



令和2年度4月 学校給食予定献立表



東京都立町田の丘学園校長
緒方 直彦

*牛乳は毎日つきます。

曜日	普通食 献立名	エネルギー kcal	後期食 献立名	初期食・中期食・中期食的 献立名	主な材料名		
					力や熱のもとになる	からだをつくる	体の調子を整える
9 木	チキンカレーライス コールスローサラダ 果物	697	軟飯 肉団子と野菜のカレー コールスローサラダ 果物	おかゆ 肉団子と野菜のカレー コールスローサラダ 果物	米 油 薄力粉 バター ジャが芋 はちみつ	肉 パルメザンチー ズ	にんにく 生姜 りんご 玉ねぎ にんじん キャベツ 冷凍コーン アスパラガス 果物(清見の予定)
10 金	御飯 麻婆豆腐 野菜のナムル	708	軟飯 豆腐と肉団子のみそ煮 野菜のナムル	おかゆ 豆腐と肉団子のみそ煮 野菜のナムル	米 油 砂糖 ごま油 片栗粉 ごま	豆腐 肉 みそ	にんにく 生姜 にんじん 玉ねぎ 長ねぎ たら 干し椎茸 もやし きゅうり ほうれん草
13 月	御飯 魚の西京焼き 野菜の梅肉和え かぼちゃの甘煮 なめこのくず汁	662	軟飯 魚バーグ 西京みそあんかけ 野菜の梅肉ソース かぼちゃ羹 なめこのくず汁	おかゆ 魚テリーヌ 西京みそあんかけ 野菜の梅肉ソース かぼちゃ羹 なめこのくず汁	米 砂糖 片栗粉	魚(さけの予定) みそ 鯉節	きゅうり にんじん キャベツ ねり梅 かぼちゃ なめこ 小松菜 大根 生姜
14 火	ジャージャー麺 磯部ポテト フルーツポンチ	741	軟らか中華麺 肉団子と野菜のみそ煮 磯部ポテト フルーツポンチ	軟らか冷麦 肉団子と野菜のみそ煮 磯部ポテト(初期はポテト) フルーツポンチ	中華麺 ごま油 砂糖 片栗粉 じゃが芋 油	肉 みそ 青のり	玉ねぎ 茹でだけのこ 干し椎茸 にんにく 生姜 たら 赤ピーマン 長ねぎ みかん缶 桃缶 りんご缶
15 水	御飯 肉豆腐 野菜のごま酢和え 果物	679	軟飯 豆腐と肉団子の煮物 野菜のごま酢和え 果物	おかゆ 豆腐と肉団子の煮物 野菜のごま酢和え 果物	米 油 しらたき 砂糖 ごま	豆腐 肉 わかめ	にんじん 玉ねぎ 長ねぎ 小松菜 干し椎茸 大根 きゅうり ほうれん草 果物(清見の予定)
16 木	チキンライス ひじきとしらすのサラダ ベーコンと野菜のスープ	681	軟飯 肉団子のケチャップ煮 ひじきとしらすのサラダ ベーコンと野菜のスープ	おかゆ 肉団子のケチャップ煮 ひじきとしらすのサラダ ベーコンと野菜のスープ	米 油 砂糖 砂糖 ジャが芋	肉 しらす干し ひじき ベーコン	にんにく にんじん 玉ねぎ マッシュルーム缶 冷凍グリーンピース レモン果汁 もやし キャベツ ほうれん草 パセリ
17 金	豚肉丼 さつま芋のレモン煮 みそ汁	773	軟飯 肉バーグと野菜の煮物 さつま芋のレモン煮 みそ汁	おかゆ 肉テリーヌと野菜の煮物 さつま芋のレモン煮 みそ汁	米 しらたき 麩 砂糖 片栗粉 油 さつま芋	肉 豆腐 油揚げ みそ	にんじん 玉ねぎ 長ねぎ しめじ みつば レモン レーズン 大根 ほうれん草
20 月	ハヤシライス ミモザサラダ 果物	749	軟飯 肉団子と野菜のハヤシ煮 ミモザサラダ 果物	おかゆ 肉団子と野菜のハヤシ煮 ミモザサラダ 果物	米 油 砂糖 薄力粉 バター	肉 生クリーム 卵	にんにく 玉ねぎ にんじん マッシュルーム缶 冷凍グリーンピース キャベツ きゅうり パセリ 果物(デコボンの予定)
