



令和7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 木	ごはん 鯖の加-焼き ゆかり和え ひじきの五目炒り煮 けんちん汁 422kcal	軟飯 鯖団子の加-あんかけ ゆかり和え ひじきの五目炒り煮 けんちん汁 410kcal	おかゆ 鯖リ-加-あんかけ ゆかり和え ひじきの五目炒り煮 けんちん汁 358kcal	さば・ひじき・大豆・油揚げ・豆腐・米・上白糖・米ぬか 油・三温糖・さといも・ごま油・キャベツ・きゅうり・もやし・ さやいんげん・にんじん・だいこん・ごぼう・ねぎ・赤しそ 粉
7 水	炸鸡カライ わかめサラダ 卵スープ 407kcal	炸鸡カライ わかめサラダ 卵スープ 390kcal	おかゆ バ-コンリ-加-リブ-スープ わかめサラダ 卵スープ 313kcal	カワイ-わかめ・たまご・米・米ぬか油・ごま油・じゃがいも でん粉・マッシュルーム・赤パ-加-きゅうり・玉ねぎ・キャベツ・し いだけ・ねぎ
8 木	ごはん 鶏肉の和風パ-粉焼き 練りごま和え 野菜焼 ぶどうゼリー 424kcal	軟飯 鶏団子の和風あんかけ 練りごま和え 野菜焼 ぶどうゼリー 376kcal	おかゆ 鶏リ-和風あんかけ 練りごま和え 野菜焼 ぶどうゼリー 331kcal	鶏もも肉・粉寒天・米・米ぬか油・パ-粉・ごま・三温糖・上 白糖・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・ぶどうゼ-ス
9 金	ブルギ 丼 しらすサラダ 豆腐と青菜のス-プ 412kcal	ブルギ 丼 しらすサラダ 豆腐と青菜のス-プ 349kcal	おかゆ 豚リ-加-ブルギ リ-ス しらすサラダ 豆腐と青菜のス-プ 311kcal	豚もも肉・しらす干し・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・レ-果汁・きゅうり・だいこん・しいたけ・こまつ な
12 月	わかめごはん 厚焼き卵 レ-醤油和え 吉野汁 407kcal	わかめ軟飯 厚蒸し卵 レ-醤油和え 吉野汁 363kcal	わかめ粥 厚蒸し卵 レ-醤油和え 吉野汁 323kcal	わかめ・鶏ひき肉・たまご・油揚げ・米・ごま・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・もやし・キャベツ・こまつな・レ-果汁・しいたけ・ しょうが
13 火	ミルクパ- ホ-グ-ソ- フル-サラダ 424kcal	ミルクパ- ホ-グ-ソ- フル-サラダ 443kcal	パ-粥 ホ-グ-ソ- フル-サラダ 432kcal	いんげんまめ・豚もも肉・バ-ソ-・ミルクパ-・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・キャベツ・きゅうり・みかん缶詰・りんご缶詰・パ-ソ 缶詰
14 水	ごはん 鯖の生姜焼き ごま和え 味噌汁 394kcal	軟飯 鯖団子の生姜あんかけ ごま和え 味噌汁 369kcal	おかゆ 鯖リ-生姜あんかけ ごま和え 味噌汁 351kcal	さわら・豆腐・わかめ・みそ・米・三温糖・ごま・しょ うが・こまつな・だいこん・にんじん・ねぎ
15 木	ごはん 鶏肉の梅味噌あんかけ からし和え 生姜汁 ヨ-グ ルベ-リー 425kcal	軟飯 鶏団子の梅味噌あんかけ からし和え 生姜汁 ヨ-グ ルベ-リー 384kcal	おかゆ 鶏リ-梅味噌あんかけ からし和え 生姜汁 ヨ-グ ルベ-リー 338kcal	鶏もも肉・みそ・牛乳・ヨ-グ ルベ-リー・粉寒天・米・米ぬか油・ 薄力粉・ごま油・三温糖・じゃがいもでん粉・上白糖・にん じく・梅干し・こまつな・にんじん・キャベツ・だいこん・しょ うが・フルベ-リー ッ
16 金	ドライカレー 三色サラダ トマト卵のス-プ 405kcal	ドライカレー 三色サラダ トマト卵のス-プ 368kcal	おかゆ 豚リ-ドライカレー-ソ-ス 三色サラダ トマト卵のス-プ 322kcal	豚ひき肉・鶏ひき肉・たまご・米・米ぬか油・薄力粉・ 三温糖・じゃがいもでん粉・しょうが・にんにく・玉ねぎ ・にんじん・もやし・こまつな・セ-リ-・トマト缶詰・パ-セ リ
