

令和8年度7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

* 今月は14日以外は牛乳がつきます。

曜日	献立名	I栄養素(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
1 水	きなこ揚げパン ポトフ 枝豆サラダ	621	621	飲用牛乳・きな粉 鶏肉・ウィンナー	ミルクパン・大豆白絞油 グラニュー糖・じゃがいも 三温糖・菜種油	玉ねぎ・にんじん・キャベツ マッシュルーム缶・パセリ・ 緑豆もやし・大根・ホールコーン むき枝豆・レモン果汁
2 木	ご飯 麻婆茄子 野菜の中華和え	633	513	飲用牛乳・豚肉・赤みそ	米・菜種油・三温糖・押し豆腐 ごま油・片栗粉・白いりごま	にんにく・生姜・なす・にんじん 玉ねぎ・長ねぎ・干し椎茸 小松菜・緑豆もやし
3 金	ご飯 魚のおろしソースがけ からし和え 豚汁	696	573	飲用牛乳・ぶり・豚肉 赤みそ・白みそ	米・ごま油・じゃがいも	大根・にんじん・緑豆もやし キャベツ・小松菜・長ねぎ・ごぼう
6 月	味噌豚丼 わかめスープ ぶどうゼリー	620	488	調理用牛乳・豚肉・赤みそ カットわかめ・押し豆腐・粉寒天	米・菜種油・三温糖 片栗粉・ごま油	生姜・玉ねぎ・ピーマン にんじん・ぶなしめじ 長ねぎ・ぶどうジュース
7 火	鮭ちらし寿司 野菜のマヨ和え たなばた汁	653	594	飲用牛乳・油揚げ 鮭・飾りかまぼこ・鶏肉	米・三温糖・白いりごま ごま油・ノンエッグマヨネーズ 冷麦	にんじん・かんぴょう・枝豆 緑豆もやし・キャベツ 小松菜・ほうれん草
8 水	豚肉ともやしのあんかけ中華麺 磯辺ポテト 果物（バレンシアオレンジ）	650	584	飲用牛乳・豚肉・青のり	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	キャベツ・玉ねぎ・にんじん にら・緑豆もやし・生姜・にんにく バレンシアオレンジ
9 木	ご飯 魚のカレー焼き ひじきと豆のサラダ チキンと野菜のスープ	704	569	飲用牛乳・まさば・長ひじき 大豆・鶏肉	米・三温糖・オリーブ油	生姜・玉ねぎ・きゅうり キャベツ・大根・にんじん・セロリ
10 金	ご飯 酢豚 豆腐の中華スープ	725	528	飲用牛乳・豚肉・ カットわかめ・押し豆腐	米・片栗粉・大豆白絞油 じゃがいも・菜種油 三温糖・ごま油	生姜・にんじん・玉ねぎ だけのこ・ピーマン えのきたけ・長ねぎ
13 月	スパゲティナポリタン ABCスープ 果物（メロン）	636	530	飲用牛乳・豚肉・ウィンナー パルメザンチーズ・ベーコン	スパゲティ・オリーブ油 菜種油・三温糖 ABCマカロニ	パセリ・にんじん・玉ねぎ マッシュルーム缶・ピーマン キャベツ・えのきたけ セロリ・メロン
14 火	乳酸菌飲料 御飯 魚の南蛮漬け キャベツの五目汁	654	521	乳酸菌飲料・さば	米・片栗粉・大豆白絞油 菜種油・三温糖・ごま油	生姜・玉ねぎ・にんじん ピーマン・とうがらし・キャベツ 長ねぎ・ぶなしめじ・ごぼう
15 水	ご飯 鶏肉のごま味噌焼き 大豆とひじきの煮物 冬瓜の吉野汁	625	452	飲用牛乳・鶏肉・赤みそ・白みそ 長ひじき・油揚げ・大豆	米・三温糖・白いりごま 菜種油・片栗粉	生姜・にんじん・冬瓜 干し椎茸・長ねぎ
16 木	夏野菜カレーライス わかめと大根のサラダ 果物（すいか）	667	489	飲用牛乳・鶏肉 パルメザンチーズ・カットわかめ	米・菜種油・薄力粉 はちみつ・バター 大豆白絞油・三温糖	にんにく・生姜・玉ねぎ にんじん・なす・かぼちゃ きゅうり・大根・すいか

* 献立は材料等の都合により変更することがあります。

* 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



7/2 ごろ (夏至から11日目～七夕までの5日間)	7/7	7/13～16 (または8/13～16)	7月下旬ごろ (2026年は7/26)
半夏生 タコ (関西地方) 焼きサバ (福井県)	七夕 そうめん	お盆 精進料理	土用の丑の日 ウナギ 「う」のつく食べ物