

令和8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
原島 広樹

*牛乳は毎日つきます。

曜日	献立名	1人1日(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
1月	ご飯	709	543	米・ごま油・三温糖 片栗粉・日本春雨(乾)	飲用牛乳・豚肉・生揚げ 赤みそ	生姜・茹でだけのご・キャベツ にんじん・青梗菜・干し椎茸 にんにく・にら・白菜・玉ねぎ
	厚揚げと豚肉の味噌炒め					
	中華風春雨スープ					
2月	そばろご飯	649	539	米・菜種油・三温糖	飲用牛乳・鶏むね二度挽肉 鶏卵・鰹系削・鶏もも肉小間 豆乳・赤みそ・白みそ	にんじん・玉ねぎ・干し椎茸 さやいんげん・小松菜 緑豆もやし キャベツ・ぶなしめじ
	小松菜のおかか和え					
	豆乳入りみそ汁					
3月	ふきなご揚げパン	605	680	ミルクパン・大豆白絞油 クラニュー糖・じゃがいも 菜種油・はちみつ	飲用牛乳・きな粉(大豆) 鶏もも肉小間・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 きゅうり・ホールコーン カットパイ
	ポトフ					
	コールスローサラダ 果物(バナナアップル)					
4月	ご飯	656	428	米・菜種油・三温糖	飲用牛乳・鶏ひき肉・鶏卵 鰹系削・刻みのり 鶏もも肉小間・油揚げ	ほうれん草・にんじん えのきたけ・小松菜 緑豆もやし・ぶなしめじ キャベツ・ごぼう・長ねぎ
	厚焼き卵					
	のり和え ちゃんこ汁					
5月	ご飯	638	462	米・薄力粉・バター・三温糖・ 菜種油	飲用牛乳・鮭・長ひじき プロセスチーズ・ベーコン	大根・小松菜・にんじん レモン果汁・キャベツ えのきたけ・玉ねぎ・ほうれん草
	魚のムニエル					
	ひじきとチーズのサラダ ジュリエンスープ					
8月	ご飯	634	565	米・菜種油・板こんにゃく 三温糖・じゃがいも	飲用牛乳・鶏もも肉 豚もも肉スライス・大豆(乾) 白みそ・赤みそ	にんにく・長ねぎ・ごぼう にんじん・白菜・ほうれん草
	鶏肉の塩こうじ焼き					
	五目豆 味噌汁					
9月	ふみぞラーメン	619	522	蒸し中華めん・ごま油 じゃがいも・大豆白絞油	飲用牛乳・豚肉・赤みそ	にんにく・にんじん・玉ねぎ 緑豆もやし・にら ホールコーン・すいか
	カレーポテト					
	果物(すいか)					
10月	親子丼	676	579	米・三温糖・片栗粉	飲用牛乳・鶏もも肉小間・鶏卵 カットわかめ・白みそ・赤みそ	玉ねぎ・にんじん・干し椎茸 大根・えのきたけ・小松菜 アンデスメロン
	味噌汁					
	果物(メロン)					
11月	ご飯	694	560	米・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・カットわかめ	ねり梅・にんじん・ごぼう 茹でだけのご・大根・ぶなしめじ
	鯖の梅みそ焼き					
	五目きんぴら すまし汁					
12月	ご飯	637	552	米・三温糖・菜種油 白ごま・片栗粉	飲用牛乳・鶏もも肉 しらす干し・豚肉	生姜・にんじん・キャベツ 大根・ホールコーン・ごぼう 長ねぎ・ほうれん草・えのきたけ
	鶏肉の照り焼き					
	しらす入りサラダ 沢煮梅					
15月	豚肉丼	676	577	米・しらたき・三温糖 片栗粉・菜種油・さつまいも	飲用牛乳・豚肉・カットわかめ	にんじん・玉ねぎ・長ねぎ ぶなしめじ・糸みつば オレンジジュース・大根 えのきたけ・小松菜・生姜
