﾅｻﾗﾀﾞ　じゃが芋とﾍﾞｰｺﾝのｽｰﾌﾟ　いちご 458kcal	ｽﾊﾟｹﾞﾃｨﾅﾎﾟﾘﾀﾝ ﾂﾅｻﾗﾀﾞ　じゃが芋とﾍﾞｰｺﾝのｽｰﾌﾟ　いちごｾﾞﾘｰ 416kcal	冷麦　ﾍﾞｰｺﾝﾃﾘｰﾇﾄﾏﾄｿｰｽ ﾂﾅｻﾗﾀﾞ　じゃが芋とﾍﾞｰｺﾝのｽｰﾌﾟ　いちごｾﾞﾘｰ 406kcal	ﾊﾑ・ﾍﾞｰｺﾝ・ﾂﾅ・ｽﾊﾟｹﾞﾃｨ・米ぬか油・じゃがいも・にんにく・玉ねぎ・しめじ・ﾋﾟｰﾏﾝ・ﾏｯｼｭﾙｰﾑ・ﾄﾏﾄ缶詰・ﾊﾟｾﾘ・きゅうり・ｷｬﾍﾞﾂ・にんじん・いちご
7 金	わかめごはん 豆腐ｽﾃｰｷ肉野菜あんかけ お浸し　のっぺい汁 430kcal	わかめ軟飯　豆腐と肉団子の野菜あんかけ お浸し　のっぺい汁 364kcal	わかめ粥　豆腐と鶏ﾃﾘｰﾇの野菜あんかけ お浸し　のっぺい汁 332kcal	わかめ・豆腐・鶏ひき肉・鶏もも肉・米・ごま・米ぬか油・薄力粉・ごま油・じゃがいもでん粉・さといも・しいたけ・にんじん・ねぎ・はくさい・こまつな・ごぼう・だいこん
10 月	ﾁｷﾝﾋﾟﾗﾌ 三色ｻﾗﾀﾞ　ｼﾞｭﾘｴﾝﾇｽｰﾌﾟ　なめらかﾌﾟﾘﾝ 450kcal	ﾁｷﾝﾋﾟﾗﾌ 三色ｻﾗﾀﾞ　ｼﾞｭﾘｴﾝﾇｽｰﾌﾟ　なめらかﾌﾟﾘﾝ 434kcal	おかゆ　ﾍﾞｰｺﾝﾃﾘｰﾇﾁｷﾝｿｰｽ 三色ｻﾗﾀﾞ　ｼﾞｭﾘｴﾝﾇｽｰﾌﾟ　なめらかﾌﾟﾘﾝ 394kcal	ﾍﾞｰｺﾝ・鶏もも肉・たまご・牛乳・生ｸﾘｰﾑ・米・米ぬか油・三温糖・上白糖・ﾒｰﾌﾟﾙｼﾛｯﾌﾟ・玉ねぎ・赤ﾊﾟﾌﾟﾘｶ・ﾏｯｼｭﾙｰﾑ・もやし・にんじん・こまつな・ｷｬﾍﾞﾂ・ｾﾛﾘｰ
11 火	ｶﾚｰﾗｲｽ ｷｬﾍﾞﾂと大根のｻﾗﾀﾞ　豆腐と青菜のｽｰﾌﾟ 448kcal	ｶﾚｰﾗｲｽ ｷｬﾍﾞﾂと大根のｻﾗﾀﾞ　豆腐と青菜のｽｰﾌﾟ 444kcal	おかゆ　豚ﾃﾘｰﾇｶﾚｰｿｰｽ ｷｬﾍﾞﾂと大根のｻﾗﾀﾞ　豆腐と青菜のｽｰﾌﾟ 399kcal	豚もも肉・豆腐・米・米ぬか油・じゃがいも・三温糖・はちみつ・ﾊﾞﾀｰ・薄力粉・上白糖・ごま油・しょうが・にんにく・玉ねぎ・にんじん・ｷｬﾍﾞﾂ・だいこん・きゅうり・えのきたけ・こまつな
12 水	ごはん　鮭のちゃんちゃん焼き からし和え　けんちん汁　ぶどうｾﾞﾘｰ 415kcal	軟飯　鮭団子のちゃんちゃん蒸し からし和え　けんちん汁　ぶどうｾﾞﾘｰ 404kcal	おかゆ　鮭ﾃﾘｰﾇちゃんちゃん蒸し からし和え　けんちん汁　ぶどうｾﾞﾘｰ 380kcal	さけ・みそ・豆腐・粉寒天・米・ﾊﾞﾀｰ・米ぬか油・さといも・ごま油・上白糖・玉ねぎ・ねぎ・ｷｬﾍﾞﾂ・しめじ・にんじん・にんにく・こまつな・だいこん・ごぼう・ぶどうｼﾞｭｰｽ
13 木	～高等部3年生ﾘｸｴｽﾄ献立～ ごはん　ﾁｰｽﾞﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ ﾌﾙｰﾂｻﾗﾀﾞ　ｺｰﾝｽｰﾌﾟ 468kcal	～高等部3年生ﾘｸｴｽﾄ献立～ 軟飯　ﾁｰｽﾞﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ ﾌﾙｰﾂｻﾗﾀﾞ　ｺｰﾝｽｰﾌﾟ 418kcal	～高等部3年生ﾘｸｴｽﾄ献立～ おかゆ　ﾁｰｽﾞﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ ﾌﾙｰﾂｻﾗﾀﾞ　ｺｰﾝｽｰﾌﾟ 336kcal	牛ひき肉・豚ひき肉・牛乳・ﾁｰｽﾞ・米・米ぬか油・ﾊﾟﾝ粉・じゃがいもでん粉・玉ねぎ・ｷｬﾍﾞﾂ・きゅうり・にんじん・みかん缶詰・りんご缶詰・ﾊﾟｲﾝ缶詰・とうもろこし
