

令和2年度5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		
					カや熱のもとになる	からだをつくる	体の調子を整える
1 金	きなこ揚げパン ボークビーンズ しらす入りサラダ	773	パンがゆ きなこバター 肉団子と豆のトマト煮 しらす入りサラダ	パンがゆ(中期食的はおかゆ) きなこバター 肉団子と豆のトマト煮 しらす入りサラダ	パン 油 グラニュー糖 じゃがいも 三温糖 ごま	飲用牛乳 きな粉 大豆 肉 パーコン しらす わかめ	玉ねぎ にんじん ホールトマト缶 冷凍グリーンピース レモン果汁 大根 きゅうり 冷凍コーン
7 木	チキンカレーライス コールスローサラダ フルーツポンチ	721	軟飯 肉団子と野菜のカレー コールスローサラダ フルーツポンチ	おかゆ 肉団子と野菜のカレー コールスローサラダ フルーツポンチ	米 油 薄力粉 バター じゃがいも はちみつ	飲用牛乳 肉 チーズ	にんにく しょうが りんご 玉ねぎ にんじん キャベツ 冷凍コーン みかん缶 白桃缶 りんご缶
8 金	御飯 麻婆豆腐 春雨中華サラダ	722	軟飯 豆腐と肉団子のみそ煮 春雨中華サラダ	おかゆ 豆腐と肉団子のみそ煮 春雨中華サラダ	米 油 三温糖 ごま油 片栗粉 春雨	飲用牛乳 豆腐 肉 みそ	にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ 長ねぎ にら 干しいたけ 赤ピーマン キャベツ きゅうり
11 月	ご飯 肉じゃが ゆず和え 果物(清見オレンジの予定)	685	軟飯 肉団子とじゃが芋の煮物 ゆず和え 果物(みかん缶の予定)	おかゆ 肉団子とじゃが芋の煮物 ゆず和え 果物(みかん缶の予定)	米 しらす じゃがいも 油 三温糖	飲用牛乳 肉	にんじん 玉ねぎ さやいんげん 大根 キャベツ ゆず 果物
12 火	ミートソーススパゲティ わかめとコーンのサラダ フルーツポンチ	744	軟らかスパゲティ 肉団子と野菜のミートソース わかめとコーンのサラダ フルーツポンチ	軟らか冷麦 肉団子と野菜のミートソース わかめとコーンのサラダ フルーツポンチ	スパゲティ オリーブ油 油 薄力粉 三温糖 白ごま	飲用牛乳 肉 チーズ わかめ	パセリ にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ きゅうり マッシュルーム缶 りんご缶 冷凍グリーンピース 大根 桃缶 冷凍コーン みかん缶 セロリ
13 水	ご飯 魚のカレー焼き からし和え かぼちゃの甘煮 みそ汁	723	軟飯 魚バーグ カレーソース お浸し かぼちゃの甘煮 みそ汁	おかゆ 魚テリーヌ カレーソース お浸し かぼちゃの甘煮 みそ汁	米 三温糖	飲用牛乳 魚(さばの予定) わかめ みそ	しょうが 玉ねぎ にんじん もやし キャベツ 小松菜 かぼちゃ 大根 長ねぎ
14 木	キャロットライス チキンクリームソース 大根とホタテのサラダ 果物(清見オレンジの予定)	688	軟飯 味噌ソース 肉団子のクリーム煮 大根とホタテのサラダ 果物(みかん缶の予定)	おかゆ 味噌ソース 肉団子のクリーム煮 大根とホタテのサラダ 果物(みかん缶の予定)	米 パター 油 薄力粉 三温糖	飲用牛乳 肉 脱脂粉乳 調理用牛乳 ホタテ	にんじん パセリ 玉ねぎ マッシュルーム缶 冷凍グリーンピース 大根 きゅうり 果物
15 金	豚肉のしょうが焼き丼 大豆とひじきの煮物 けんちん汁	699	軟飯 肉バーグ しょうが焼きソース 大豆とひじきの煮物 けんちん汁	おかゆ 肉テリーヌ しょうが焼きソース 大豆とひじきの煮物 けんちん汁	米 油 三温糖 じゃがいも こんにゃく ごま油	飲用牛乳 肉 ひじき 油揚げ 大豆 豆腐	しょうが 玉ねぎ にんじん 大根 ねぎ ごぼう
18 月	中華ご飯 えびのチリソース 中華風きのこスープ	650	軟飯 野菜の五目煮 えび団子のチリソース 中華風きのこスープ	おかゆ 野菜のあんかけ えび団子のチリソース 中華風きのこスープ	米 ごま油 三温糖 片栗粉 油	飲用牛乳 肉 大豆 えび 鶏卵	にんじん 茹でたけのこ ねぎ 冷凍むぎ枝豆 にんにく しょうが えのきたけ まいたけ チンゲン菜
