令和7年度10月 学校給食予定献立表

*牛乳は毎日つきます

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。					原島 広樹
曜日	献立名		(kcal)		主な材料名	
ůĒ U		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
	豆腐とひき肉のあんかけ丼					## C/ C/ C/ V/ T ###
2	♪きのこの味噌汁	680	553	米 ごま油 三温糖 片栗粉	飲用牛乳 豚肉 押し豆腐	生姜 にんにく にんじん 干し椎茸
木	果物(梨の予定)	000	000	水 C&温 二温幅 /1末初	赤みそ 白みそ	玉ねぎ 赤ピーマン 大根 えのきたけ なめこ ほうれん草 果物
	黒砂糖パン					
3	鮭のクリーム煮	669	591	黒砂糖パン 菜種油 薄力粉	飲用牛乳 鮭 調理用牛乳	玉ねぎ にんじん 白菜
金	だいこーんサラダ	669	591	バター 三温糖	生クリーム パルメザンチーズ	マッシュルーム ほうれん草 ホールコーン きゅうり 大根
						// // / / Cw39 // K
	御飯					
6	鶏肉のみぞれポン酢がけ	1			飲用牛乳 鶏肉 しらす干し	生姜 にんにく 大根 こねぎ レモン果汁 小松菜 にんじん
Ă	青菜としらすの和え物	579	550	米 三温糖 さといも	カットわかめ	レモン果汁 小松菜 にんじん
	里芋のすまし汁	-				緑豆もやし 玉ねぎ
	ジャージャー麺					
7	わかめと大根のサラダ	-		蒸し中華めん ごま油 菜種油	飲用牛乳 豚肉	玉ねぎ にんじん たけのこ
火	大学芋	720	603	三温糖 片栗粉	赤みそ カットわかめ	干し椎茸 にんにく 生姜 にら
	N##			さつまいも 水あめ		赤ピーマン 長ねぎ きゅうり 大根
	御飯					
8	肉じゃが			ツ しこたき じゅがいた		にんじん てわぎ さめいんげん
水	ごま和え	658	556	米 しらたき じゃがいも 菜種油 三温糖 白すりごま	飲用牛乳 豚肉	にんじん 玉ねぎ さやいんげん 小松菜 緑豆もやし 果物
·3·				**************************************		31MX 1842 0 (10 X 16
	果物(梨の予定)					
	きつまいも御飯	-		业 まな业 さつまいせ 一定est	効用仕回 →かた ±1.7	ねり梅 にんじん ごぼう
9 木	鰆の梅みそ焼き エロキノポミ	709	588	米 もち米 さつまいも 三温糖 菜種油 つきこんにゃく	飲用牛乳 さわら 赤みそ 豚肉 わかめ	茹でたけのこ 大根 長ねぎ えのきたけ 小松菜 生姜
小	五目きんぴら			木性心 ノさいかにやく	はない インハンの)	えのきたけ 小松菜 生姜
	わかめのしょうが汁		ļ			
	ジャンバラヤ				飲用牛乳 ウィンナー 鶏肉	にんにく 玉ねぎ 赤ピーマン
10	アイケアサラダ	714	565	米 菜種油 はちみつ	欧用午乳 ワインテー 鶏肉 ベーコン 調理用牛乳	ホールコーン グリンピース セロリ
金	かぼちゃスープ	, , , ,	500	じゃがいも 薄力粉	生クリーム	ホールトマト缶 キャベツ かぶ にんじん ほうれん草 かぼちゃ
						にんしん はりんんだ かはりや
	御飯					
14	五目厚焼き卵	629	475	米 菜種油 三温糖 ごま油	飲用牛乳 鶏肉 鶏卵 長ひじき	しいたけ にんじん ほうれん草
火	小松菜とひじきの和え物	029	410	さつまいも	白みそ赤みそ	小松菜 緑豆もやし 玉ねぎ
	さつまいもの味噌汁					
	あしたばパン					
15	秋の香りシチュー			あしたばパン さつまいも	飲用牛乳 鶏肉 調理用牛乳	白菜 玉ねぎ にんじん まいたけ
水	ビーンズサラダ	722	666	菜種油 薄力粉 パター 三温糖	生クリーム パルメザンチーズ	ほうれん草 キャベツ きゅうり
	2 22,733				脱脂粉乳 大豆	赤ピーマン
	御飯					
16	ぶりのねぎみそ焼き			米 ごま油 じゃがいも	物田中国 ぶり ウンス	玉ねぎ 生姜 長ねぎ えのきたけ
木		722	586	板こんにゃく	飲用牛乳 ぶり 白みそ 鰹糸削 押し豆腐	キャベツ にんじん 小松菜
-11	野菜のおかか和え					大根 ごぼう
	けんちん汁					
	御飯	-				にんにく 生姜 にんじん 玉ねぎ
17	麻婆豆腐	718	582	米 菜種油 三温糖 ごま油	飲用牛乳・押し豆腐	長ねぎ にら 干し椎茸
金	春雨中華サラダ			片栗粉 日本春雨	豚肉 赤みそ	赤ピーマン キャベツ きゅうり 果物
	果物(梨の予定)					
	御飯					生姜 ピーマン 赤ピーマン
