



# 令和8年度 4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
8 水	カレーライス ルソツサラダ 青菜ときのこのスープ 430kcal	カレーライス ルソツサラダ 青菜ときのこのスープ 409kcal	おかゆ 豚ソーとカレーライス ルソツサラダ 青菜ときのこのスープ 384kcal	豚もも肉・ベーコン・米・米ぬか油・じゃがいも・三温糖・はちみつ・バター・薄力粉・しょうが・にんにく・玉ねぎ・にんじん・キャベツ・きゅうり・えのきだけ・こまつな
9 木	ごはん 肉豆腐 三色サラダ 味噌汁 424kcal	軟飯 肉豆腐 三色サラダ 味噌汁 385kcal	おかゆ 肉豆腐 三色サラダ 味噌汁 341kcal	豆腐・豚もも肉・みそ・米・はるさめ・三温糖・米ぬか油・じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・ねぎ・こまつな・もやし・キャベツ
10 金	～入学・進級お祝い献立～ お赤飯 鶏肉の味噌焼き ごま和え すまし汁 シルパソ 448kcal	～入学・進級お祝い献立～ あずき軟飯 鶏団子の味噌あんかけ ごま和え すまし汁 シルパソ 388kcal	～入学・進級お祝い献立～ あずき粥 鶏ソーと味噌あんかけ ごま和え すまし汁 シルパソ 359kcal	あずき・鶏もも肉・みそ・牛乳・生クリーム・ウルトウ寒天・米・もち米・ごま・米ぬか油・薄力粉・三温糖・上白糖・メープルシロップ・にんにく・こまつな・だいこん・にんじん・しいたけ・ねぎ
13 月	親子丼 えのき和え 味噌汁 417kcal	親子丼 えのき和え 味噌汁 395kcal	おかゆ 鶏ソーと醤油あんかけ えのき和え 味噌汁 345kcal	鶏もも肉・たまご・みそ・米・三温糖・じゃがいもでん粉・しいたけ・にんじん・玉ねぎ・こねぎ・キャベツ・こまつな・えのきだけ・だいこん・ねぎ
14 火	シルパソ トマトソース カラフルサラダ オレンジゼリー 412kcal	スープ トマトソース カラフルサラダ オレンジゼリー 449kcal	パン粥 トマトソース カラフルサラダ オレンジゼリー 450kcal	豚もも肉・粉寒天・シルパソ・米ぬか油・じゃがいも・薄力粉・三温糖・上白糖・にんにく・しょうが・切り玉ねぎ・にんじん・トマト缶詰・ブロッコリー・だいこん・赤アブラ・黄アブラ・オリーブオイル・みかん缶詰
15 水	ごはん 回鍋肉 中華和え 豆腐スープ 423kcal	軟飯 回鍋肉 中華和え 豆腐スープ 385kcal	おかゆ 回鍋肉 中華和え 豆腐スープ 321kcal	豚もも肉・みそ・豆腐・米・米ぬか油・三温糖・ごま油・さつまいも・上白糖・にんにく・しょうが・キャベツ・にんじん・玉ねぎ・もやし・きゅうり・こまつな・ねぎ
16 木	ごはん 鯖の薬味焼き お浸し さつまいもの甘煮 野菜椀 444kcal	軟飯 鯖団子の葱あんかけ お浸し さつまいもの甘煮 野菜椀 443kcal	おかゆ 鯖ソーと葱あんかけ お浸し さつまいもの甘煮 野菜椀 417kcal	さば・米・米ぬか油・三温糖・ごま油・さつまいも・上白糖・にんにく・しょうが・ねぎ・はくさい・にんじん・こまつな・りんご果汁・だいこん・しいたけ
17 金	ごはん 鶏肉のBBQソース キャベツと大根のサラダ 卵スープ 425kcal	軟飯 鶏団子のBBQソース キャベツと大根のサラダ 卵スープ 372kcal	おかゆ 鶏ソーとBBQソース キャベツと大根のサラダ 卵スープ 319kcal	鶏もも肉・たまご・米・米ぬか油・薄力粉・三温糖・上白糖・じゃがいもでん粉・ねぎ・しょうが・にんにく・キャベツ・だいこん・きゅうり・しいたけ・玉ねぎ・こねぎ
