



# 学校給食予定献立表



令和8年4月  
都立港特別支援学校

日	主食	牛乳	副食	赤 血や骨に なる	緑 体の調子を ととのえる	黄 力になる	エネルギー (kcal)	
6 月	始業式							
7 火	赤飯	○	鶏の照り焼き 春キャベツと桜のお浸し お祝いみそ汁 ミルクゼリー(苺ジャムソース)	★飲用牛乳、ささげ(乾)、 鶏肉、ちらしかまぼこ、 豆腐、わかめ、みそ、 ★調理用牛乳、 ★生クリーム、粉寒天	しょうが、もやし、キャベツ、 こまつな、にんじん、梅ひしお、 桜の花、玉葱、いちごジャム	精白米、もち米、★ごま、砂糖、 ★焼きふ	731	
8 水	ご飯	○	麻婆豆腐 ひじきサラダ 春雨スープ	★飲用牛乳、豚肉、豆腐、 大豆ミート、みそ、干ひじき、 ロースハム	しょうが、にんにく、にんじん、 もやし、干し椎茸、ねぎ、にら、 だいこん、こまつな、 ホールコーン、きくらげ	精白米、七分つき米、油、砂糖、 でんぶん、ごま油、はるさめ、 ★ごま	693	
9 木	スパゲティ ミートソース	○	彩り豆サラダ コンソメスープ	★飲用牛乳、豚肉、牛肉、 きよこまめ、 赤いんげんまめ、ベーコン	玉葱、にんにく、しょうが、 セロリ、にんじん、 マッシュルーム、トマト缶、 茹でえだまめ、キャベツ、 きゅうり、オリーブピクルス、 ホールコーン	スパゲッティ、オリーブ油、 薄力粉、油	785	
10 金	カレーライス	○	コールドレッシングサラダ マカロニスープ オレンジゼリー	★飲用牛乳、豚肉、 ★バルメザンチーズ、 ベーコン、粉寒天	玉葱、にんじん、しょうが、 にんにく、トマト缶、みかん缶 チャツネ、きゅうり、キャベツ オレンジジュース、 クリームコーン	精白米、精麦、油、じゃがいも、 ★バター、薄力粉、砂糖、 マカロニ	749	
13 月	中華おこわ	○	和風きのこサラダ 鶏肉と大根の中華煮 中華スープ	★飲用牛乳、鶏肉、焼き豚、 ★糸削り節、豆腐	しめじ、干し椎茸、たけのこ、ね ぎ、 にんじん、冷凍グリーンピース、 えのきたけ、キャベツ、だいこん、 チンゲンツァイ、にんにく、玉葱	精白米、もち米、油、ごま油、砂糖	663	
14 火	ゆかりご飯	○	かじきの南蛮漬け 小松菜のり和え 呉汁	★飲用牛乳、★めかじき、 きざみのみ、豚肉、大豆(乾)、 調製豆乳、みそ	ゆかり、玉葱、にんじん、 青ピーマン、こまつな、 もやし、ごぼう	精白米、油、薄力粉、でんぶん、 砂糖、じゃがいも	745	
15 水	フレンチトースト	○	フレンチサラダ ABCスープ フルーツヨーグルト	★飲用牛乳、★たまご、 ★調理用牛乳、 ★プロセスチーズ、 ベーコン、 ★ヨーグルト、★無糖練乳	赤ピーマン、黄ピーマン、玉葱、 キャベツ、きゅうり、りんご、 むきえだまめ、にんじん、 さやいんげん、みかん缶、 黄桃缶、パイナップル缶	★食パン、★バター、砂糖、油、 ★ABCマカロニ	704	
16 木	ご飯	○	千草焼き ごま和え みそ汁	★飲用牛乳、鶏肉、 ★たまご、豆腐、みそ	玉葱、にんじん、干し椎茸、 ほうれんそう、こまつな、 もやし、はくさい	精白米、七分つき米、砂糖、油、 でんぶん、★ごま	646	
