



# 都立永福学園月間予定献立表（肢体不自由教育部門）



日	献立名	普通食			普通食 たんぱく質 脂質 食塩相当量	中期食 たんぱく質 脂質 食塩相当量	日	献立名	普通食			普通食 たんぱく質 脂質 食塩相当量	中期食 たんぱく質 脂質 食塩相当量
		赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える					赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える		
9 水	牛乳 赤飯 のっぺい汁 鶏のごみそ焼き おひたし 水ようかん（黄桃）	牛乳、ささげ(乾)、木綿豆腐、若鶏モモ(皮なし)、白みそ、かつお加工品(削り節)、あずき(こし)、寒天	精白米、もち米、黒煎りごま、さといも、かたくくり粉、白煎りごま、上白糖	にんじん、だいこん、ほうれんそう、キャベツ、もやし、黄桃（缶詰）	588 kcal 27.9 g 14.3 g 1.6 g	584 kcal 29.4 g 13.2 g 1.8 g	25 金	牛乳 丸パン 春キャベツのクリームチーズ トマトと玉子のサラダ	牛乳、若鶏モモ(皮なし)、調理用牛乳、たまご	丸パン、こめサラダ油、薄力粉、有塩バター、じゃがいも	にんじん、にんじん、玉葱、マッシュルーム(水煮缶詰)、キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、ミニトマト、クリームコーン	548 kcal 24.5 g 24.0 g 2.4 g	608 kcal 33.2 g 27.2 g 2.1 g
10 木	牛乳 カレーライス フレンチサラダ ホワイトボンチ	牛乳、豚モモ肉、寒天、乳酸菌飲料(殺菌)	精白米、おおむぎ(米粒麦)、こめサラダ油、じゃがいも、有塩バター、米粉、オリーブ油、上白糖	玉葱、にんにく、生姜、セロリ、にんじん、キャベツ、きゅうり、赤ピーマン、みかん(缶詰)、黄桃（缶詰）	567 kcal 18.3 g 18.4 g 1.7 g	570 kcal 22.5 g 13.9 g 1.3 g	28 月	牛乳 ご飯 中華風コーンスープ 回鍋肉 杏仁豆腐	牛乳、無添加コースハム、たまご、豚肩肉、調理用牛乳、寒天	精白米、おおむぎ(米粒麦)、こめサラダ油、かたくくり粉、上白糖	玉葱、にんじん、ホールコーン、クリームコーン、ほうれんそう、にんにく、生姜、キャベツ、青ピーマン、みかん(缶詰)、パインアップル缶詰、黄桃（缶詰）	580 kcal 21.9 g 16.6 g 1.7 g	524 kcal 26.6 g 13.5 g 1.5 g
11 金	牛乳 豚肉のうま煮 味噌汁（キャベツ・油揚げ） 白和え	牛乳、豚肩ロース肉、油揚げ、国産みそ、木綿豆腐、白みそ、干ひじき(乾)	精白米、おおむぎ(米粒麦)、こめサラダ油、しらたき、上白糖、練りごま	生姜、ごぼう、玉葱、にんじん、だいのこ(水煮)、はくさい、えだまめ(冷凍)、キャベツ、ほうれんそう	576 kcal 24.7 g 21.0 g 2.1 g	473 kcal 27.4 g 13.7 g 2.3 g	30 水	牛乳 とりゴボウピラフ かぼちゃのポタージュ サウビカンサラダ	牛乳、若鶏モモ(皮なし)、無添加コースハム、たまご、調理用牛乳、生クリーム	精白米、おおむぎ(米粒麦)、有塩バター、オリーブ油、こめサラダ油、上白糖、じゃがいも、揚げ油	にんじん、生姜、ごぼう、さやいんげん、玉葱、かぼちゃペースト、キャベツ、きゅうり、ホールコーン、赤ピーマン	576 kcal 20.0 g 22.4 g 2.0 g	576 kcal 26.8 g 21.4 g 1.6 g
14 月	牛乳 ご飯 味噌汁（大根・油揚げ） 魚の南蛮漬け ごま和え かぼちゃの煮つけ	牛乳、油揚げ、国産みそ、メルルーサ	精白米、おおむぎ(米粒麦)、かたくくり粉、薄力粉、揚げ油、上白糖、白煎りごま	だいこん、ねぎ、生姜、ほうれんそう、もやし、にんじん、ひらたけ、かぼちゃ	557 kcal 23.8 g 16.1 g 2.1 g	490 kcal 24.6 g 16.2 g 2.0 g							
15 火	牛乳 黒砂糖パン ポークチュー キャロットサラダ 桃ゼリー	牛乳、豚肩肉、寒天	黒砂糖パン、こめサラダ油、薄力粉、じゃがいも、はちみつ、有塩バター、オリーブ油、上白糖	にんにく、セロリ、玉葱、にんじん、ホールトマト、キャベツ、きゅうり、黄ピーマン、黄桃（缶詰）	614 kcal 21.4 g 22.8 g 2.4 g	579 kcal 28.8 g 21.0 g 2.0 g							
