

# 令和6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  
三浦 昭広

\*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	エネルギー kcal	主な材料名		
						カヤ熱のもとになる	からだをつくる	体の調子を整える
11 木	チキンカレーライス コールスローサラダ 果物（オレンジの予定）	668	チキンカレーライス（軟飯） コールスローサラダ 果物（オレンジの予定）	チキンカレーライス（おかゆ） コールスローサラダ 果物（オレンジの予定）	402	米 油 薄力粉 じゃがいも バター はちみつ	飲用牛乳 肉 ハルメザンチーズ	にんにく 生姜 玉ねぎ キャベツ にんじん アスパラガス 冷凍ホールコーン 果物
12 金	ミルクパン ボークビーンズ 大根としらすのサラダ	648	パンがゆ ボークビーンズ 大根としらすのサラダ	パンがゆ（中期食はおかゆ） ボークビーンズ 大根としらすのサラダ	553	パン じゃがいも 油 三温糖	飲用牛乳 ベーコン 大豆 肉 しらす干し 鰹系削	玉ねぎ にんじん にんにく ホウレン草 冷凍グリーンピース 冷凍コーン きゅうり キャベツ
15 月	親子丼 大根とホタテのサラダ 味噌汁	694	親子丼（軟飯） 大根とホタテのサラダ 味噌汁	親子丼（おかゆ） 大根とホタテのサラダ 味噌汁	522	米 三温糖 片栗粉 油 じゃが芋	飲用牛乳 鶏卵 肉 ホタテ 油揚げ みそ	玉ねぎ にんじん 干し椎茸 みつば きゅうり 小松菜 大根
16 火	ミートソーススパゲティ イタリアンサラダ 果物（オレンジの予定）	684	ミートソーススパゲティ（軟らかい） イタリアンサラダ 果物（オレンジの予定）	ミートソーススパゲティ（軟らかい） イタリアンサラダ 果物（オレンジの予定）	511	スパゲティ 薄力粉 オリーブ油 バター 三温糖 油	飲用牛乳 肉 ハルメザンチーズ	パセリ にんにく 生姜 にんじん 玉ねぎ セロリ 冷凍グリーンピース 赤ピーマン 美ピーマン マッシュルーム 大根 きゅうり 果物
17 水	御飯 魚の西京漬け焼き しらす入り和風サラダ 茗竹汁	640	軟飯 魚の西京漬け焼き しらす入り和風サラダ 茗竹汁	おかゆ 魚の西京漬け焼き しらす入り和風サラダ 茗竹汁	500	米 三温糖 ごま油 上白糖 白ごま 油	飲用牛乳 しらす干し 魚（さわらの予定） 肉 わかめ みそ	キャベツ もやし にんじん 生姜 たけのこ 長ねぎ
18 木	御飯 八宝豆腐 野菜の中華和え 果物（オレンジの予定）	702	軟飯 八宝豆腐 野菜の中華和え 果物（オレンジの予定）	おかゆ 八宝豆腐 野菜の中華和え 果物（オレンジの予定）	491	米 三温糖 片栗粉 ごま油 白ごま 油	飲用牛乳 肉 豆腐	にんじん 茹でたけのこ 玉ねぎ 白菜 エリンギ 生姜 にんにく もやし 冷凍むぎ枝豆 ほうれん草 きゅうり 果物
19 金	御飯 とり肉の香味焼き ごま酢和え 味噌汁 果物（オレンジの予定）	624	軟飯 とり肉の香味焼き ごま酢和え 味噌汁 果物（オレンジの予定）	おかゆ とり肉の香味焼き ごま酢和え 味噌汁 果物（オレンジの予定）	525	米 三温糖 ごま油 白ごま じゃが芋	飲用牛乳 みそ 肉 わかめ	玉ねぎ にんにく 大根 きゅうり 白菜 長ねぎ ほうれん草 果物
