



令和2年度12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	エネルギー 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		
					カや熱のもとになる	からだをつくる	体の調子を整える
1 火	御飯 魚のねぎみそ焼き のり和え うすら豆の甘煮 すまし汁	673	軟飯 魚バーグ ねぎみそソース のり和え うすら豆の甘煮 すまし汁	おかゆ 魚テリーヌ ねぎみそソース のり和え うすら豆の甘煮 すまし汁	米 三温糖	飲用牛乳 魚(さげの予定) みそ 鰹節のり うすら豆 油揚げ	玉ねぎ ねぎ えのきたけ 小松菜 にんじん もやし 大根 しいたけ
2 水	黒砂糖パン 貝だくさんボトフ ツナとわかめのサラダ 果物(みかんの予定)	688	パンがゆ 貝だくさんボトフ ツナとわかめのサラダ 果物(みかんの予定)	パンがゆ(中期食的はおかゆ) 貝だくさんボトフ ツナとわかめのサラダ 果物(みかんの予定)	パン ジャが芋 油 三温糖 こま	飲用牛乳 肉 ワインナー ツナ缶 わかめ	玉ねぎ にんじん かぶ 白菜 マッシュルーム缶 大根 キャベツ 冷凍ホールコーン 果物
3 木	家常豆腐 中華風コーンスープ	754	軟飯 肉団子と野菜のみそ煮 中華風コーンスープ	おかゆ 肉団子と野菜のみそ煮 中華風コーンスープ	米 油 三温糖 片栗粉 こま油	飲用牛乳 肉 みそ 生揚げ 鶏卵	しょうが にんにく 玉ねぎ 茹でたけのこ にんじん 干し椎茸 キャベツ しめじ 冷凍ホールコーン クリームコーン缶 青梗菜
4 金	トホークカレーライス コールスローサラダ フルーツボンチ	718	軟飯 肉団子と野菜のカレー コールスローサラダ フルーツボンチ	おかゆ 肉団子と野菜のカレー コールスローサラダ フルーツボンチ	米 油 薄力粉 じゃが芋 バター はちみつ	飲用牛乳 肉 パルメザンチーズ	にんにく しょうが りんご 玉ねぎ にんじん キャベツ 冷凍ホールコーン みかんの缶 白桃缶 バイン缶
7 月	御飯 肉豆腐 ゆず和え 果物(りんごの予定)	688	軟飯 肉団子と野菜の煮物 ゆず和え 果物(りんごの予定)	おかゆ 肉団子と野菜の煮物 ゆず和え 果物(りんごの予定)	米 油 しらたき 三温糖	飲用牛乳 豆腐 肉	にんじん 玉ねぎ しいたけ ねぎ 小松菜 かぶ キャベツ ゆず果汁 果物
8 火	トソース焼きそば さつま芋とりんごの甘煮 もずくと大根のしょうが汁	720	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 もずくと大根のしょうが汁	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 もずくと大根のしょうが汁	中華麺 油 くす粉 さつま芋 三温糖 バター	飲用牛乳 肉 桜エビ もずく	もやし キャベツ 玉ねぎ にんじん りんご しも果汁 シーズン 大根 しょうが
9 水	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 じゃが芋	飲用牛乳 肉 ツナ缶 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
10 木	御飯 魚のみそ煮 おろし和え 吉野汁	680	軟飯 魚バーグ みそあんかけ おろし和え 吉野汁	おかゆ 魚テリーヌ みそあんかけ おろし和え 吉野汁	米 三温糖 こんにやく 片栗粉 くす粉	飲用牛乳 魚(さげの予定) みそ 油揚げ	しょうが にんじん ほうれん草 もやし しめじ 大根 小松菜 ねぎ 茹でたけのこ
11 金	トチャーハン ハンサンスー ト中華風春雨スープ	655	軟飯 肉団子と卵のあんかけ ハンサンスー 中華風春雨スープ	おかゆ 肉団子と卵のあんかけ ハンサンスー 中華風春雨スープ	米 油 ごま油 三温糖 春雨	飲用牛乳 鶏卵 肉 ハム	しょうが にんじん ねぎ 干し椎茸 冷凍グリーンピース もやし きゅうり 黄パプリカ 白菜 玉ねぎ
14 月	御飯 魚の照り焼き ごま酢あえ かぼちゃの甘煮 みそ汁	741	軟飯 魚バーグ 照り焼きソース ごま酢あえ かぼちゃの甘煮 みそ汁	おかゆ 魚テリーヌ 照り焼きソース ごま酢あえ かぼちゃの甘煮 みそ汁	米 白ごま 三温糖	飲用牛乳 魚(ぶりの予定) わかめ みそ	しょうが 大根 きゅうり かぼちゃ 玉ねぎ えのきたけ 小松菜