20 月	回鍋肉	707	569	米 菜種油 三温糖 片栗粉	飲用牛乳 豚肉 赤みそ 鶏卵	キャベツ 玉ねぎ にんじん
	春雨と卵の中華スープ		000	ごま油 日本春雨	303 30 3313 3313 2 3437	たけのこ 白菜 長ねぎ えのきたけ 小松菜 果物
	果物(柿の予定)					えのさたけ 小仏朱 米利
	御飯					
21	鮭のもみじ焼き	642	588	米 ノンエッグマヨネーズ	飲用牛乳 鮭 刻みのり	にんじん えのきたけ 小松菜
火	のりあえ	042	566	じゃがいも	白みそ 赤みそ	キャベツ 玉ねぎ ごぼう
	味噌汁					
	チキンピラフ				飲用牛乳 鶏肉 ベーコン	にんにく 仕美 マッシュルーム
22	ポテトサラダ	607	FOO	米 菜種油 じゃがいも		にんにく 生姜 マッシュルーム 玉ねぎ にんじん パセリ きゅうり ホールコーン キャベツ えのきたけ 大根 ほうれん草 果物
水	ジュリエンヌスープ	637	583	ノンエッグマヨネーズ 三温糖		
	果物(りんごの予定)					
	御飯					
23	たらの玉ねぎソース		E	米 片栗粉 大豆白絞油	飲用牛乳 たら 油揚げ	玉ねぎ にんじん キャベツ
木	ひじきの和風和え	699	518	三温糖 菜種油 じゃがいも 糸こんにゃく	長ひじき 鶏肉 押し豆腐	ごぼう 長ねぎ
	鶏ごぼう汁	1		しゃいいら おこかにゃく		
	♪いなかうどん		1			
24	ツナとわかめのサラダ	1		うど4 芸徒地	飲用牛乳 鶏肉 油揚げ 生揚げ	ごぼう 白菜 ぶなしめじ
24 金		608	556	うどん 菜種油 板こんにゃく 三温糖	欧用午乳 鶏肉 油揚げ 生揚げ ツナ カットわかめ	長ねぎ きゅうり 緑豆もやし
	▶果物(みかんの予定)	1				ホールコーン 果物
	吹き寄せ御館	1	}		 	
07	吹き寄せ御飯			V +0+11+ -124+	外田共同 時内 ! > ナ マ・	ぶなしめじ にんじん ごぼう
27 月	鶏肉の塩こうじ焼き	647	621	米 さつまいも 三温糖 菜種油 白ごま 片栗粉	飲用牛乳 鶏肉 しらす干し 木綿豆腐 油揚げ	みつば にんにく 長ねぎ
٦,	しらすと野菜の和えもの	1		本注心 口С6 月末初	√1,400 T T 1001 \(T T 1001 \(\text{T 10001 \(\text{T 1001 \(\text{T 1001 \(\text{T 1001 \(\text{T 1	キャベツ 大根 小松菜 たけのこ
	吉野汁		ļ			
	御飯	678		米 薄力粉 パター 菜種油 三温糖	飲用牛乳 さわら 鶏肉	ホールコーン きゅうり キャベツ にんじん 白菜 玉ねぎ セロリ
28	鰆のカレームニエル		553			
火	キャベツとコーンのサラダ			米悝出 二温糖		
	チキンと野菜のスープ					
	中華丼			-		生姜 にんにく にんじん 白菜
29	わかめと豆腐のスープ	646	528	米 菜種油 片栗粉 ごま油	飲用牛乳 豚肉 板なしかまぼこ	たけのこ きくらげ 玉ねぎ 小松菜
水	フルーツポンチ	5-0	520	小 不正地 八木切 CO畑	カットわかめ 押し豆腐	えのきたけ 長ねぎ 大根
			<u> </u>			白桃缶 りんご缶 西洋なし缶
	御飯					
	IPP IIA	778	597	米 薄力粉 パン粉(乾) 大豆白絞油 三温糖	飲用牛乳 豚肉 鷄卵 あおさ 白みそ 赤みそ	にんじん 緑豆もやし キャベツ ほうれん草 えのきたけ 玉ねぎ 白菜
30	♪トンカツ(ソースだれ)					
30 木		778	551	八五口収加 一価値		
	♪トンカツ(ソースだれ)	778	331	八豆口蚁油 二油杨		
	♪トンカツ(<i>)-スだれ</i>) からし和え あおさの味噌汁	778	331	八豆山蚁油 一畑船		T0# [-/ 10 / + 1 ****
木	♪トンカツ(ソースだれ) からし和え あおさの味噌汁 パンプキンパン					玉ねぎ にんじん キャベツ マッシュルーム パヤリ 白菜
	♪トンカツ()-スだれ) からし和え あおさの味噌汁 バンブキンバン ボトフ	631	621	パンプキンパン じゃがいも 菜種油 三温糖	飲用牛乳 鶏肉 ウィンナー	マッシュルーム パセリ 白菜 きゅうり 黄ピーマン
31	♪トンカツ(ソースだれ) からし和え あおさの味噌汁 パンプキンパン			パンプキンパン じゃがいも	飲用牛乳 鶏肉 ウィンナー	マッシュルーム パセリ 白菜

^{*}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)
*牛乳ー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