16 水	牛乳 クリームスープパヴェ コールスローサラダ みかんゼリー	牛乳、無添加コースハム、若鶏モモ(皮なし)、調理用牛乳、豆乳、ヨーグルト(プレーン)、寒天	スパゲッティ、オリーブ油、こめサラダ油、有塩バター、米粉、上白糖	にんにく、にんじん、玉葱、マッシュルーム(水煮缶詰)、エリンギ、グリーンピース(冷凍)、キャベツ、ホールコーン、きゅうり、みかん(缶詰)、みかんジュース（濃縮還元）	520 kcal 20.8 g 18.7 g 1.4 g	522 kcal 27.4 g 15.3 g 1.3 g							
17 木	牛乳 ご飯 けんちん汁 干草焼き 野菜の海苔和え 水ようかん	牛乳、木綿豆腐、豚ひき肉、たまご、刻みりのり、寒天	精白米、おおむぎ(米粒麦)、こめサラダ油、じゃがいも、上白糖、さつまいも	ごぼう、だいこん、ねぎ、にんじん、玉葱、ほうれんそう、干し椎茸、もやし、こまつな、えのきたけ	557 kcal 22.1 g 16.8 g 1.7 g	515 kcal 26.8 g 14.3 g 1.7 g							
18 金	牛乳 ソースかつ丼 味噌汁（いも・玉ねぎ） 青菜とツナの和え物	牛乳、モーカサメ、たまご、油揚げ、国産みそ、まぐろ缶詰(油漬70%カット)	精白米、おおむぎ(米粒麦)、薄力粉、パン粉(乾燥)、パン粉(生)、揚げ油、上白糖、じゃがいも、こめサラダ油	キャベツ、玉葱、こまつな、ホールコーン、もやし、赤ピーマン	629 kcal 26.0 g 23.8 g 2.4 g	538 kcal 26.0 g 19.8 g 2.2 g							
21 月	牛乳 ご飯 ジュリエンスープ ポークチュー 粉ふき芋 ラビョットサラダ	牛乳、豚肩ロース肉	精白米、おおむぎ(米粒麦)、薄力粉、こめサラダ油、上白糖、じゃがいも、オリーブ油	えのきたけ、にんじん、玉葱、キャベツ、さやいんげん、えだまめ(冷凍)、きゅうり、トマト、ホールコーン(冷凍)	603 kcal 23.3 g 22.8 g 1.7 g	516 kcal 25.8 g 15.7 g 1.9 g							
22 火	牛乳 だけのこごはん すまし汁（麩・ねぎ・わかめ） 揚げだし豆腐 菜花おかか和え	牛乳、油揚げ、若鶏モモ(皮なし)、生わかめ、押し豆腐、かつお加工品(削り節)	精白米、もち米、上白糖、焼きふ、薄力粉、上新粉、揚げ油	にんじん、だいのこ(ゆで)、生姜、ねぎ、だいこん、万能ねぎ、洋種なばな(産生)、こまつな	530 kcal 23.3 g 17.6 g 2.4 g	436 kcal 24.6 g 12.3 g 2.4 g							
23 水	牛乳 ご飯 沢煮焼 魚のみそマヨネーズ焼き ゆかり和え 黒ごまプリン	牛乳、豚肩肉、生鮭、豆乳、赤みそ、粉チーズ、調理用牛乳、寒天、生クリーム	精白米、おおむぎ(米粒麦)、じゃがいも、こめサラダ油、上白糖、パン粉(乾燥)、白煎りごま、練りごま	にんじん、だいこん、干し椎茸、ねぎ、玉葱、マッシュルーム(水煮缶詰)、はくさい	592 kcal 27.7 g 22.4 g 1.4 g	589 kcal 25.6 g 22.0 g 1.7 g							
24 木	牛乳 ピピンパ 中華風わかめスープ ごぼうサラダ	牛乳、高野豆腐、豚ひき肉、たまご、国産みそ、生わかめ、無添加ボンレスハム、豆乳	精白米、おおむぎ(米粒麦)、こめサラダ油、上白糖、ごま油、白煎りごま	生姜、にんにく、大豆もやし、ほうれんそう、えのきたけ、にんじん、生姜、万能ねぎ、ごぼう、さやいんげん、ホールコーン(冷凍)	597 kcal 24.7 g 25.7 g 2.4 g	554 kcal 27.4 g 21.9 g 1.9 g							



御入学・御進級おめでとうございます。  
今年度も、まごころを込めてみなさんの健やかな成長を応援する給食を作っていきます。  
よろしくお願ひいたします。



4月 平均 (15回)	
普通食	中期食
576 kcal	538 kcal
23.4 g	26.9 g
20.2 g	17.4 g
2.0 g	1.8 g

〈例〉17日の献立

\*形態食について  
(後期食・中期食・初期食)  
 ・ごはん→かゆ  
 ・めん類→軟麺もしくはマカロニがゆ  
 ・パン→パンがゆ  
 ・普通食の食材を基本に一部、食材を変えて調理しています。  
 (例: もやし→かぶ、小松菜→ほうれん草)

※食材の納入等の都合により食材や献立を変更する場合があります。あらかじめご了承ください。  
 ※エネルギー等は中高生量の値です。

※本校の給食では、そば・ピーナッツ、くるみ等の木の実類、キウイフルーツ、びわ、グレープフルーツ、納豆の提供はしていません。