15 火	ミルクパン ホークビーンズ しらすと大根のサラダ	679	パンがゆ 肉団子と野菜のトマト煮 しらすと大根のサラダ	パンがゆ(中期食的はおかゆ) 肉団子と野菜のトマト煮 しらすと大根のサラダ	パン ジャが芋 油 三温糖	飲用牛乳 大豆 肉 ベーコン しらす干し 鰹節	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 冷凍ホールコーン
16 水	御飯 肉じゃが ごま和え かぼちゃムース	773	軟飯 肉団子とじゃが芋の煮物 ごま和え かぼちゃムース	おかゆ 肉団子とじゃが芋の煮物 ごま和え かぼちゃムース	米 しらたき じゃが芋 油 三温糖 白ごま 上白糖	飲用牛乳 肉 寒天 脱脂粉乳 生クリーム 調理乳	にんじん 玉ねぎ さやいんげん 小松菜 白菜 かぼちゃ
17 木	御飯 八宝豆腐 野菜の中華和え 果物(みかんの予定)	739	軟飯 八宝豆腐 野菜の中華和え 果物(みかんの予定)	おかゆ 八宝豆腐 野菜の中華和え 果物(みかんの予定)	米 油 三温糖 片栗粉 こま油 白ごま	飲用牛乳 肉 豆腐 いか えび	にんじん 茹でたけのこ 玉ねぎ 白菜 エリンギ しょうが にんにく 冷凍むき枝豆 ほうれん草 きゅうり もやし
18 金	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 じゃが芋 こま油 こんにやく	飲用牛乳 肉 鶏卵 鰹節 豆腐	しいたけ にんじん ほうれん草 もやし キャベツ 大根 ねぎ ごぼう
21 月	<冬至献立> 御飯 魚の幽庵焼き かぼちゃのいとこ煮 ト豚汁	726	軟飯 魚バーグ ゆずソース かぼちゃのいとこ煮 豚汁	おかゆ 魚テリーヌ ゆずソース かぼちゃのいとこ煮 豚汁	米 三温糖 ごま油 じゃが芋 こんにやく	飲用牛乳 魚(あまだいの予定) 小豆 肉 みそ	ゆず かぼちゃ 大根 ねぎ にんじん ごぼう
22 火	シャーシャー麺 磯辺ポテト カルピスボンチ	783	軟らか中華麺 肉団子と野菜のみそ煮 磯辺ポテト カルピスボンチ	軟らか冷麦 肉団子と野菜のみそ煮 磯辺ポテト カルピスボンチ	中華麺 ごま油 油 三温糖 片栗粉 じゃが芋	飲用牛乳 肉 みそ 青のり 乳酸菌飲料	玉ねぎ にんじん 茹でたけのこ 干し椎茸 にんにく しょうが たらこ 赤ピーマン ねぎ みかんの缶 黄桃缶 りんご缶
23 水	バターライス ホークストロガノフ コーンサラダ	771	バター軟飯 肉団子と野菜のトマト煮 コーンサラダ	バターおかゆ 肉団子と野菜のトマト煮 コーンサラダ	米 バター 油 三温糖 薄力粉	飲用牛乳 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 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり
24 木	豚肉丼 さつま芋のレモン煮 みそ汁	737	軟飯 肉バーグと野菜の煮物 さつま芋のレモン煮 みそ汁	おかゆ 肉テリーヌと野菜の煮物 さつま芋のレモン煮 みそ汁	米 しらたき 小町麩 三温糖 片栗粉 油 さつま芋	飲用牛乳 肉 油揚げ みそ	にんじん 玉ねぎ ねぎ しめじ 糸つば しも れんズん えのきたけ ほうれん草
25 金	<クリスマスメニュー> トチョコチップパン ローストチキン カラフルサラダ コーンスープ 果物(いちごの予定)	791	パンがゆ ココアクリーム チキンバーグ 香草ソース カラフルサラダ コーンスープ 果物(いちごの予定)	パンがゆ(中期食的はおかゆ) チキンテリーヌ 香草ソース カラフルサラダ コーンスープ ココアクリーム 果物(いちごの予定)	パン 三温糖 油 じゃが芋 薄力粉	飲用牛乳 肉 調理乳 生クリーム	ねぎ セロリ にんにく しょうが きゅうり カリフラワー にんじん 黄パプリカ 冷凍ホールコーン 玉ねぎ クリームコーン缶

* 献立は材料等の都合により変更することがあります。
 * トのついてる献立は、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。

