

令和7年度9月 学校給食予定献立表

東京都立町田の丘学園校長
原島 広樹

*牛乳は毎日つきます。

曜日	献立名	1人1食 (kcal)		主な材料名		
		普通	中・初期	力や熱のもとになる	からだをつくる	体の調子を整える
2 火	♪ハヤシライス コーンサラダ 果物（なしの予定）	684	634	米 菜種油 三温糖 薄力粉	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 ホールコーン きゅうり キャベツ 果物
3 水	御飯 大根と豚肉のべっこう煮 三色野菜のごま和え	613	536	米 こんにゃく じゃがいも 菜種油 三温糖 片栗粉 白すりごま	飲用牛乳 肉	茹でたけのこ 大根 にんじん グリーンピース ほうれん草 緑豆もやし
4 木	♪ぶどうパン ボークビーンズ カラフルサラダ 果物（なしの予定）	662	640	ぶどうパン じゃがいも 菜種油 三温糖	飲用牛乳 大豆 肉 無添加ベーコン	玉ねぎ にんじん ホールトマト缶 グリーンピース きゅうり 大根 黄ピーマン 果物
5 金	御飯 魚の南部焼き のり和え ちゃんこ汁	740	617	米 三温糖 黒ごま 白ごま 菜種油	飲用牛乳 魚（ぶりの予定） 鯉系削 刻みのり 肉 油揚げ	生姜 えのきだけ 小松菜 にんじん 緑豆もやし ぶなしめじ キャベツ ごぼう 長ねぎ
8 月	ガパオライス ツナサラダ わかめスープ	643	551	米 菜種油 三温糖 片栗粉 はちみつ	飲用牛乳 肉 ツナ缶 カットわかめ 木綿豆腐	生姜 にんにく 玉ねぎ ピーマン 赤ピーマン バジル きゅうり ほうれん草 キャベツ にんじん えのきだけ 青梗菜
9 火	♪重陽の節句献立♪ 栗ご飯、鶏肉の香味焼き 菊としらすの和え物 すまし汁	604	536	米 もち米 むき栗 ごま 三温糖 ごま油	飲用牛乳 肉 しらす干し カットわかめ	玉ねぎ にんにく 小松菜 にんじん 緑豆もやし 菊のり 大根 ぶなしめじ
10 水	御飯 八宝豆腐 春雨中華サラダ 果物（なしの予定）	674	589	米 菜種油 三温糖 片栗粉 ごま油 日本春雨	飲用牛乳 肉 押し豆腐	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 むき枝豆 赤ピーマン キャベツ きゅうり 果物
11 木	御飯 魚の味噌煮 おかか和え 里芋の味噌汁	671	581	米 三温糖 さといも	飲用牛乳 魚（まさばの予定） 赤みそ 白みそ 鯉系削	生姜 キャベツ にんじん ほうれん草 えのきだけ ぶなしめじ 長ねぎ
12 金	豚肉ともやしのあんかけ中華麺 磯辺ポテト ♪果物（冷凍ものの予定）	643	580	蒸し中華めん ごま油 菜種油 片栗粉 じゃがいも 大豆白絞油	飲用牛乳 肉 青のり	キャベツ 玉ねぎ にんじん にら 緑豆もやし エリンギ 生姜 にんにく 果物
16 火	豚肉丼 ♪さつま芋とりんごの甘煮 けんちん汁	745	637	米 しらたき 三温糖 片栗粉 菜種油 さつまいも バター さといも こんにゃく ごま油	飲用牛乳 肉 押し豆腐	にんじん 玉ねぎ 長ねぎ ぶなしめじ 糸みつば りんご レモン果汁 レーズン 大根 ごぼう
17 水	バターロールパン 白菜とかぼちゃのクリーム煮 わかめとコーンのサラダ 果物（なしの予定）	625	660	バターロールパン マカロニ 菜種油 薄力粉 バター 三温糖	飲用牛乳 肉 脱脂粉乳 調理用牛乳 バルメザンチーズ カットわかめ	かぼちゃ 白菜 玉ねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ ホールコーン きゅうり 大根 果物
18 木	御飯 鮭の塩焼き ひじきの和風和え さつま汁	709	593	米 菜種油 三温糖 さつまいも	飲用牛乳 魚（さけの予定） 油揚げ 長ひじき 肉 生揚げ 麦みそ 白みそ	大根 にんじん キャベツ ごぼう 菜ねぎ
19 金	御飯 揚げじゃが芋のそぼろ煮 大根とホタテのサラダ	677	531	米 じゃがいも 大豆白絞油 菜種油 三温糖 片栗粉	飲用牛乳 肉 ほたて	にんじん 玉ねぎ 茹でたけのこ 干し椎茸 グリーンピース 大根 きゅうり
22 月	豚肉の生姜焼き丼 こぎつねサラダ さつまいもの味噌汁 果物（ぶどうの予定）	682	561	米 菜種油 三温糖 さつまいも	飲用牛乳 肉 油揚げ 長ひじき 白みそ 赤みそ	生姜 玉ねぎ 小松菜 にんじん キャベツ 果物
24 水	御飯 鶏肉のつくね焼き 浅漬け 味噌汁	598	544	米 パン粉 三温糖 片栗粉 じゃがいも	飲用牛乳 肉 鶏卵 白みそ 赤みそ	れんこん 玉ねぎ 生姜 キャベツ きゅうり にんじん 小松菜 ごぼう
25 木	和風きのこスパゲティ ひじきと豆のサラダ ♪フルーツポンチ	615	574	スパゲティ 菜種油 片栗粉 三温糖 オリーブ油	飲用牛乳 肉 長ひじき 大豆	玉ねぎ にんじん ぶなしめじ エリンギ えのきだけ ほうれん草 きゅうり 白桃缶 りんご缶 西洋なし缶
26 金	御飯 魚の南蛮漬け キャベツの五目汁	696	512	米 片栗粉 大豆白絞油 菜種油 三温糖 ごま油	飲用牛乳 魚（まさばの予定）	生姜 玉ねぎ にんじん ピーマン キャベツ 長ねぎ ぶなしめじ ごぼう
29 月	♪ボークカレーライス コールスローサラダ 果物（りんごの予定）	693	623	米 じゃがいも 菜種油 薄力粉 はちみつ バター	飲用牛乳 肉 バルメザンチーズ	にんにく 生姜 玉ねぎ にんじん キャベツ きゅうり ホールコーン 果物
30 火	御飯 肉豆腐 からし和え	618	523	米 菜種油 しらたき 三温糖	飲用牛乳 押し豆腐 肉	にんじん 玉ねぎ 長ねぎ ほうれん草 干し椎茸 緑豆もやし キャベツ 小松菜

*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