



令和7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
2 月	ごはん 肉じゃが 野菜の甘酢和え すまし汁 407kcal	軟飯 肉じゃが 野菜の甘酢和え すまし汁 393kcal	おかゆ 肉じゃが 野菜の甘酢和え すまし汁 339kcal	豚もも肉・わかめ・米・米ぬか油・じゃがいも・三温糖・こま・ごま油・にんじん・玉ねぎ・さやいんげん・もやし・キャベツ・しいたけ・ねぎ
3 火	大豆ごはん 鶏肉の和風パスタ焼き いり醤油和え けんちん汁 430kcal	大豆軟飯 鶏団子の和風あんかけ いり醤油和え けんちん汁 357kcal	大豆粥 鶏肉と和風あんかけ いり醤油和え けんちん汁 316kcal	油揚げ・大豆・鶏もも肉・豆腐・米・米ぬか油・パン粉・さいいも・ごま油・にんじん・しょうが・にんにく・ねぎ・もやし・キャベツ・こまつな・いちじく・だいこん・ごぼう
4 水	スパゲティミートソース フルツァダ きこのスープ 463kcal	スパゲティミートソース フルツァダ きこのスープ 404kcal	冷麦 豚肉ミートソース フルツァダ きこのスープ 357kcal	豚ひき肉・チーズ・ベーコン・スパゲティ・米ぬか油・薄力粉・バター・にんにく・しょうが・にんじん・玉ねぎ・セリ・マッシュルーム・キャベツ・きゅうり・みかん缶詰・りんご缶詰・パイ缶詰・えのきたけ
5 木	ごはん 鮭の塩焼 ブロッコリーサラダ コンソメスープ フルツァダ 450kcal	軟飯 鮭団子の塩焼 ブロッコリーサラダ コンソメスープ フルツァダ 414kcal	おかゆ 鮭肉ミートソース ブロッコリーサラダ コンソメスープ フルツァダ 396kcal	さけ・ベーコン・ヨーグルト・無糖練乳・米・米ぬか油・薄力粉・バター・三温糖・上白糖・玉ねぎ・トマトジュース・ブロッコリー・キャベツ・きゅうり・にんじん・セリ・みかん缶詰・もも缶詰・パイ缶詰
6 金	親子丼 からし和え 豚汁 445kcal	親子丼 からし和え 豚汁 419kcal	おかゆ 鶏肉と鶏油あんかけ からし和え 豚汁 371kcal	鶏もも肉・たまご・豚もも肉・油揚げ・みそ・米・三温糖・じゃがいもでん粉・米ぬか油・さいいも・しいたけ・にんじん・玉ねぎ・こねぎ・こまつな・キャベツ・だいこん・ごぼう・ねぎ
9 月	ガーリックライス キャベツと大根のサラダ わかめスープ チョコプリン 445kcal	ガーリックライス キャベツと大根のサラダ わかめスープ チョコプリン 405kcal	おかゆ 鶏肉と鶏油あんかけ キャベツと大根のサラダ わかめスープ チョコプリン 370kcal	鶏もも肉・わかめ・ベーコン・クリーム・牛乳・生クリーム・米・米ぬか油・三温糖・上白糖・玉ねぎ・トマトジュース・ブロッコリー・キャベツ・だいこん・きゅうり・ごぼう
10 火	ごはん 生揚げと豚肉の味噌炒め 大根のナムル 中華スープ 427kcal	軟飯 豆腐と豚団子の味噌炒め 大根のナムル 中華スープ 390kcal	おかゆ 豆腐と豚肉味噌あんかけ 大根のナムル 中華スープ 342kcal	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・こま・青ピーマン・キャベツ・にんじん・にんにく・しょうが・ねぎ・だいこん・えのきたけ
12 木	～中学部3年 リスト献立～ えび・ワ 三色サラダ ABCスープ なめらかプリン 468kcal	～中学部3年 リスト献立～ えび・ワ 三色サラダ ABCスープ なめらかプリン 453kcal	～中学部3年 リスト献立～ おかゆ えび・ワ野菜添え 三色サラダ ABCスープ なめらかプリン 408kcal	ベーコン・えび・鶏もも肉・たまご・牛乳・生クリーム・米・米ぬか油・三温糖・マヨネーズ・上白糖・トマトジュース・玉ねぎ・赤ピーマン・マッシュルーム・もやし・にんじん・キャベツ・セリ