19 月	ごはん 生揚げと豚肉の味噌炒め ナム 中華ス-プ 422kcal	軟飯 豆腐と豚団子の味噌炒め ナム 中華ス-プ 388kcal	おかゆ 豆腐と豚リ-の味噌あんかけ ナム 中華ス-プ 341kcal	豚もも肉・生揚げ・みそ・米・米ぬか油・三温糖・ごま油・ じゃがいもでん粉・ごま・ビー-ツ・キャベツ・にんじん・にんに く・しょうが・ねぎ・だいこん・こまつな・えのきだけ
20 火	ごはん 鮭の漬け焼き大根リ-ス 酢味噌和え かぼちゃの甘煮 すまし汁 400kcal	軟飯 鮭団子の漬大根リ-ス 酢味噌和え かぼちゃの甘煮 すまし汁 381kcal	おかゆ 鮭リ-大根リ-ス 酢味噌和え かぼちゃの甘煮 すまし汁 369kcal	さけ・わかめ・みそ・米・三温糖・だいこん・しょう が・レ-果汁・きゅうり・キャベツ・かぼちゃ・しいたけ・ ねぎ
21 水	炸鸡カライ ツナサラダ コンソメス-プ 404kcal	炸鸡カライ ツナサラダ コンソメス-プ 374kcal	おかゆ 鶏リ-加-コンソメ-ソ-ス ツナサラダ コンソメス-プ 356kcal	バ-ソ-・鶏もも肉・ツナ・米・米ぬか油・玉ねぎ・にんじん・マ ッシュルーム・きゅうり・キャベツ・こまつな・セ-リ-
22 木	カレーうどん キャベツと大根のサラダ 芋ようかん 400kcal	カレーうどん キャベツと大根のサラダ 芋ようかん 419kcal	冷麦 鶏リ-加-あんかけ キャベツと大根のサラダ 芋ようかん 342kcal	油揚げ・鶏もも肉・粉寒天・うどん・米ぬか油・じゃがいも でん粉・上白糖・三温糖・さつまいも・にんにく・しょう が・玉ねぎ・にんじん・えのきだけ・ねぎ・キャベツ・だいこ ん・きゅうり
23 金	ごはん 鶏肉のトマトリ-スかけ ブ ロccoli-サラダ ジャが芋とバ-ソ-のス-プ 404kcal	軟飯 鶏団子のトマトリ-スかけ ブ ロccoli-サラダ ジャが芋とバ-ソ-のス-プ 377kcal	おかゆ 鶏リ-トマトリ-ス ブ ロccoli-サラダ ジャが芋とバ-ソ-のス-プ 313kcal	鶏もも肉・バ-ソ-・米・薄力粉・米ぬか油・三温糖・ じゃがいも・にんにく・玉ねぎ・マッシュルーム・トマト缶詰・ブ ロccoli-・キャベツ・きゅうり・にんじん
26 月	中華丼 春雨サラダ 豆腐ス-プ ミルク リンゴソース添え 461kcal	中華丼 春雨サラダ 豆腐ス-プ ミルク リンゴソース添え 429kcal	おかゆ 豚リ-中華あんかけ 春雨サラダ 豆腐ス-プ ミルク リンゴソース添え 380kcal	豚もも肉・いか・豆腐・牛乳・生クリーム・粉寒天・米・米ぬ か油・じゃがいもでん粉・三温糖・ごま油・春雨・ごま・上 白糖・にんにく・しょうが・にんじん・はくさい・にら・も やし・きゅうり・しいたけ・ねぎ・いちご ッ
27 火	ぶどうパ- 鶏肉と野菜の和風汁 大根のサラダ 443kcal	ミルクパ- 鶏団子と野菜の和風汁 大根のサラダ 504kcal	パ-粥 鶏リ-と野菜の和風汁 大根のサラダ 482kcal	鶏もも肉・牛乳・生クリーム・ぶどうパ-・米ぬか油・じゃがい も・パ-・薄力粉・三温糖・玉ねぎ・にんじん・セ-リ-・マッ ッシュルーム・ブ ロccoli-・だいこん・こまつな
28 水	ごはん 肉どうふ おかか和え かき玉汁 429kcal	軟飯 肉どうふ おかか和え かき玉汁 398kcal	おかゆ 肉どうふ おかか和え かき玉汁 336kcal	豆腐・豚もも肉・かつお節・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・だ いこん・きゅうり・しめじ
29 木	ごはん 鯖の香り焼き 梅肉和え のっぺい汁 396kcal	軟飯 鯖団子の香りソースあんかけ 梅肉和え のっぺい汁 393kcal	おかゆ 鯖リ-香りソースあんかけ 梅肉和え のっぺい汁 369kcal	さば・鶏もも肉・米・米ぬか油・さといも・じゃがいもでん 粉・玉ねぎ・きゅうり・もやし・えのきだけ・梅干し・ごぼ う・にんじん・だいこん・ごねぎ
30 金	ごはん ハバ-グ 照り焼きリ-ス ルンザサラダ 豆乳汁 459kcal	軟飯 ハバ-グ 照り焼きリ-ス ルンザサラダ 豆乳汁 410kcal	おかゆ 豚リ-照り焼きリ-ス ルンザサラダ 豆乳汁 334kcal	鶏ひき肉・豚ひき肉・牛乳・生揚げ・豆乳・みそ・米・米ぬ か油・パ-粉・三温糖・じゃがいもでん粉・さつまいも・玉ね ぎ・キャベツ・きゅうり・にんじん・だいこん・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。

