

令和8年度9月 学校給食予定献立表

東京都立町田の丘学園校長

＊牛乳は毎日つきます。

原島 広樹

曜日	献立名	1人1日(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
2 水	ハヤシライス ポテト入りフレンチサラダ フルーツポンチ	719	635	米・菜種油・三温糖・薄力粉・じゃがいも	飲用牛乳・豚肉・生クリーム	にんにく・玉ねぎ・にんじん マッシュルーム缶・キャベツ きゅうり・白桃缶 りんご缶・西洋なし缶
3 木	御飯 ぶりの南部焼き のり和え ちゃんこ汁	739	561	米・三温糖・黒ごま 白いりごま・菜種油	飲用牛乳・ぶり切身 刻みのり・鶏肉・油揚げ	生姜・えのきたけ・小松菜 にんじん・緑豆もやし ぶなしめじ・キャベツ ごぼう・長ねぎ
4 金	小松菜パン カレーポトフ カラフルサラダ	577	466	小松菜パン・じゃがいも 菜種油・三温糖	飲用牛乳・鶏肉・ウィンナー	玉ねぎ・にんじん・キャベツ かぶ・マッシュルーム缶 きゅうり・大根・黄ピーマン
7 月	御飯 鮭の塩焼き ひじきの和風和え さつまい	662	588	米・菜種油・三温糖・さつまいも	飲用牛乳・しろうさけ切身 油揚げ・長ひじき・鶏肉 赤みそ・白みそ	大根・にんじん・キャベツ ごぼう・菜ねぎ
8 火	♪みそラーメン カレーポテト 果物（りんご）	621	567	蒸し中華めん・ごま油 片栗粉・じゃがいも・大豆白紋油	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・りんご
9 水	御飯 鶏肉の香味焼き 菊としらすの和え物 すまし汁	604	602	米・三温糖・ごま油	飲用牛乳・鶏肉 しらす干し・カットわかめ	玉ねぎ・にんにく・小松菜 にんじん・緑豆もやし 菊のり・大根・ぶなしめじ
10 木	バターロールパン 白菜とかぼちゃのクリーム煮 わかめとコーンのサラダ	603	611	バターロールパン・ エルボマカロニ・菜種油 薄力粉・バター・三温糖	飲用牛乳・鶏肉・脱脂粉乳 調理用牛乳・ハルメザンチーズ カットわかめ	かぼちゃ・白菜・玉ねぎ にんじん・ぶなしめじ・パセリ ホールコーン・きゅうり・大根
11 金	御飯 八宝豆腐 春雨中華サラダ 果物（梨）	674	599	米・菜種油・三温糖 片栗粉・ごま油・日本春雨	飲用牛乳・豚肉・押し豆腐	にんじん・たけのこ・玉ねぎ 白菜・エリンギ・生姜 にんにく・むき枝豆・赤ピーマン キャベツ・きゅうり・なし
14 月	御飯 揚げじゃが芋のそぼろ煮 こぎつねサラダ	695	522	米・じゃがいも・大豆白紋油 菜種油・三温糖・片栗粉	飲用牛乳・豚肉 油揚げ・長ひじき	にんじん・玉ねぎ・たけのこ 干し椎茸・グリーンピース 小松菜・キャベツ
15 火	御飯 さわらの味噌マヨネーズ焼き おかか和え けんちん汁	692	597	米・キューピーエッグケア 三温糖・菜種油・板こんにゃく じゃがいも・ごま油	飲用牛乳・さわり 切身 白みそ・鰹系削・押し豆腐	にんにく・こねぎ・キャベツ にんじん・ほうれん草 えのきたけ・ごぼう 大根・長ねぎ
16 水	豚肉の生姜焼き丼 大学芋 味噌汁	712	577	米・菜種油・さつまいも 油・三温糖・水あめ	飲用牛乳・豚肉・油揚げ カットわかめ・白みそ・赤みそ	生姜・玉ねぎ・大根・ほうれん草
17 木	チキンクリームスパゲティ コーンサラダ 果物（りんご）	717	662	スパゲティ・オリーブ油 菜種油・薄力粉・バター・三温糖	飲用牛乳・鶏肉・調理用牛乳 脱脂粉乳・ハルメザンチーズ 生クリーム	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・赤ピーマン・りんご
18 金	御飯 大根と豚肉のべっこう煮 三色野菜のごま和え	613	503	米・板こんにゃく じゃがいも・菜種油 三温糖・片栗粉・白すりごま	飲用牛乳・豚肉	茹でたけのこ・大根・にんじん グリーンピース・ほうれん草 緑豆もやし
24 木	♪ガバオライス ツナサラダ わかめスープ	643	549	米・菜種油・三温糖 片栗粉・はちみつ	飲用牛乳・鶏肉・ツナ缶 カットわかめ・木綿豆腐	生姜・にんにく・玉ねぎ ピーマン・赤ピーマン・パセリ きゅうり・ほうれん草・キャベツ にんじん・えのきたけ・青梗菜
25 金	御飯 油淋鶏 野菜のナムル ワントンスープ	707	533	米・片栗粉・大豆白紋油 三温糖・ごま油 ワントンの皮・菜種油	飲用牛乳・鶏肉・豚肉	にんにく・生姜・長ねぎ・こねぎ・緑 豆もやし・にんじん・きゅうり・ほう れん草・白菜・にら
28 月	ぶどうパン ボークビーンズ コールスローサラダ 果物（梨）	677	755	ぶどうパン・ぶどうパン・ぶどうパ ン・じゃがいも・菜種油・三温糖・ はちみつ	飲用牛乳・大豆(乾)・豚肉・無添加 ベーコン	玉ねぎ・にんじん ホールトマト缶・グリーンピース キャベツ・ホールコーン なし
29 火	御飯 松風焼き 浅漬け 味噌汁	664	586	米・パン粉(乾)・三温糖 白ごま・じゃがいも	飲用牛乳・鶏肉・大豆 白みそ・鶏卵・赤みそ	長ねぎ・生姜・キャベツ きゅうり・にんじん・玉ねぎ 小松菜・ごぼう
30 水	いなかうどん ささみとわかめのサラダ 果物（梨）	603	681	うどん・菜種油 板こんにゃく・三温糖	飲用牛乳・鶏肉・油揚げ 生揚げ・鶏肉・カットわかめ	ごぼう・白菜・ぶなしめじ 長ねぎ・きゅうり・緑豆もやし ホールコーン・なし

＊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