



# 令和8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  
原島 広樹

\*牛乳は毎日つきます。

曜日	献立名	I栄養 - (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
9 木	ホークカレーライス コールスローサラダ 果物 (清見オレンジ)	694	679	米・菜種油・じゃがいも 薄力粉・はちみつ・バター	飲用牛乳・豚肉 パルメザンチーズ	にんにく・生姜・玉ねぎ にんじん・キャベツ 冷凍ホールコーン きよみ(砂じょう、生)
10 金	ジャージャー麺 磯辺ポテト フルーツボンチ	687	577	蒸し中華めん・ごま油・菜種油 三温糖・片栗粉・じゃがいも 大豆白絞油	飲用牛乳・豚二度挽肉 赤みそ・青のり	玉ねぎ・にんじん・茹でたけのこ 干し椎茸・にんにく・生姜・にら 赤ピーマン・長ねぎ・みかん缶 黄桃缶・白桃缶・りんごダイズ缶
13 月	ご飯 鶏肉の香味焼き 野菜のえのき和え 茗竹汁	598	556	米・三温糖・ごま油	飲用牛乳・鶏もも肉 カットわかめ・飾りかまぼこ 押し豆腐	玉ねぎ・にんにく・えのきたけ キャベツ・にんじん・小松菜 たけのこ・長ねぎ
14 火	黒砂糖パン 鮭のクリーム煮 だいごーんサラダ	689	583	黒砂糖パン・菜種油・薄力粉 バター・三温糖	飲用牛乳・しろさけ 無添加ベーコン・調理用牛乳 生クリーム・パルメザンチーズ	玉ねぎ・にんじん・白菜 マッシュルーム缶・ほうれん草 冷凍ホールコーン・きゅうり・大根
15 水	ご飯 揚げじゃが芋のそぼろ煮 しめじ和え 果物 (デコボン)	690	565	米・じゃがいも・大豆白絞油 菜種油・三温糖・片栗粉	飲用牛乳・豚二度挽肉・鰹糸削	にんじん・玉ねぎ・茹でたけのこ 干し椎茸・冷凍グリーンピース 小松菜・しめじ・キャベツ デコボン
16 木	ねぎ塩豚丼 しらす和え わかめスープ	685	499	米・菜種油・三温糖・片栗粉 白いりごま・ごま油	飲用牛乳・豚肉・豚ばら(脂身付) しらす干し・カットわかめ 押し豆腐	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・大根・きくらげ
17 金	ご飯 鮭の香草パン粉焼き フレンチサラダ ひよこ豆のスープ	747	562	米・オリーブ油・パン粉(乾) 菜種油・三温糖	飲用牛乳・銀さけ パルメザンチーズ・鶏もも肉小間 ひよこ豆(乾)	にんにく・白菜・きゅうり にんじん・黄ピーマン・玉ねぎ キャベツ・えのきたけ
20 月	ご飯 麻婆豆腐 春雨中華サラダ 果物 (デコボン)	727	589	米・菜種油・三温糖・ごま油 片栗粉・日本春雨(乾)	飲用牛乳・押し豆腐 豚二度挽肉・赤みそ	にんにく・生姜・にんじん 玉ねぎ・長ねぎ・にら・干し椎茸 赤ピーマン・キャベツ・きゅうり デコボン M
21 火	ご飯 にら入り卵焼き 小松菜とひじきの和え物 生揚げの味噌汁	653	455	米・菜種油・三温糖・ごま油	飲用牛乳・鶏もも肉二度挽き 鶏卵・長ひじき・生揚げ 白みそ・赤みそ	茹でたけのこ・玉ねぎ・にんじん にら・小松菜・緑豆もやし えのきたけ
22 水	ミートソーススパゲッティ イタリアンサラダ 果物 (清見オレンジ)	669	575	スパゲッティ・オリーブ油 菜種油・薄力粉・バター・三温糖	飲用牛乳・豚二度挽肉 パルメザンチーズ	パセリ・にんにく・生姜 にんじん・玉ねぎ・セロリ・大根 きゅうり・マッシュルーム缶 冷凍グリーンピース 赤ピーマン・黄ピーマン きよみ(砂じょう、生)
23 木	ご飯 たらの玉ねぎソース のりあえ 鶏ごぼう汁	667	516	米・片栗粉・大豆白絞油 三温糖・菜種油・じゃがいも 板こんにゃく	飲用牛乳・まだら・刻みのり 鶏もも肉小間・押し豆腐	玉ねぎ・えのきたけ・ほうれん草 にんじん・キャベツ ごぼう・長ねぎ
24 金	チンジャオロース丼 中華風春雨スープ 果物 (デコボン)	614	526	米・菜種油・三温糖・ごま油 片栗粉・日本春雨(乾)	飲用牛乳・豚肉・鶏もも肉小間	玉ねぎ・茹でたけのこ 赤ピーマン・ピーマン・にんにく 生姜・にんじん・白菜・にら デコボン M
27 月	ミルクパン いちごジャム ポトフ カラフルサラダ	605	599	ミルクパン・じゃがいも 菜種油・三温糖	飲用牛乳・鶏もも肉小間 ウィンナー	いちごジャム(低糖度)・玉ねぎ にんじん・キャベツ・パセリ マッシュルーム缶・きゅうり 大根・黄ピーマン
28 火	ご飯 鯖の味噌マヨネーズ焼き からし和え 沢煮椀	668	547	米・キューピーエッグケア 三温糖・菜種油・片栗粉	飲用牛乳・さわら・白みそ・豚肉	にんにく・こねぎ・にんじん 緑豆もやし・キャベツ・小松菜 ごぼう・長ねぎ・生姜
30 木	ウインナーピラフ ツナサラダ ミネストローネ	634	528	米・菜種油・はちみつ オリーブ油・じゃがいも・三温糖	飲用牛乳・ウインナー・ツナ缶 無添加ベーコン	マッシュルーム缶・玉ねぎ にんじん・にんにく・生姜 きゅうり・ほうれん草・キャベツ セロリ・白菜・ホールトマト缶

\*献立は材料等の都合により変更することがあります。

\*こ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