



令和7年度 1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
9 金	～正月献立～ 鮭ごはん 松風焼き 紅白なます すまし汁 433kcal	～正月献立～ 鮭軟飯 松風蒸し 紅白なます すまし汁 382kcal	～正月献立～ 鮭粥 松風蒸し 紅白なます すまし汁 314kcal	さけ・かまぼこ・鶏ひき肉・みそ・たまご・米・パソ粉・三温糖・ごま・じゃがいもでん粉・米ぬか油・ねぎ・しょうが・だいこん・にんじん・こまつな
13 火	ごはん 麻婆豆腐 ツ和え 白菜スー 461kcal	軟飯 麻婆豆腐 ツ和え 白菜スー 419kcal	おかゆ 麻婆豆腐 ツ和え 白菜スー 380kcal	豚ひき肉・豆腐・みそ・ツ・米・米ぬか油・三温糖・ごま油・じゃがいもでん粉・にんにく・しょうが・ねぎ・にんじん・しいたけ・にら・ほうれんそう・キャベツ・だいこん・玉ねぎ・はくさい・セリ
14 水	きつねうどん 練りごま和え さつま芋の甘煮 430kcal	きつねうどん 練りごま和え さつま芋の甘煮 412kcal	冷麦 豚テリヌ醤油あんかけ豆腐添え 練りごま和え さつま芋の甘煮 357kcal	油揚げ・豚もも肉・うどん・三温糖・じゃがいもでん粉・ごま・さつまいも・上白糖・しめじ・こまつな・ねぎ・キャベツ・にんじん・だいこん・りんご果汁
15 木	～小正月献立～ あずきごはん 鯖の磯辺焼き 野菜の甘酢和え 味噌汁 401kcal	～小正月献立～ あずき軟飯 鯖団子ののりあんかけ 野菜の甘酢和え 味噌汁 414kcal	～小正月献立～ あずき粥 鯖テリヌのりあんかけ 野菜の甘酢和え 味噌汁 377kcal	あずき・さば・あおのり・わかめ・みそ・米・ごま・三温糖・ごま油・じゃがいも・もやし・にんじん・キャベツ・玉ねぎ
16 金	ごはん 鶏肉の照り焼き いり醤油和え 吉野汁 白ごま牛乳ゼリー 441kcal	軟飯 鶏団子の照り焼きあんかけ いり醤油和え 吉野汁 白ごま牛乳ゼリー 393kcal	おかゆ 鶏テリヌ照り焼きあんかけ いり醤油和え 吉野汁 白ごま牛乳ゼリー 335kcal	鶏もも肉・油揚げ・牛乳・ウチ寒天・米・米ぬか油・三温糖・薄力粉・じゃがいもでん粉・さといも・ごま・しょうが・もやし・キャベツ・にんじん・こまつな・りんご果汁・だいこん・しいたけ
19 月	ごはん 豚肉のすき焼き煮 えのき和え 味噌汁 433kcal	軟飯 豚団子のすき焼き煮 えのき和え 味噌汁 400kcal	おかゆ 豚テリヌすき焼き煮 えのき和え 味噌汁 355kcal	豚もも肉・豆腐・みそ・米・米ぬか油・じゃがいも・春雨・三温糖・にんじん・はくさい・ねぎ・キャベツ・こまつな・えのきだけ・だいこん
20 火	～小学部6年 リクエスト献立～ ごはん チーズハッパグ からし和え すまし汁 抹茶アツ生クリーム添え 499kcal	～小学部6年 リクエスト献立～ 軟飯 チーズハッパグ からし和え すまし汁 抹茶アツ生クリーム添え 457kcal	～小学部6年 リクエスト献立～ おかゆ チーズハッパグ からし和え すまし汁 抹茶アツ生クリーム添え 374kcal	豚ひき肉・牛乳・チーズ・ウチ寒天・生クリーム・米・米ぬか油・パソ粉・バター・薄力粉・三温糖・上白糖・玉ねぎ・マッシュルーム・こまつな・にんじん・キャベツ・ねぎ・だいこん・抹茶
21 水	ひじきごはん 鯖の香り焼き ゆかり和え 生姜汁 394kcal	ひじき軟飯 鯖団子の香りソースあんかけ ゆかり和え 生姜汁 389kcal	ひじき粥 鯖テリヌ香りソースあんかけ ゆかり和え 生姜汁 350kcal	ひじき・油揚げ・鶏もも肉・さわか・米・米ぬか油・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・きゅうり・もやし・だいこん・しょうが・赤しそ粉
