

令和6年5月 予定献立表

東京都立臨海青海特別支援学校

月	火	水	木	金
		1	2	3
		ごはん とりにく 鶏肉のレモン焼き リヨネーズポテト カラフルサラダ とうにゅう 豆乳スープ ぎゅうにゅう 牛乳	ちやめし 茶飯 さけ 鮭の照り焼き ゆかり和え みそしる 味噌汁 まっちゃんてん 抹茶寒天 ぎゅうにゅう 牛乳	憲法記念日
6	7	8	9	10
ふりかえきゅうじつ 振替休日 	ごはん にくとうふ 肉豆腐 ごま酢和え みそしる 味噌汁 ぶどうゼリー ぎゅうにゅう 牛乳	あんかけ焼きそば じゃこサラダ ゆいゆたん 玉米湯 フルーツヨーグルト ぎゅうにゅう 牛乳	小 ごはん さくら 鱈のみそマヨネーズ焼き しん 新じゃがのフライ ちぐさあ 干草和え けんちん汁 ぎゅうにゅう 牛乳	ガバオライス はるさめ 春雨とキャベツのサラダ ちゅうか 中華スープ ぎゅうにゅう 牛乳
13	14	15	16	17
ごはん がなにく 豚肉とキャベツのみそ炒め きりほしだいこん 切干大根の和え物 とうふ 豆腐とわかめのスープ ぎゅうにゅう 牛乳	豚肉 グリーンピースごはん めかじきの竜田揚げ ひじきと青菜の和え物 みそしる 味噌汁 ぎゅうにゅう 牛乳	小 パンブキンパン さけ 鮭のクリーム煮 キャベツとパプリカのサラダ メロン ぎゅうにゅう 牛乳	小 おやこどん 親子丼 おろし和え みそしる 味噌汁 ぎゅうにゅう 牛乳	卵 ごはん つくね焼き さつまいものマヨネーズ和え とうにゅう 豆乳汁 ぎゅうにゅう 牛乳
20	21	22	23	24
ごはん なまあ 生揚げの五目煮 うめあ 梅和え すまし汁 ぎゅうにゅう 牛乳	ごはん カレーのバーベキューソース シーザーサラダ ミネストローネスープ きよみ 清見オレンジ ぎゅうにゅう 牛乳	みそ 味噌ラーメン ひじきとじゃこのサラダ だいがくも 大学芋 ぎゅうにゅう 牛乳	小 ふかがめし 深川飯 とりにく 鶏肉の生姜焼き ごま和え あすかじる 飛鳥汁 ぎゅうにゅう 牛乳	卵 ごはん とりにく 鶏肉と豆腐の玉子とし たまご ツナ和え なめこ汁 ぎゅうにゅう 牛乳
27	28	29	30	31
ごはん しゃんとどうふ 蝦仁豆腐 さんしよく 三色ナムル はるさめ 春雨スープ チャイゼリー ぎゅうにゅう 牛乳	小 キーマカレー ツナとわかめのサラダ やさい 野菜スープ ぎゅうにゅう 牛乳	ごはん とりにく 鶏肉の南蛮漬け からし和え みそしる 味噌汁 ぎゅうにゅう 牛乳	小 くろざとう 黒砂糖パン コーンクリームシチュー フレンチサラダ ぎゅうにゅう 牛乳	小 ごはん さば 鯖のカレー焼き じゃが芋のおかか和え みぞれ汁 りんごゼリー ぎゅうにゅう 牛乳

☆ 献立の右の欄には現在アレルギー等の理由で除去対応している食品を表示しています。

(牛乳・乳製品【乳】、小麦、鶏卵【卵】、エビ、カニ、豚肉、牛肉、ゴマ、リンゴ)

☆ 本校では、ナッツ類全般・アカウオ・魚卵・そば・バナナ・山芋・キウイフルーツ・生パイナップル・納豆・グレープフルーツの提供は行っておりません。

☆ マヨネーズは、エッグケアマヨネーズ(卵不使用マヨネーズ)を使用しています。

☆ 材料等の都合により、献立を変更することがありますのでご了承ください。

☆ 栄養価平均 小学部(低) エネルギー: 511kcal たんぱく質: 23.8g 脂質: 18.5g 食塩相当量: 1.7g

小学部(高) 566kcal 26.2g 20.0g 1.9g

中学部 676kcal 31.1g 23.1g 2.4g



給食だより



令和6年5月

東京都立臨海青海特別支援学校

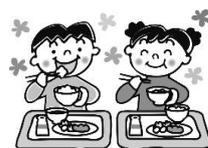
しんねんど はじ やくいっかげつ た あたら かんきょう な
新年度が始まって約一ヶ月が経ちました。新しい環境には慣れてきましたか？

きゅうしょくじつ がつ かんきょう か たいへん えがお こえ
給食室も4月は環境が変わって大変でしたが、みなさんの笑顔や「おいしかったよ！」の声
げんき まいにち きゅうしょく つく
に元気をもらって、毎日がんばって給食を作っています！

がつ がつ きんちょう つか で じき なつ あつ ひ
5月は4月の緊張がほぐれて疲れが出やすい時期です。また、夏のように暑くなる日もあり
たいちょうかんり き す
ますので、体調管理には気をつけてお過ごしください。



本校の給食について



ほんこう きゅうしょくくんでて がっこうえいようし さくせい ちょうりぎょうむ いたく こんねんど
本校の給食献立は学校栄養士が作成しますが、調理業務は委託しております。今年度も
かぶしきがいしゃ ちょうり たんどう きゅうしょく てづく
「ボンフード株式会社」のスタッフが調理を担当します。給食はすべて手作りで、カレーや
こむぎこ つく ちょうりず
シチューのルウも小麦粉から作り、ハンバーグやゼリーなどのデザートも調理済みのものは
しょう きゅうしょく こんだてさくせい たいせつ あんぜん えいよう
使用しません。給食の献立作成で大切にしていることは、安全でおいしいこと、栄養のバラ
きせつ しょくざい しょう
ンスがととのっていること、季節の食材を使用することなどたくさんあります。おいしさの
ぶぶん とく こころ わしょく ひ ぶし こんぶ
部分では特にだしをしっかりとることを心がけていきます。和食の日には、かつお節と昆布
く あ ようしょく ちゅうか こんだて ひ とり に ひ だ
を組み合わせ、洋食や中華の献立の日には、鶏がらをじっくり煮だしておいしさを引き出し
こんねんど ほんこう きゅうしょく ごりかい ごきょうりよく ねが
ていきます。今年度も本校の給食に、御理解・御協力をお願いいたします。



5月2日は八十八夜



はちじゅうはちや りっしゆん はる はじ ひ にちめ
八十八夜とは、立春という春が始まる日から88日目のことをさします。

はちじゅうはちや こころ ぜんこくてき ひ こ しも
八十八夜の頃には全国的に冷え込みがなくなり、霜がおりることもほとんどないため、お
ちゃ つ こめ う のうさくぶつ たねま おこな おお のうさぎょう かいし
茶を摘んだりお米を植えたり、農作物の種蒔きなどを行うことが多く、農作業を開始する
めやす じき い
目安の時期とも言われています。

ほんこう はちじゅうはちや ちゃつ きせつ ちゃ た ちゃめし まっちゃ しょう
本校では八十八夜がお茶摘みの季節から、ほうじ茶で炊いた「茶飯」と、抹茶を使用
まっちゃ かんてん ていきょう
した「抹茶寒天」を提供します。