

令和2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
緒方 直彦

*牛乳は毎日つきます。

曜日	普通食 献立名	E補給 kcal	後期食 献立名	初期食・中期食・中期食的 献立名	主な材料名		
					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	御飯 麻婆豆腐 春雨中華サラダ 果物(メロンの予定)	749	軟飯 豆腐と肉団子のみそ煮 春雨中華サラダ 果物(メロンの予定)	おかゆ 豆腐と肉団子のみそ煮 春雨中華サラダ 果物(メロンの予定)	米 油 三温糖 ごま油 片栗粉 春雨	豆腐 肉 みそ	にんにく 生姜 にんじん 玉ねぎ 長ネギ じゃがいも 干し椎茸 赤ピーマン キャベツ きゅうり 果物
2火	チキンカレーライス コールスローサラダ カルピスボンチ	708	軟飯 肉団子と野菜のカレー コールスローサラダ カルピスボンチ	おかゆ 肉団子と野菜のカレー コールスローサラダ カルピスボンチ	米 バター 薄力粉 油 じゃがいも はちみつ	肉 パルメザンチーズ 乳酸菌飲料	にんにく 生姜 りんご 玉ねぎ にんじん キャベツ 冷凍コーン アスパラガス みかん缶 白桃缶 りんご缶
3水	御飯 五目厚焼き卵 おかか和え けんちん汁	648	軟飯 五目卵豆腐 おかか和え けんちん汁	おかゆ 五目卵豆腐 おかか和え けんちん汁	米 油 三温糖 じゃがいも こんにゃく ごま油	肉 卵 鯉節 豆腐	しいたけ にんじん ほうれん草 もやし キャベツ 大根 長ネギ ごぼう
4木	黒砂糖パン とり肉のトマトソースがけ コーンポテト 野菜スープ	659	パンがゆ とりバーグ トマトソースがけ コーンポテト 野菜スープ	パンがゆ(中期食はおかゆ) とりテリーヌ トマトソースがけ コーンポテト 野菜スープ	パン 油 三温糖 じゃがいも バター	肉 ベーコン	にんにく 玉ねぎ マッシュルーム缶 ホールトマト缶 パセリ 冷凍コーン スズキエビ にんじん セロリ キャベツ
5金	豚肉とごぼうの御飯 魚の香り焼き ごま和え すまし汁	730	軟飯 豚肉と野菜の煮物 魚バーグ 香りソース ごま和え すまし汁	おかゆ 豚肉と野菜の煮物 魚テリーヌ 香りソース ごま和え すまし汁	米 ごま油 三温糖 白ごま	肉 魚(さばの予定) わかめ	ごぼう にんじん 玉ねぎ 小松菜 もやし 大根 しめじ
8月	御飯 ぶりかけ 魚の照り焼き 紅白なます みそ汁	739	軟飯 のりの佃煮 魚バーグ 照り焼きソース 紅白なます みそ汁	おかゆ のりの佃煮 魚テリーヌ 照り焼きソース 紅白なます みそ汁	米 白ごま 三温糖 じゃがいも	しらす かつお粉 青のり 魚(ぶりの予定) みそ	生姜 大根 にんじん ゆず果汁 玉ねぎ ごぼう ほうれん草
9火	豚肉のビビンバ丼 わかめと豆腐のスープ 果物(冷凍パイ)	694	軟飯 肉団子と卵のみそあんかけ わかめと豆腐のスープ 果物(パイ缶の予定)	おかゆ 肉団子と卵のみそあんかけ わかめと豆腐のスープ 果物(パイ缶の予定)	米 三温糖 油 片栗粉 白ごま ごま油	肉 卵 みそ わかめ 豆腐	生姜 にんにく もやし 小松菜 にんじん えのきだけ 長ネギ 果物
10水	御飯 肉豆腐 ひじきの和風和え 黒糖牛乳寒天	776	軟飯 豆腐と肉団子の煮物 ひじきの和風和え 黒糖牛乳寒天	おかゆ 豆腐と肉団子の煮物 ひじきの和風和え 黒糖牛乳寒天	米 しらたき 三温糖 油 黒砂糖	豆腐 肉 油揚げ ひじき 調理用牛乳 寒天 生クリーム	にんじん 玉ねぎ 長ネギ 小松菜 キャベツ
11木	ソース焼きそば さつま芋とりんごの甘煮 もずくと大根の生姜汁	723	軟らか中華麺 肉団子と野菜のソース煮 さつま芋とりんごの甘煮 もずくと大根の生姜汁	軟らか冷麦 肉団子と野菜のソース煮 さつま芋とりんごの甘煮 もずくと大根の生姜汁	中華麺 油 くず粉 さつまいも 三温糖 バター	肉 えび もずく	もやし キャベツ 玉ねぎ にんじん じゃがいも りんご レモン果汁 レーズン 大根 生姜 万能ねぎ
12金	御飯 豚カツ ソースだれ ゆかり和え みそ汁	790	軟飯 豚バーグ ソースだれ ゆかり和え みそ汁	おかゆ 豚テリーヌ ソースだれ ゆかり和え みそ汁	米 薄力粉 パン粉 油 三温糖 じゃがいも	肉 卵 みそ	きゅうり にんじん 大根 キャベツ 玉ねぎ えのきだけ 小松菜
15月	ハヤシライス 大根とホタテのサラダ 果物(メロンの予定)	742	軟飯 肉団子と野菜のハヤシ煮 大根とホタテのサラダ 果物(メロンの予定)	おかゆ 肉団子と野菜のハヤシ煮 大根とホタテのサラダ 果物(メロンの予定)	米 油 三温糖 薄力粉 バター	肉 生クリーム ホタテ	にんにく 玉ねぎ にんじん マッシュルーム缶 冷凍グリーンピース 大根 きゅうり 果物