22 木	カレーライス フルツラダ 豆腐と青菜のスー オツツゼリー 474kcal	カレーライス フルツラダ 豆腐と青菜のスー オツツゼリー 472kcal	おかゆ 豚テリヌカレーライス フルツラダ 豆腐と青菜のスー オツツゼリー 407kcal	豚もも肉・豆腐・粉寒天・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・上白糖・しょうが・にんにく・玉ねぎ・にんじん・キャベツ・きゅうり・こまつな・オツツジュース・みかん缶詰
23 金	ごはん 五目卵焼きあんかけ ゆず和え 豚汁 421kcal	軟飯 五目卵焼きあんかけ ゆず和え 豚汁 376kcal	おかゆ 五目卵焼きあんかけ ゆず和え 豚汁 353kcal	たまご・鶏ひき肉・豚もも肉・油揚げ・みそ・米・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・ゆず果汁・ごぼう・ねぎ
26 月	～学校給食週間・30日まで～ ごはん 鶏肉の味噌焼き ごま和え 切干大根の炒め煮 すまし汁 412kcal	～学校給食週間・30日まで～ 軟飯 鶏団子の味噌あんかけ ごま和え 切干大根の炒め煮 すまし汁 342kcal	～学校給食週間・30日まで～ おかゆ 鶏テリヌ味噌あんかけ ごま和え 切干大根の炒め煮 すまし汁 306kcal	鶏もも肉・みそ・ちくわ・油揚げ・米・米ぬか油・三温糖・ごま・ごま油・にんにく・こまつな・キャベツ・にんじん・切干大根・さやいんげん・しいたけ・ねぎ
27 火	ミルクパソ 鶏肉と野菜の和え汁 しろすツラダ 440kcal	ミルクパソ 鶏団子と野菜の和え汁 しろすツラダ 476kcal	パソ粥 鶏テリヌと野菜の和え汁 しろすツラダ 466kcal	鶏もも肉・牛乳・生クリーム・しろす干し・わかめ・ミルク・米ぬか油・じゃがいも・バター・薄力粉・三温糖・玉ねぎ・にんじん・セリ・マッシュルーム・アツツゼリー・りんご果汁・きゅうり・だいこん
28 水	中華丼 中華和え 卵スー 391kcal	中華丼 中華和え 卵スー 370kcal	おかゆ 豚テリヌ中華あんかけ 中華和え 卵スー 316kcal	豚もも肉・いか・たまご・米・米ぬか油・じゃがいもでん粉・三温糖・ごま油・ごま・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・玉ねぎ・ねぎ
29 木	ごはん 鶏ちゃんこ鍋 わかめツラダ あしたば寒天 462kcal	軟飯 鶏団子ちゃんこ鍋 わかめツラダ あしたば寒天 445kcal	おかゆ 鶏テリヌちゃんこ鍋 わかめツラダ あしたば寒天 336kcal	鶏もも肉・豆腐・鶏ひき肉・たまご・わかめ・ウチ寒天・牛乳・生クリーム・米・パソ粉・じゃがいもでん粉・ごま油・上白糖・にんじん・しめじ・えのきだけ・はくさい・もやし・ねぎ・こまつな・しょうが・きゅうり・玉ねぎ・キャベツ・あしたば粉
30 金	ごはん のりの佃煮 鯖の味噌煮 お浸し 野菜焼 422kcal	軟飯 のりの佃煮 鯖団子の味噌煮 お浸し 野菜焼 417kcal	おかゆ のりの佃煮 鯖テリヌの味噌煮 お浸し 野菜焼 372kcal	のり・さば・みそ・米・三温糖・ごぼう・しょうが・はくさい・にんじん・こまつな・だいこん・しいたけ・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。

◎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。