19 火	チーズパン タンドリーチキン コールスローサラダ かぼちゃスープ	754	パンがゆ チキンバーグ ヨーグルトソース コールスローサラダ かぼちゃスープ	パンがゆ(中期食的はおかゆ) チキンテリーヌ ヨーグルトソース コールスローサラダ かぼちゃスープ	パン 油 はちみつ じゃがいも 薄力粉	飲用牛乳 肉 ヨーグルト パーコン キャベツ 調理用牛乳 生クリーム	玉ねぎ にんにく しょうが にんじん アスパラガス キャベツ 冷凍コーン かぼちゃ
20 水	御飯 魚の西京漬け焼き ゆかり和え かきたま汁	665	軟飯 魚バーグ 西京みそソース ゆかり和え かきたま汁	おかゆ 魚テリーヌ 西京みそソース ゆかり和え かきたま汁	米 片栗粉	飲用牛乳 魚(さわらの予定) みそ 鶏卵	きゅうり にんじん 大根 キャベツ 干しいたけ 長ねぎ 小松菜
21 木	ターメリックライス キーマカレー しらすと大根のサラダ 果物(メロンの予定)	708	軟飯 肉団子と野菜のカレー しらすと大根のサラダ 果物(メロンの予定)	ターメリックおかゆ 肉団子と野菜のカレー しらすと大根のサラダ 果物(メロンの予定)	米 油 薄力粉 三温糖	飲用牛乳 肉 大豆 しらす 鯉節	にんじん 玉ねぎ マッシュルーム缶 しょうが にんにく レモン果汁 大根 きゅうり 果物
22 金	ご飯 家常豆腐 中華風コーンスープ	754	軟飯 肉団子と野菜のみそ煮 中華風コーンスープ	おかゆ 肉団子と野菜のみそ煮 中華風コーンスープ	米 油 三温糖 片栗粉 ごま油	飲用牛乳 肉 みそ 生揚げ 卵	しょうが にんにく しめじ にんじん 茹でたけのこ 玉ねぎ クリームコーン缶 キャベツ 冷凍コーン 干しいたけ チンゲン菜
25 月	ご飯 とり肉の塩こうじ焼き 野菜のえのき和え かぼちゃの甘煮 みそ汁	671	軟飯 とりバーグ 塩こうじソース 野菜のえのき和え かぼちゃの甘煮 みそ汁	おかゆ とりテリーヌ 塩こうじソース 野菜のえのき和え かぼちゃの甘煮 みそ汁	米 三温糖 じゃがいも	飲用牛乳 肉 鯉節 あおさ みそ	にんにく ねぎ えのきたけ キャベツ ほうれん草 かぼちゃ 玉ねぎ 白菜
26 火	じゃじゃー麺 磯部ポテト 果物(メロンの予定)	764	軟らか中華麺 肉団子と野菜のみそ煮 磯部ポテト 果物(メロンの予定)	軟らか冷麦 肉団子と野菜のみそ煮 磯部ポテト 果物(メロンの予定)	中華麺 ごま油 三温糖 片栗粉 じゃがいも 油	飲用牛乳 肉 みそ 青のり	玉ねぎ にんじん 茹でたけのこ ししいたけ にんにく しょうが にら 赤ピーマン 長ねぎ 果物
27 水	ご飯 魚のおろしソースがけ 梅肉和え 豆の甘煮 すまし汁	740	軟飯 魚バーグ おろしソースがけ 梅肉和え 豆の甘煮 すまし汁	おかゆ 魚テリーヌ おろしソースがけ 梅肉和え 豆の甘煮 すまし汁	米 三温糖	飲用牛乳 魚(さげの予定) 鯉節 大豆 油揚げ	大根 きゅうり にんじん キャベツ 練り梅 白菜 長ねぎ
28 木	エビヒラフ ツナとわかめのサラダ ミネストローネ	669	軟飯 えび団子と野菜のあんかけ ツナとわかめのサラダ ミネストローネ	おかゆ えび団子と野菜のあんかけ ツナとわかめのサラダ ミネストローネ	米 油 パター 三温糖 白ごま オリーブ油 じゃがいも マカロニ	飲用牛乳 えび ツナ わかめ パーコン	マッシュルーム缶 玉ねぎ にんじん にんにく セロリ しょうが 冷凍むぎ枝豆 きゅうり キャベツ 冷凍コーン ホールトマト缶
29 金	そぼろご飯 さつま芋のレモン煮 生姜汁	749	軟飯 肉団子と卵のあんかけ さつま芋のレモン煮 生姜汁	おかゆ 肉団子と卵のあんかけ さつま芋のレモン煮 生姜汁	米 油 三温糖 白ごま	飲用牛乳 肉 鶏卵 豆腐 もずく	にんじん 玉ねぎ しいたけ さやいんげん レモン レーズン 大根 しょうが

*献立は材料等の都合により変更することがあります。
 *ト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。

手洗い