21 火	たけのご御飯 ♪魚の葉味焼き のり和え すまし汁	709	軟飯 たけのこのささみあん 魚バーグ 葉味あん のり和え すまし汁	おかゆ たけのこのささみあん 魚テリーヌ 葉味あん のり和え すまし汁	米 砂糖 ごま油	肉 魚(さばの予 定) 鯉節 のり	茹でたけのこ にんじん 冷凍枝豆 にんにく 生姜 長ねぎ えのきたけ 小松菜 キャベツ 冬瓜 ほうれん草 しめじ
22 水	マーガリンパン チリコンカン コーンサラダ 果物	722	パンがゆ チリコンカン コーンサラダ 果物	パンがゆ(中期食的はおかゆ) チリコンカン コーンサラダ 果物	パン ジャが芋 油 砂糖 薄力粉	大豆 ベーコン	玉ねぎ にんじん にんにく トマト缶 冷凍グリーンピース 冷凍コーン きゅうり キャベツ 果物(いちこの予定)
23 木	御飯 ♪ホイコーロー 春雨と卵のスープ	709	軟飯 肉団子と野菜の中華のみそ煮 春雨と卵のスープ	おかゆ 肉団子と野菜の中華のみそ煮 春雨と卵のスープ	米 砂糖 片栗粉 油 春雨 ごま油	肉 みそ 卵	生姜 ピーマン 赤ピーマン キャベツ 玉ねぎ にんじん 茹でたけのこ チンゲン菜
24 金	御飯 揚げじゃが芋のそぼろ煮 ゆず和え	734	軟飯 揚げじゃが芋と肉団子の煮物 ゆず和え	おかゆ 揚げじゃが芋と肉団子の煮物 ゆず和え	米 ジャが芋 油 砂糖 片栗粉	肉	にんじん 玉ねぎ 茹でたけのこ 椎茸 冷凍グリーンピース 大根 キャベツ ゆず果汁
27 月	御飯 とり肉のごまみそ焼き ゆかり和え みそ汁	651	軟飯 とりバーグ ごまみそあん ゆかり和え みそ汁	おかゆ とりテリーヌ ごまみそあん ゆかり和え みそ汁	米 砂糖 ごま じゃが芋	肉 みそ わかめ 油揚げ	生姜 きゅうり にんじん キャベツ 玉ねぎ えのきたけ
28 火	あずきおこわ 魚の照り焼き おかか和え けんちん汁	753	あずき軟飯 魚バーグ 照り焼きソース おかか和え けんちん汁	あずきがゆ 魚テリーヌ 照り焼きソース おかか和え けんちん汁	米 もち米 ごま じゃが芋 こんにゃく ごま油	小豆 魚(ぶりの予定) 鯉節 豆腐	生姜 にんじん 小松菜 キャベツ もやし 大根 長ねぎ ごぼう
30 木	♪鮭のクリームスパゲティ わかめとコーンのサラダ 果物	746	軟らかスパゲティ 鮭バーグのクリームソースがけ わかめとコーンのサラダ 果物	軟らか冷麦 鮭テリーヌのクリームソースがけ わかめとコーンのサラダ 果物	スパゲティ 油 薄力粉 バター 砂糖 ごま	魚(さけ) 調理乳 脱脂粉乳 生クリーム わかめ	玉ねぎ にんじん しめじ ほうれん草 冷凍コーン きゅうり 大根 果物(清見の予 定)

*献立は材料等の都合により変更することがあります。
 *♪のついている献立は、児童・生徒や教職員等からのリクエスト給食です。
 *エネルギーは知的障害の中・高等部の摂取量です。
 (知的障害:小学部(低)0.6・小学部(高)0.8)(肢体不自由:小学部(低)0.5・小学部(高)0.6・中高等部0.8)
 *牛乳一本分のエネルギー量138Kcalを引き、それぞれの係数を掛けると摂取量の目安になります。