17 金	ご飯	○	八宝菜 中華和え 卵とコーンのスープ	★飲用牛乳、豚肉、いか、 ★たまご	はくさい、にんじん、もやし、 玉葱、たけのこ、しょうが、 にんにく、さやいんげん、 干し椎茸、キャベツ、こまつな、 クリームコーン、ホールコーン	精白米、油、でんぶん、 ごま油、はるさめ、砂糖	723	
20 月	ご飯	○	白身魚のフライ 3色野菜のピリ辛和え わかめスープ	★飲用牛乳、もうかざめ、 わかめ	だいずもやし、にんじん、 きゅうり、にんにく、ねぎ、 しょうが	精白米、七分つき米、薄力粉、 パン粉、油、★ごま、砂糖、 ごま油	690	
21 火	ご飯	○	タンダーリーチキン ガーリックドレッシングサラダ レンズ豆のスープ	★飲用牛乳、鶏肉、 ★ヨーグルト、ベーコン、 レンズまめ(乾)	にんにく、しょうが、もやし、 キャベツ、赤ピーマン、 黄ピーマン、こまつな、かぶ、 かぶ(葉)	精白米、七分つき米、砂糖、 ごま油、じゃがいも	605	
22 水	キャロットピラフ	○	たらのガーリックパン粉焼き りんごドレッシングサラダ じゃがいものスープ コーヒーゼリー	★飲用牛乳、ベーコン、 みそ、粉寒天、 ★冷凍ホイップクリーム	にんじん、玉葱、むきえだまめ、 パセリ、キャベツ、こまつな、 黄ピーマン、にんにく、りんご、 えのきたけ、しめじ、ホールコーン	精白米、七分つき米、油、 パン粉、オリーブ油、砂糖、 じゃがいも	690	
23 木	焼うどん	○	大学芋・かぼちゃ 抹茶ミルクゼリー	★飲用牛乳、豚肉、粉寒天、 ★調理用牛乳、 ★生クリーム	キャベツ、にんじん、もやし、 こまつな、紅しょうが、 西洋かぼちゃ	食塩不使用うどん、 油、さつまいも、砂糖、 ★ごま	771	
24 金	たけのご飯	○	さばの塩焼き 野菜の塩昆布和え みそ汁	★飲用牛乳、鶏肉、油揚げ、 ★まさば、塩昆布、みそ	干し椎茸、にんじん、たけのこ、 さやいんげん、えのきたけ、 こまつな、もやし、だいこん、 だいこん葉	精白米、もち米、油	738	
27 月	ご飯	○	豚肉のしょうが焼き 青菜としらすのお浸し かき玉汁	★飲用牛乳、豚肉、 ★しらす干し、わかめ、 ★たまご	しょうが、玉葱、にら、もやし、 こまつな、はくさい、えのきたけ、 ねぎ	精白米、七分つき米、砂糖、油、 でんぶん	610	
28 火	わかめご飯	○	肉豆腐 キャベツのからし酢がけ 春野菜のみそ汁	★飲用牛乳、牛肉、 ★しらす干し、豆腐、 焼き竹輪、わかめ、 みそ	玉葱、にんじん、ねぎ、きゅうり、 さやいんげん、キャベツ、 たけのこ	精白米、精麦、しらす、油、 砂糖、ごま油	715	
29 火	昭和の日							
30 水	ご飯	○	ポテトコロッケ 大根とほたてのサラダ みそけんちん汁	★飲用牛乳、豚肉、豆腐、 ほたて貝柱水煮、みそ	玉葱、だいこん、きゅうり、 にんじん、レモン、ねぎ	精白米、七分つき米、薄力粉、 じゃがいも、パン粉、油、 乾燥マッシュポテト、 板こんにゃく	740	

4月の給食目標

## 給食の準備を しっかりしよう！



※入荷状況等により、献立内容が変更になる場合があります。  
《栄養量平均》 エネルギー 706kcal 食塩相当量 2.6g