16火	御飯 中華風旨煮 野菜の中華和え 果物(スイカの予定)	680	軟飯 中華風旨煮 野菜の中華和え 果物(スイカの予定)	おかゆ 中華風旨煮 野菜の中華和え 果物(スイカの予定)	米 油 三温糖 片栗粉 ごま油 白ごま	肉 えび	生姜 にんじん 茹でだけのこ 玉ねぎ 白菜 エリンギ にんにく 冷凍むき枝豆 ほうれん草 きゅうり もやし 果物
17水	御飯 魚の西京漬焼き ごま酢和え かぼちゃの甘煮 すまし汁	674	軟飯 魚バーグ 西京みそソース ごま酢和え かぼちゃの甘煮 すまし汁	おかゆ 魚テリーヌ 西京みそソース ごま酢和え かぼちゃの甘煮 すまし汁	米 三温糖 白ごま	魚(さけの予定) みそ わかめ 油揚げ	大根 きゅうり かぼちゃ 冬瓜 にんじん 干し椎茸
18木	ココアパン ボークビーンズ しらす入りサラダ 果物(パレンシアオレンジの予定)	728	パンがゆ 肉団子と豆のトマト煮 しらす入りサラダ 果物(みかん缶の予定)	パンがゆ(中期食はおかゆ) 肉団子と豆のトマト煮 しらす入りサラダ 果物(みかん缶の予定)	パン じゃがいも 油 三温糖 白ごま	大豆 肉 ベーコン しらす わかめ	玉ねぎ にんじん ホールトマト缶 冷凍グリーンピース レモン果汁 きゅうり 大根 冷凍コーン 果物
19金	親子丼 大豆とひじきの煮物 みそ汁	736	軟飯 とりバーグと卵の煮物 大豆とひじきの煮物 みそ汁	おかゆ とりテリーヌと卵の煮物 大豆とひじきの煮物 みそ汁	米 三温糖 片栗粉 油 じゃがいも	卵 肉 ひじき 油揚げ 大豆 みそ	玉ねぎ にんじん 干し椎茸 糸みつば ほうれん草
22月	チキンライス ツナとひじきのサラダ ベーコンと野菜のスープ	663	軟飯 肉団子のケチャップ煮 ツナとひじきのサラダ ベーコンと野菜のスープ	おかゆ 肉団子のケチャップ煮 ツナとひじきのサラダ ベーコンと野菜のスープ	米 オリーブ油 油 三温糖 白ごま じゃがいも	肉 ツナ ひじき ベーコン	にんにく にんじん 玉ねぎ マッシュルーム缶 冷凍グリーンピース きゅうり キャベツ 赤ピーマン ほうれん草 セロリ
23火	御飯 豚すき焼き風煮 梅肉和え 果物(スイカの予定)	670	軟飯 肉団子と豆腐の煮物 梅肉和え 果物(スイカの予定)	おかゆ 肉団子と豆腐の煮物 梅肉和え 果物(スイカの予定)	米 しらたき 小町麦 油 三温糖	肉 豆腐 鯉節	しいたけ にんじん 長ネギ 玉ねぎ 小松菜 きゅうり キャベツ ねり梅 果物
24水	御飯 豚肉と生揚げのみそ炒め 中華風春雨スープ	765	軟飯 肉団子と豆腐のみそ煮 中華風春雨スープ	おかゆ 肉団子と豆腐のみそ煮 中華風春雨スープ	米 ごま油 三温糖 片栗粉 春雨	肉 生揚げ みそ わかめ 卵	生姜 茹でだけのこ キャベツ にんじん チンゲン菜 エリンギ にんにく 玉ねぎ
25木	御飯 魚のねぎみそ焼き からし和え 豆の甘煮 すまし汁	703	軟飯 魚バーグ ねぎみそソース からし和え 豆の甘煮 すまし汁	おかゆ 魚テリーヌ ねぎみそソース お浸し 豆の甘煮 すまし汁	米 三温糖	魚(さわらの予定) みそ 大豆 わかめ	長ネギ 生姜 にんじん もやし キャベツ 小松菜 冬瓜 玉ねぎ えのきだけ
26金	豚肉ともやしのあんかけ中華麺 カレーポテト 果物(冷凍パイ)	719	軟らか中華麺 肉団子と野菜の中華煮 カレーポテト 果物(パイ缶の予定)	軟らか冷麦 肉団子と野菜の中華煮 カレーポテト 果物(パイ缶の予定)	中華麺 ごま油 油 片栗粉 くず粉 じゃがいも	肉	キャベツ 玉ねぎ にんじん にら もやし 生姜 にんにく 果物
29月	バターライス ボークストロガノフ コーンサラダ 果物(冷凍パイ)	791	バター軟飯 肉団子のトマト煮 コーンサラダ 果物(パイ缶の予定)	バターがゆ 肉団子のトマト煮 コーンサラダ 果物(パイ缶の予定)	米 バター 油 三温糖 薄力粉	肉 生クリーム	にんにく 玉ねぎ マッシュルーム缶 にんじん 冷凍グリーンピース 冷凍コーン キャベツ きゅうり 果物
30火	枝豆御飯 肉じゃが ゆず和え	690	軟飯 枝豆の和え物 肉団子とじゃがいもの煮物 ゆず和え	おかゆ 枝豆の和え物 肉団子とじゃがいもの煮物 ゆず和え	米 しらたき じゃがいも 油 三温糖	油揚げ 肉	冷凍むき枝豆 にんじん 玉ねぎ さやいんげん かぶ キャベツ ゆず果汁

*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。