



令和8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	使用する主な食材名
1 金	ごはん 豆腐ステーキ肉野菜あんかけ わかめサダ 生姜汁 395kcal	軟飯 豆腐と肉団子野菜あんかけ わかめサダ 生姜汁 344kcal	おかゆ 豆腐と鶏リー野菜あんかけ わかめサダ 生姜汁 303kcal	豆腐・鶏ひき肉・わかめ・米・米ぬか油・薄力粉・ごま油・じゃがいも・でん粉・しいたけ・にんじん・ねぎ・きゅうり・玉ねぎ・キャベツ・だいこん・しょうが
7 木	メシカンライ キャベツと大根のサダ 卵スープ 426kcal	メシカンライ キャベツと大根のサダ 卵スープ 383kcal	おかゆ パン・コンテリースダ リンビースソース キャベツと大根のサダ 卵スープ 326kcal	ウイナー・たまご・米・米ぬか油・上白糖・じゃがいも・でん粉・マツタケ・赤パプリカ・キャベツ・だいこん・きゅうり・しいたけ・玉ねぎ・ねぎ
8 金	ごはん 鮭の漬け焼き大根ソース 酢みそ和え かぼちゃの甘煮 すまし汁 401kcal	軟飯 鮭団子大根ソース 酢みそ和え かぼちゃの甘煮 すまし汁 369kcal	おかゆ 鮭リー大根ソース 酢みそ和え かぼちゃの甘煮 すまし汁 369kcal	鮭・わかめ・みそ・米・三温糖・だいこん・しょうが・りん果汁・きゅうり・キャベツ・かぼちゃ・しいたけ・ねぎ
11 月	ごはん 鶏肉の和風パン粉焼き 練りごま和え 野菜椀 ぶどうゼリー 424kcal	軟飯 鶏団子和風あんかけ 練りごま和え 野菜椀 ぶどうゼリー 366kcal	おかゆ 鶏リー和風あんかけ 練りごま和え 野菜椀 ぶどうゼリー 332kcal	鶏もも肉・粉寒天・米・米ぬか油・パン粉・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・ぶどうジュース
12 火	ブルギ井 しらすサダ 豆腐と青菜のスダ 413kcal	ブルギ井 しらすサダ 豆腐と青菜のスダ 340kcal	おかゆ 豚リーパン粉ソース しらすサダ 豆腐と青菜のスダ 312kcal	豚もも肉・しらす・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・りん果汁・きゅうり・だいこん・しいたけ・こまつな
13 水	チーズパン ポトフ フルツサダ 395kcal	スチームパン ポトフ フルツサダ 410kcal	パン粥 ポトフ フルツサダ 399kcal	鶏もも肉・パン・コン・ウイダー・チーズ・パン・じゃがいも・米ぬか油・にんじん・キャベツ・玉ねぎ・セリ・きゅうり・みかん缶詰・りんご缶詰・バナナ缶詰
14 木	ごはん 鯖のルー焼き ゆかり和え ひじきの五目炒り煮 けんちん汁 421kcal	軟飯 鯖団子ルーあんかけ ゆかり和え ひじきの五目炒り煮 けんちん汁 396kcal	おかゆ 鯖リールーあんかけ ゆかり和え ひじきの五目炒り煮 けんちん汁 357kcal	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・こぼろ・ねぎ
15 金	ごはん 生揚げと豚肉の味噌炒め ナムル 中華スープ 423kcal	軟飯 豆腐と豚団子の味噌炒め ナムル 中華スープ 379kcal	おかゆ 豆腐と豚リー味噌あんかけ 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・ごま・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・こまつな・えのきたけ
18 月	中華丼 春雨サダ 豆腐スープ ミルクリンダソース添え 461kcal	中華丼 春雨サダ 豆腐スープ ミルクリンダソース添え 417kcal	おかゆ 豚リー中華あんかけ 春雨サダ 豆腐スープ ミルクリンダソース添え 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・はるさめ・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・ジャム