22 月	ハヤシライス ミモザサラダ 果物（オレンジの予定）	703	ハヤシライス（軟飯） ミモザサラダ 果物（オレンジの予定）	ハヤシライス（おかゆ） ミモザサラダ 果物（オレンジの予定）	580	米 油 三温糖 薄力粉 バター	飲用牛乳 肉 鶏卵 生クリーム	にんにく 玉ねぎ にんじん マッシュルーム パセリ 冷凍グリーンピース キャベツ アスパラガス 果物
23 火	御飯 麻婆豆腐 野菜のナムル	686	軟飯 麻婆豆腐 野菜のナムル	おかゆ 麻婆豆腐 野菜のナムル	532	米 三温糖 ごま油 片栗粉 白ごま 油	飲用牛乳 豆腐 肉 みそ	にんにく 生姜 にんじん 玉ねぎ 長ねぎ もやし 干し椎茸 たらきゅうり ほうれん草
24 水	御飯 豚すき焼き風煮 ごま和え 果物（オレンジの予定）	657	軟飯 豚すき焼き風煮 ごま和え 果物（りんごの予定）	おかゆ 豚すき焼き風煮 ごま和え 果物（りんごの予定）	533	米 しらたき 小町麩 油 三温糖 白ごま	飲用牛乳 肉 焼き豆腐	エリンギ にんじん 白菜 長ねぎ 玉ねぎ 小松菜 大根 きゅうり 生姜 もやし 果物
25 木	御飯 魚のねぎ味噌焼き おかか和え 沢煮椀	600	軟飯 魚のねぎ味噌焼き おかか和え 沢煮椀	おかゆ 魚のねぎ味噌焼き おかか和え 沢煮椀	469	米 油 片栗粉	飲用牛乳 鰹系削 魚（あじの予定） 肉 みそ	玉ねぎ 長ねぎ 小松菜 もやし キャベツ ごぼう にんじん ほうれん草 えのきだけ 生姜
26 金	ココアパン ポトフ ひじきと豆のサラダ 果物（オレンジの予定）	657	パンがゆ ポトフ ひじきと豆のサラダ 果物（オレンジの予定）	パンがゆ（中期食はおかゆ） ポトフ ひじきと豆のサラダ 果物（オレンジの予定）	639	パン じゃが芋 オリーブ油 三温糖	飲用牛乳 インゲン豆 ウインナー ひじき 肉	玉ねぎ にんじん キャベツ マッシュルーム きゅうり パセリ 果物
30 火	そぼろ御飯 さつま芋のオレンジ煮 もずくと大根の生姜汁	686	そぼろ御飯（軟飯） さつま芋のオレンジ煮 もずくと大根の生姜汁	そぼろ御飯（おかゆ） さつま芋のオレンジ煮 もずくと大根の生姜汁	519	米 さつまいも 油 三温糖	飲用牛乳 肉 鶏卵 もずく	にんじん 玉ねぎ 干し椎茸 さやいんげん 大根 生姜 オレンジジュース

\*献立は材料等の都合により変更することがあります。  
 \*よ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。

## 本校の給食は・・・

- 平成17年4月から給食調理業務が民間委託されております。  
令和6年4月1日から令和9年3月31日まで「HITOWAフードサービス株式会社」が給食調理業務を行います。入札は3年度ごとに行われます。なお、献立作成や栄養計算、注文などの給食調理以外の業務については、東京都職員である栄養職員が行います。
- 本校舎では、普通食以外に、3段階の食物形態別調理食（後期食・中期食・初期食）を調理・提供しています。牛乳はそのままの提供以外に介護食用寒天で固めたウルトラ牛乳を提供しています。  
山崎校舎では、普通食以外に、中期食的な給食を調理・提供しています。

- 欠食届の提出方法、食物形態についてや栄養摂取基準量などについては、お手元の「給食のしおり」を御確認ください。
- 知的障害教育部門小学部1年生の給食は4月12日（金）から始まります。
- 肢体不自由教育部門小学部1年生の給食は4月15日（月）から始まります。
- 今年度の給食受給数は、食物形態別調理食（後期食・中期食・中期食的・初期食）が約60食、普通食が約490食であわせて約550食からのスタートです。