

# 令和7年度12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	エネルギー(kcal) 普通 中・初期	主な材料名		
			からだをつくる	力や熱のもとになる	体の調子を整える
1 月	御飯 豚肉と生揚げの味噌炒め 青梗菜のスープ 果物（みかんの予定）	736 539	飲用牛乳・豚肉・生揚げ 赤みそ・カットわかめ	米・ごま油・三温糖・片栗粉	生姜・キャベツ・にんじん 茹でだけのこ・長ねぎ・エリンギ にんにく・大根・えのきだけ 青梗菜・みかん
2 火	チキンクリームスパゲティ コーンサラダ 果物（紅マドンナの予定）	703 646	飲用牛乳・鶏肉・牛乳 脱脂粉乳・バルメサンチーズ 生クリーム	スパゲティ・オリーブ油 菜種油・薄力粉 バター・三温糖	にんにく・玉ねぎ・ぶなしめじ ほうれん草・にんじん ホールコーン・きゅうり キャベツ・赤ビーマン・紅マドンナ
3 水	御飯 ぶりの照り焼き しめじ和え かぶと白菜の味噌汁	682 568	飲用牛乳・ぶり・油揚げ 白みそ・赤みそ	米	生姜・にんじん・ぶなしめじ キャベツ・小松菜・かぶ 白菜・長ねぎ
4 木	わかめ御飯 肉じゃが旨煮 野菜のおかか和え 果物（りんごの予定）	707 626	飲用牛乳・わかめご飯の素 豚肉・凍り豆腐 しらす干し・醤油削	米・じゃがいも・菜種油・三温糖	にんじん・玉ねぎ さやいんげん・えのきだけ キャベツ・小松菜・りんご
5 金	ワインナーピラフ キャベツのサラダ コーンスープ	687 604	飲用牛乳・ワインナー 鶏肉・牛乳	米・菜種油・三温糖 じゃがいも・薄力粉	マッシュルーム・玉ねぎ にんじん・にんにく・生姜 キャベツ・大根・きゅうり 赤ビーマン・とうもろこし缶詰 ホールコーン・パセリ
8 月	御飯 えびと豆腐のチリソース 春雨中華サラダ 果物（みかんの予定）	702 602	飲用牛乳・豚肉 むきえび鉗切・押し豆腐	米・菜種油・三温糖・片栗粉 ごま油・日本春雨(乾)	にんにく・生姜・長ねぎ 干し椎茸・にんじん・玉ねぎ 赤ビーマン・キャベツ きゅうり・みかん
9 火	御飯 にら入り卵焼き ほうれん草とひじきの和え物 さつまいもの味噌汁	650 488	飲用牛乳・鶏肉・鶏卵 長ひじき・白みそ・赤みそ	米・菜種油・三温糖 ごま油・さつまいも	茹でだけのこ・玉ねぎ にんじん・にら・ほうれん草 緑豆もやし・えのきだけ
10 水	チーズパン チリコンカン ブロッコリーサラダ 果物（りんごの予定）	712 670	飲用牛乳・大豆(乾) 豚肉・無添加ベーコン	チーズパン・じゃがいも 菜種油・三温糖	玉ねぎ・にんじん・にんにく ホールトマト缶・グリンピース ホールコーン・ブロッコリー りんご
11 木	ねぎ塩豚丼 しらす和え わかめスープ	682 595	飲用牛乳・豚肉・しらす干し カットわかめ・押し豆腐	米・菜種油・三温糖 片栗粉・白いごま・ごま油	にんにく・生姜・玉ねぎ こねぎ・きゅうり・にんじん 緑豆もやし・キャベツ ぶなしめじ・長ねぎ
12 金	御飯 鮭の香草パン粉焼き フレンチサラダ ひよこ豆のスープ	748 599	飲用牛乳・鮭 バルメサンチーズ 鶏肉・ひよこ豆(乾)	米・オリーブ油・パン粉(乾) 菜種油・三温糖	にんにく・バセリ・白菜 きゅうり・にんじん・黄ビーマン 玉ねぎ・キャベツ・えのきだけ
15 月	御飯 タンドリーチキン ひじきと豆のサラダ ペークンと野菜のスープ	652 596	飲用牛乳・鶏肉・長ひじき 大豆(乾)・無添加ベーコン	米・三温糖・オリーブ油	玉ねぎ・にんにく・生姜 きゅうり・大根・にんじん セロリ・えのきだけ・キャベツ
16 火	御飯 鮭の塩焼き おろし添え のりあえ 沢煮椀	640 534	飲用牛乳・鮭 刻みのり・豚肉	米・菜種油・片栗粉	大根・えのきだけ ほうれん草・にんじん キャベツ・ごぼう 長ねぎ・生姜
17 水	あんかけやきそば カレーポテト フルーツポンチ	665 550	飲用牛乳・豚肉	蒸し中華めん・ごま油・片栗粉 じゃがいも・大豆白絞油	キャベツ・玉ねぎ・にんじん 緑豆もやし・エリンギ・生姜 にんにく・白桃缶 りんご缶・西洋なし缶
18 木	御飯 揚げぶり大根 おあげの和風和え 果物（りんごの予定）	756 557	飲用牛乳・ぶり・油揚げ	米・片栗粉・大豆白絞油 三温糖・菜種油	生姜・大根・にんじん さやいんげん・キャベツ・りんご
19 金	♪ポークカレーライス わかめとコーンのサラダ 果物（みかんの予定）	704 674	飲用牛乳・豚肉 バルメサンチーズ・カットわかめ	米・じゃがいも・菜種油 薄力粉・はちみつ バター・三温糖	にんにく・生姜・玉ねぎ にんじん・ホールコーン きゅうり・大根・みかん
22 月	御飯 鰯の幽庵焼き かぼちゃのいとこ煮 大根とわかめの味噌汁	675 573	飲用牛乳・さわら・小豆(乾) カットわかめ・白みそ・赤みそ	米・三温糖	ゆず・かぼちゃ・大根 白菜・長ねぎ
23 火	御飯 肉豆腐 ごま和え 果物（みかんの予定）	679 551	飲用牛乳・押し豆腐・豚肉	米・菜種油・しらたき 三温糖・白ごま	にんじん・玉ねぎ・長ねぎ ほうれん草・干し椎茸・小松菜 緑豆もやし・みかん
24 水	♪チョコチップパン ♪モチコチキン キャベツのマリネ ABCスープ	643 618	飲用牛乳・鶏肉・無添加ベーコン	チョコチップパン・片栗粉 大豆白絞油・三温糖 ABCマカロニ	にんにく・生姜・キャベツ にんじん・黄ビーマン・白菜 えのきだけ・玉ねぎ セロリ・ほうれん草

\*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