19 火	ごはん 鯖の利休焼き お浸し みそ汁 和什サダ 407kcal	軟飯 鯖団子練りごまあん お浸し みそ汁 和什サダ 400kcal	おかゆ 鯖リー練りごまあん お浸し みそ汁 和什サダ 377kcal	さくら・みそ・粉寒天・乳酸菌飲料・米・三温糖・ごま・上白糖・しょうが・はくさい・にんじん・こまつな・だいこん・ねぎ・みかん缶詰
20 水	ハヤシライス ツナサダ コンソメスープ 438kcal	ハヤシライス ツナサダ コンソメスープ 428kcal	おかゆ 豚リーハヤシソース ツナサダ コンソメスープ 409kcal	豚もも肉・生クリーム・ツナ・パン・コン・米・米ぬか油・三温糖・バター・薄力粉・玉ねぎ・マツタケ・トマト缶・きゅうり・キャベツ・にんじん・セリ
21 木	きつねうどん 味噌醤油和え さつまいもの甘煮 413kcal	きつねうどん 味噌醤油和え さつまいもの甘煮 393kcal	冷麦 豚リー醤油あんかけ豆腐添え 味噌醤油和え さつまいもの甘煮 348kcal	油揚げ・豚もも肉・うどん・三温糖・じゃがいも・でん粉・さつまいも・上白糖・ぶなしめじ・こまつな・ねぎ・もやし・キャベツ・にんじん・りん果汁
22 金	ごはん 鶏肉のトマトソースかけ ブロッコリーサダ じゃがいもとパンコンのスダ 399kcal	軟飯 鶏団子トマトソースかけ ブロッコリーサダ じゃがいもとパンコンのスダ 365kcal	おかゆ 鶏リートマトソース ブロッコリーサダ じゃがいもとパンコンのスダ 309kcal	鶏もも肉・パン・コン・米・薄力粉・米ぬか油・三温糖・じゃがいも・にんにく・玉ねぎ・マツタケ・トマト缶・ブロッコリー・キャベツ・きゅうり・にんじん
25 月	ごはん 豚肉のすき焼き煮 えのき和え みそ汁 436kcal	軟飯 豚団子すき焼き煮 えのき和え みそ汁 391kcal	おかゆ 豚リーすき焼き煮 えのき和え みそ汁 360kcal	豚もも肉・豆腐・みそ・米・米ぬか油・じゃがいも・はるさめ・三温糖・にんじん・はくさい・キャベツ・こまつな・えのきたけ・玉ねぎ
26 火	ぶどうパン 鶏肉と野菜の和什サダ 大根のサダ 443kcal	スチームパン 鶏団子と野菜の和什サダ 大根のサダ 496kcal	パン粥 鶏リーと野菜の和什サダ 大根のサダ 493kcal	鶏もも肉・牛乳・生クリーム・ぶどうパン・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・マツタケ・ブロッコリー・だいこん・こまつな
27 水	ごはん 千草焼きあんかけ からし和え 豚汁 415kcal	軟飯 千草蒸しあんかけ からし和え 豚汁 364kcal	おかゆ 千草蒸しあんかけ からし和え 豚汁 332kcal	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・こまつな・キャベツ・だいこん・こぼろ・ねぎ
28 木	ドライカレー 三色サダ トマト卵のスダ 405kcal	ドライカレー 三色サダ トマト卵のスダ 355kcal	おかゆ 豚リードライカレーソース 三色サダ トマト卵のスダ 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
29 金	ごはん 鯖の香り焼き 梅肉和え のつぱい汁 395kcal	軟飯 鯖団子香りソースあんかけ 梅肉和え のつぱい汁 377kcal	おかゆ 鯖リー香りソースあんかけ 梅肉和え のつぱい汁 368kcal	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・えのきたけ・梅干し・こぼろ・にんじん・だいこん・小ねぎ

◎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、幼稚園・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。