14 金	ﾐﾙｸﾊﾟﾝ 鶏肉と野菜のﾎﾜｲﾄｼﾁｭｰ　しらすｻﾗﾀﾞ 438kcal	ｽﾁｰﾑﾊﾟﾝ 鶏団子と野菜のﾎﾜｲﾄｼﾁｭｰ しらすｻﾗﾀﾞ 476kcal	ﾊﾟﾝ粥 鶏ﾃﾘｰﾇと野菜のﾎﾜｲﾄｼﾁｭｰ しらすｻﾗﾀﾞ 465kcal	鶏もも肉・牛乳・生ｸﾘｰﾑ・しらす干し・わかめ・ﾐﾙｸﾊﾟﾝ・米ぬか油・じゃがいも・ﾊﾞﾀｰ・薄力粉・三温糖・玉ねぎ・にんじん・ｾﾛﾘｰ・しめじ・ほうれんそう・ﾚﾓﾝ果汁・きゅうり・だいこん
17 月	ごはん　五目卵焼きあんかけ おかか和え　豆乳汁 438kcal	軟飯　五目卵蒸しあんかけ おかか和え　豆乳汁 396kcal	おかゆ　五目卵蒸しあんかけ おかか和え　豆乳汁 361kcal	たまご・鶏ひき肉・かつお節・生揚げ・豆乳・みそ・米・ごま油・三温糖・じゃがいもでん粉・さつまいも・にんじん・ほうれんそう・だいこん・きゅうり・しめじ・ねぎ
18 火	～卒業お祝い献立～ お赤飯　鶏肉の和風ﾊﾟﾝ粉焼き ﾚﾓﾝ醤油和え　野菜椀　ﾊﾟﾝﾌﾟｯﾀ苺ｼﾞｬﾑ添え 422kcal	～卒業お祝い献立～ あずき軟飯　鶏団子の和風あんかけ ﾚﾓﾝ醤油和え　野菜椀　ﾊﾟﾝﾌﾟｯﾀ苺ｼﾞｬﾑ添え 395kcal	～卒業お祝い献立～ あずき粥　鶏ﾃﾘｰﾇ和風あんかけ ﾚﾓﾝ醤油和え　野菜椀　ﾊﾟﾝﾌﾟｯﾀ苺ｼﾞｬﾑ添え 352kcal	あずき・鶏もも肉・ｳﾙﾄﾗ寒天・牛乳・米・もち米・ごま・米ぬか油・ﾊﾟﾝ粉・上白糖・しょうが・にんにく・ねぎ・もやし・ｷｬﾍﾞﾂ・にんじん・こまつな・ﾚﾓﾝ果汁・だいこん・しいたけ・いちごｼﾞｬﾑ
21 金	ごはん　鯖のｶﾚｰ焼き ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｻﾗﾀﾞ　吉野汁 406kcal	軟飯　鯖団子のｶﾚｰあんかけ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｻﾗﾀﾞ　吉野汁 407kcal	おかゆ　鯖ﾃﾘｰﾇｶﾚｰあんかけ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｻﾗﾀﾞ　吉野汁 342kcal	さば・油揚げ・米・上白糖・米ぬか油・三温糖・さといも・じゃがいもでん粉・ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・ｷｬﾍﾞﾂ・きゅうり・だいこん・にんじん・しょうが
25 火	ﾌﾟﾙｺｷﾞ丼 わかめｻﾗﾀﾞ　豆腐ｽｰﾌﾟ 399kcal	ﾌﾟﾙｺｷﾞ丼 わかめｻﾗﾀﾞ　豆腐ｽｰﾌﾟ 343kcal	おかゆ　豚ﾃﾘｰﾇﾌﾟﾙｺｷﾞｿｰｽ わかめｻﾗﾀﾞ　豆腐ｽｰﾌﾟ 300kcal	豚もも肉・わかめ・豆腐・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・きゅうり・ｷｬﾍﾞﾂ・えのきたけ・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。