13 金	ごはん 鶏団子と野菜の煮物 えのきたけ 味噌汁 421kcal	軟飯 鶏団子と野菜の煮物 えのきたけ 味噌汁 386kcal	おかゆ 鶏肉と野菜の煮物 えのきたけ 味噌汁 337kcal	鶏ひき肉・豆腐・わかめ・みそ・米・パン粉・さいいも・三温糖・しょうが・にんじん・だいこん・さやいんげん・キャベツ・こまつな・えのきたけ・ねぎ
16 月	豚丼 しらすサラダ 生姜汁 和え汁 430kcal	豚団子丼 しらすサラダ 生姜汁 和え汁 403kcal	おかゆ 豚肉と鶏油あんかけ しらすサラダ 生姜汁 和え汁 354kcal	豚もも肉・しらす干し・わかめ・粉寒天・乳酸菌飲料・米・米ぬか油・三温糖・マヨネーズ・上白糖・にんじん・玉ねぎ・ねぎ・いちじく・きゅうり・だいこん・しょうが・みかん缶詰
17 火	ごはん 鯖の塩焼 ごま和え かぼちゃの甘煮 味噌汁 452kcal	軟飯 鯖団子の塩焼 ごま和え かぼちゃの甘煮 味噌汁 441kcal	おかゆ 鯖肉と鶏油あんかけ ごま和え かぼちゃの甘煮 味噌汁 393kcal	さば・みそ・米・上白糖・ごま・三温糖・こまつな・だいこん・にんじん・かぼちゃ・キャベツ・えのきたけ
18 水	ごはん 回鍋肉 中華和え 青菜ときのこのスープ 421kcal	軟飯 回鍋肉 中華和え 青菜ときのこのスープ 382kcal	おかゆ 回鍋肉 中華和え 青菜ときのこのスープ 319kcal	豚もも肉・みそ・ベーコン・米・米ぬか油・三温糖・ごま油・ごま・しょうが・青ピーマン・キャベツ・にんじん・玉ねぎ・もやし・きゅうり・えのきたけ・こまつな
19 木	チーズパン ホットツナ和え 426kcal	ステーキパン ホットツナ和え 445kcal	パン粥 ホットツナ和え 423kcal	鶏もも肉・ベーコン・ウインナー・サ・チーズ・パン・じゃがいも・三温糖・米ぬか油・にんじん・キャベツ・玉ねぎ・セリ・ほうれんそう・だいこん
20 金	ごはん タンドリーチキン ごぼうサラダ ミネストローネ 415kcal	軟飯 鶏団子のタンドリーチキンス ごぼうサラダ ミネストローネ 384kcal	おかゆ 鶏肉とタンドリーチキンス ごぼうサラダ ミネストローネ 336kcal	鶏もも肉・ヨーグルト・みそ・ベーコン・米・マヨネーズ・三温糖・ごま・米ぬか油・じゃがいも・上白糖・玉ねぎ・にんにく・にんじん・キャベツ・ごぼう・トマト缶詰
24 火	ごはん 中華うま煮 ナムル 卵スープ 400kcal	軟飯 中華うま煮 ナムル 卵スープ 385kcal	おかゆ 豚肉と中華あんかけ ナムル 卵スープ 324kcal	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・玉ねぎ・はくさい・にら・だいこん・こまつな・しいたけ・こねぎ
25 水	ミルクパン ホーローソース サラダ 437kcal	ステーキパン ホーローソース サラダ 473kcal	パン粥 ホーローソース サラダ 444kcal	いんげん豆・豚もも肉・ベーコン・サ・ミルク・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
26 木	ごはん 鯖の西京焼き 練りごま和え 吉野汁 406kcal	軟飯 鯖団子の西京味噌あん 練りごま和え 吉野汁 414kcal	おかゆ 鯖肉と西京味噌あん 練りごま和え 吉野汁 360kcal	さけ・みそ・油揚げ・米・三温糖・ごま・さいいも・じゃがいもでん粉・キャベツ・だいこん・にんじん・しいたけ・しょうが
27 金	ごはん 鶏肉のトマトソースかけ フルツァダ じゃが芋とベーコンのスープ ぶどうゼリー 418kcal	軟飯 鶏団子のトマトソースかけ フルツァダ じゃが芋とベーコンのスープ ぶどうゼリー 399kcal	おかゆ 鶏肉とトマトソースかけ フルツァダ じゃが芋とベーコンのスープ ぶどうゼリー 338kcal	鶏もも肉・ベーコン・粉寒天・米・薄力粉・米ぬか油・三温糖・じゃがいも・上白糖・にんにく・玉ねぎ・マッシュルーム・トマト缶詰・キャベツ・きゅうり・にんじん・こまつな・ぶどうジュース

◎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。