20 月	ごはん 麻婆豆腐 春雨サラダ 白菜スープ 433kcal	軟飯 麻婆豆腐 春雨サラダ 白菜スープ 375kcal	おかゆ 麻婆豆腐 春雨サラダ 白菜スープ 345kcal	豚ひき肉・豆腐・みそ・米・米ぬか油・三温糖・ごま油・じゃがいもでん粉・はるさめ・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・はくさい・切り
21 火	ごはん 鯖の生姜焼き おかか和え のっぺい汁 ルーヨーグルト 434kcal	軟飯 鯖団子の生姜あんかけ おかか和え のっぺい汁 ルーヨーグルト 393kcal	おかゆ 鯖ソーと生姜あんかけ おかか和え のっぺい汁 ルーヨーグルト 393kcal	さわら・かつお節・鶏もも肉・ヨーグルト・米・三温糖・米ぬか油・さといも・じゃがいもでん粉・上白糖・しょうが・だいこん・きゅうり・しめじ・ごぼう・にんじん・こねぎ・みかん缶詰・もも缶詰・りんご缶詰
22 水	シルパソ ホーローソース しらすサラダ 407kcal	スープ ホーローソース しらすサラダ 432kcal	パン粥 ホーローソース しらすサラダ 412kcal	いんげん豆・豚もも肉・ベーコン・しらす干し・わかめ・シルパソ・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・りんご果汁・きゅうり・だいこん
23 木	丼 ツツサラダ 豆腐と青菜のスープ 400kcal	丼 ツツサラダ 豆腐と青菜のスープ 379kcal	おかゆ 豚ソーと丼 ツツサラダ 豆腐と青菜のスープ 338kcal	ベーコン・鶏もも肉・ツツ・豆腐・米・米ぬか油・ごま油・玉ねぎ・にんじん・マツタケ・きゅうり・キャベツ・こまつな
24 金	ごはん 鶏肉の照り焼き しらす醤油和え 吉野汁 白ごま牛乳ゼリー 440kcal	軟飯 鶏団子の照り焼きあんかけ しらす醤油和え 吉野汁 白ごま牛乳ゼリー 382kcal	おかゆ 鶏ソーと照り焼きあんかけ しらす醤油和え 吉野汁 白ごま牛乳ゼリー 335kcal	鶏もも肉・油揚げ・牛乳・ウルトウ寒天・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
27 月	カレーライス ツツ和え わかめスープ 414kcal	カレーライス ツツ和え わかめスープ 360kcal	おかゆ 鶏ソーとカレーライス ツツ和え わかめスープ 332kcal	鶏もも肉・ツツ・わかめ・ベーコン・米・米ぬか油・三温糖・にんにく・玉ねぎ・にんじん・マツタケ・ほうれんそう・キャベツ・だいこん
28 火	しらすゆかりごはん 厚焼き卵 からし和え けんちん汁 410kcal	しらすゆかり軟飯 厚蒸し卵 からし和え けんちん汁 368kcal	しらすゆかり粥 厚蒸し卵 からし和え けんちん汁 337kcal	しらす干し・鶏ひき肉・たまご・豆腐・米・米ぬか油・上白糖・さといも・ごま油・にんじん・ねぎ・だいこん・こまつな・キャベツ・ごぼう・赤しそ粉
30 木	パゲティボリソッポ じゃが芋とベーコンのスープ キャロットゼリー 437kcal	パゲティボリソッポ じゃが芋とベーコンのスープ キャロットゼリー 376kcal	冷麦 ベーコンソーとパゲティボリソッポ じゃが芋とベーコンのスープ キャロットゼリー 366kcal	パゲティボリソッポ・ウルトウ寒天・パゲティボリソッポ・米ぬか油・三温糖・じゃがいも・上白糖・にんにく・玉ねぎ・しめじ・ピーマン・マツタケ・トマト缶詰・ブロッコリー・キャベツ・きゅうり・にんじん・こまつな・オリーブオイル・パゲティボリソッポ

◎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。