	さつまいものオレシソ煮					
	わかめのしょうが汁					
16月	チーズパン	712	534	チーズパン・じゃがいも 菜種油・三温糖	飲用牛乳・大豆(乾) 豚二度挽肉・無添加ベーコン	玉ねぎ・にんじん・にんにく ホールトマト缶・グリーンピース ホールコーン・きゅうり キャベツ
	チリコンカン					
	コーンサラダ					
17月	深川飯	685	578	米・菜種油・三温糖・片栗粉	飲用牛乳・あさり・油揚げ まさば・白みそ	にんじん・長ねぎ・糸みつば 玉ねぎ・生姜・大根・キャベツ ゆず果汁・小松菜
	魚のねぎ味噌焼き					
	ゆず和え 吉野汁					
18月	ソースやきそば	599	523	蒸し中華めん・菜種油 片栗粉・ごま油	飲用牛乳・豚肉・鶏もも肉	緑豆もやし・キャベツ・玉ねぎ にんじん・にら・大根 えのきたけ・長ねぎ・青梗菜 白桃缶・りんご缶 西洋なし缶
	中華風野菜スープ					
	フルーツポンチ					
19月	ご飯	631	595	米・三温糖・菜種油 白ごま・じゃがいも	飲用牛乳・鶏もも肉・ツナ 長ひじき・白みそ・赤みそ	生姜・にんにく・大根・こねぎ レモン果汁・きゅうり キャベツ・赤ピーマン 玉ねぎ・小松菜
	鶏肉のみぞれボン酢がけ					
	ツナとひじきのサラダ 味噌汁					
22月	わかめご飯	687	511	米・菜種油・三温糖 片栗粉・ごま油	飲用牛乳・わかめごはんのもと 豚肉・赤みそ・生揚げ 鶏もも肉小間	生姜・にんにく・にんじん 茹でだけのご・玉ねぎ 干し椎茸・キャベツ・大根 さくらげ・ほうれん草
	家常豆腐					
	中華スープ					
23月	タコライス	668	567	米・菜種油・三温糖・ごま油	飲用牛乳・大豆(乾) 豚二度挽肉・プロセスチーズ もずく	にんにく・玉ねぎ・にんじん ホールトマト缶・キャベツ 大根・カットパイ
	もずくスープ					
	果物(バナナアップル)					
24月	ご飯	630	489	米・菜種油・三温糖 片栗粉・ごま油	飲用牛乳・豚肉・赤みそ 鶏もも肉小間	生姜・ピーマン・赤ピーマン キャベツ・玉ねぎ・にんじん 茹でだけのご・えのきたけ まいたけ・長ねぎ・青梗菜
	回鍋肉					
	中華風のこスープ					
25月	ターメリックライス	739	595	米・菜種油・薄力粉 三温糖・バター	飲用牛乳・豚二度挽肉・大豆 (乾)	にんじん・玉ねぎ・マッシュルー ム缶・ホールトマト缶・生姜・に んにく・きゅうり・キャベツ・ ホールコーン・すいか
	キーマカレー					
	バルサミコ風味サラダ 果物(すいか)					
26月	ご飯	742	518	米・片栗粉・大豆白絞油 菜種油・三温糖・板こんにゃく	飲用牛乳・まさば 油揚げ・長ひじき	生姜・にんじん・キャベツ 大根・なめこ・長ねぎ
	魚の竜田揚げ					
	ひじきの和風和え のっぺい汁					
29月	チャーハン	587	512	米・菜種油・ごま油・三温糖	飲用牛乳・鶏卵・豚肉 無添加ハム・カットわかめ 木綿豆腐	生姜・にんじん・長ねぎ 干し椎茸・グリーンピース 緑豆もやし・きゅうり 黄ピーマン・えのきたけ・青梗菜
	ハンサンスー					
	わかめスープ					
30月	ご飯	640	545	米・じゃがいも・板こんにゃく 菜種油・三温糖・ごま油	飲用牛乳・鶏もも肉小間・ツナ	にんじん・ごぼう 茹でだけのご・大根・干し椎茸 さやいんげん・緑豆もやし アンデスメロン
	筑前煮					
	にんじんしりしり 果物(メロン)					

*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