

# 令和6年度6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	献立名	1人分 (kcal)		主な材料名		
		普通	中・初期	かや熱のもとになる	からだをつくる	体の調子を整える
3月	御飯 とり肉の香味焼き しらす入り和風サラダ 味噌汁	656	506	米 油 ごま油 上白糖 白ごま じゃがいも	飲用牛乳 肉 しらす干し わかめ 油揚げ 白みそ 赤みそ	にんにく 長ねぎ キャベツ 緑豆もやし にんじん 生姜 玉ねぎ
4火	ハヤシライス 野菜サラダ 果物 (メロンの予定)	685	539	米 油 三温糖 薄力粉 バター	飲用牛乳 肉 生クリーム	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 大根 果物
5水	♪オレンジパン ポークビーンズ コーンサラダ	640	564	オレンジパン じゃがいも 油 三温糖	飲用牛乳 大豆 肉	玉ねぎ にんじん ホールトマト缶 冷凍グリーンピース 冷凍ホールコーン きゅうり キャベツ
6木	そぼろ御飯 おかか和え 果物 (オレンジの予定)	636	467	米 油 三温糖	飲用牛乳 肉 鶏卵 鰹系削	にんじん 玉ねぎ 干し椎茸 さやいんげん キャベツ ほうれん草 えのきたけ 果物
7金	御飯 魚の味噌マヨネーズ焼き 五目きんぴら 吉野汁	724	548	米 マヨネーズ 三温糖 板こんにゃく 片栗粉 くす粉	飲用牛乳 魚(さわらの予定) 白みそ 調理用牛乳 肉 木綿豆腐 油揚げ	にんにく こねぎ にんじん ごぼう 茹でたけのこ れんこん とうがらし 小松菜 長ねぎ
10月	御飯 豚すき焼き風煮 ゆかり和え	606	458	米 しらたき 小町麦 油 三温糖	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 きゅうり 大根 キャベツ
11火	スパゲティナポリタン コーンスープ フルーツポンチ	778	644	スパゲティ オリーブ油 油 三温糖 じゃがいも 薄力粉	飲用牛乳 肉 ウィンナー 調理用牛乳 生クリーム	パセリ にんじん 玉ねぎ マッシュルーム缶 ビーマン 冷凍ホールコーン とうもろこし缶詰 みかん缶 桃缶 りんご缶
12水	御飯 魚の西京漬け焼き のり和え 五目汁	677	501	米 三温糖	飲用牛乳 魚(さわらの予定) 白みそ 鰹系削 ほしのり 押し豆腐 油揚げ	えのきたけ 小松菜 にんじん 緑豆もやし 白菜 ほうれん草 長ねぎ
13木	御飯 とりの照り焼き しらすの和え物 味噌汁	649	463	米 三温糖 じゃがいも	飲用牛乳 肉 しらす干し 油揚げ 白みそ 赤みそ	生姜 小松菜 にんじん 緑豆もやし 玉ねぎ
14金	御飯 ホイコーロー 春雨と卵の中華スープ 果物 (メロンの予定)	703	527	米 三温糖 片栗粉 油 日本春雨 ごま油	飲用牛乳 肉 赤みそ 鶏卵	生姜 ビーマン 赤ビーマン キャベツ 玉ねぎ にんじん 茹でたけのこ 青梗菜 果物
17月	チーズパン マカロニのクリーム煮 コールスローサラダ	647	601	チーズパン 油 バター 薄力粉 マカロニ・スパゲッティ はちみつ	飲用牛乳 肉 調理用牛乳 生クリーム ハルメサンチーズ	にんじん 玉ねぎ マッシュルーム缶 パセリ キャベツ アスパラガス 冷凍ホールコーン
18火	親子丼 大根とホタテのサラダ 果物 (オレンジの予定)	661	495	米 三温糖 片栗粉 油	飲用牛乳 鶏卵 肉 ほたて	玉ねぎ にんじん ぶなしめじ 糸みつば 大根 きゅうり 果物
19水	わかめ御飯 魚のおろしソースかけ 野菜のえのき和え 味噌汁	753	572	米 油	飲用牛乳 カットわかめ しらす干し 魚(ぶりの予定) 鰹系削 油揚げ 白みそ 赤みそ	大根 えのきたけ キャベツ にんじん 小松菜 かぼちゃ 玉ねぎ
20木	御飯 夏野菜入り麻婆豆腐 春雨中華サラダ	693	526	米 大豆白絞油 三温糖 ごま油 片栗粉 日本春雨	飲用牛乳 押し豆腐 肉 鶏軟骨 赤みそ	にんにく 生姜 にんじん 玉ねぎ 長ねぎ なす さやいんげん にら 干し椎茸 赤ビーマン キャベツ きゅうり
21金	♪ポークカレーライス しらす入りサラダ 果物 (メロンの予定)	700	651	米 油 薄力粉 じゃがいも バター 三温糖 白ごま	飲用牛乳 肉 ハルメサンチーズ しらす干し	にんにく 生姜 りんご 玉ねぎ にんじん レモン果汁 キャベツ 大根 冷凍ホールコーン 果物
24月	御飯 とり肉の梅味噌焼き 三色野菜のごま和え もずく汁	590	472	米 三温糖 ごま油 片栗粉 ごま	飲用牛乳 肉 白みそ もずく	にんにく ねり梅 ほうれん草 緑豆もやし にんじん 大根 生姜
25火	♪黄金スープの醤油ラーメン 肉野菜炒め 果物 (すいかの予定)	622	425	蒸し中華めん ごま油 三温糖 油 片栗粉	飲用牛乳 かたくりいわし 肉	長ねぎ 小松菜 緑豆もやし キャベツ にんじん にら 茹でたけのこ 生姜 果物
26水	枝豆御飯 肉じゃが ゆず和え 果物 (冷凍みかんの予定)	679	567	米 しらたき じゃがいも 油 三温糖	飲用牛乳 油揚げ 肉	冷凍むき枝豆 にんじん 玉ねぎ さやいんげん かぶ キャベツ ゆず果汁 果物
27木	御飯 魚の南部焼き 青菜としらすの和え物 ちゃんこ汁	688	517	米 三温糖 ごま 白ごま 油	飲用牛乳 魚(さわらの予定) しらす干し 肉 油揚げ	生姜 小松菜 にんじん 緑豆もやし ほんしめじ キャベツ ごぼう 長ねぎ
28金	御飯 ポトフ イタリアンサラダ	607	614	米 じゃがいも 油 三温糖	飲用牛乳 肉角 ウィンナー	玉ねぎ にんじん キャベツ マッシュルーム缶 パセリ 大根 きゅうり 赤ビーマン 黄ビーマン

\*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。

\*主食について…普通食が御飯の場合: 後期食→軟飯、初期・中期食→お粥

普通食がパンの場合: 後期食→蒸しパン、初期・中期食→パン粥

普通食が麺(スパゲティ・中華麺)の場合: 後期食→軟らかスパゲティ・軟らか中華麺、初期・中期食→軟らか冷麦