



令和8年4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
<p>【本校の給食について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ 献立の右の欄には、食物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、ゴマ、リンゴ、すいか、メロン) ☆ 本校では、ピーナッツ・ナッツ類全般(クリ・ゴマを除く)・魚卵・そば・バナナ・キウイフルーツ・生パイナップル・納豆・グレープフルーツ・長芋・山芋・そら豆・豆板醤 を使用しません。 ☆ マヨネーズは、卵不使用のものを使用します。 ☆ 今年度、給食のご飯(白飯)については、基本的には専門業者による委託炊飯といたします。 ☆ 材料等の都合により、献立を変更することがございます。予め御了承ください。 				
6	7	8	9	10
しぎょうしま 始業式	にゅうがくしき 入学式	じはんげこう 11時半下校	ごはん 鮭の塩焼き さんしょくひた 味噌汁(白菜・油揚げ) 清見オレンジ 牛乳	ごはん 麻婆豆腐 野菜のナムル わかめスープ 牛乳
13	14	15	16	17
ごはん 鶏肉の山賊焼き じゃが芋のおかか和え けんちん汁 ぶどうゼリー 牛乳	ごはん 鯖の味噌煮 ゆかり和え 野菜椀 フルーツポンチ 牛乳	黒砂糖パン マカロニクリーム煮 ハニードレッシングサラダ 牛乳	ごはん 松風焼き からし和え 味噌汁(じゃが芋・玉葱) でこぼん 牛乳	チキンカレーライス フレンチサラダ 野菜スープ 牛乳
20	21	22	23	24
ごはん カレイのバーベキューソース かぼちゃのマヨネーズ和え 豆乳コーンスープ みかんゼリー 牛乳	ごはん 豚肉と生揚げの味噌炒め じゃこサラダ 中華たまごスープ 牛乳	スパゲッティミートソース ポテトサラダ コンソメスープ 卵 牛乳	ごはん 肉豆腐 おかか和え 味噌汁(さつま芋・大根) 牛乳	たけのこごはん 鯖の西京焼き ミモザ和え のっぺい汁 牛乳
27	28	29	30	
ごはん 鶏肉のから揚げ 千草和え 吉野汁 いちご 牛乳	ごはん 肉じゃが しらす和え 味噌汁(豆腐・わかめ) 牛乳	しょうわひ 昭和の日 牛乳	ごはん 親子煮 のり和え 味噌汁(大根・かぼちゃ) 牛乳	きゅうしょくが はじまります! 卵 牛乳

☆ 栄養価平均



	I初キ-	たんぱく質	脂質	食塩相当量
小学部(低)	508Kcal	23.5g	17.6g	1.9g
小学部(高)	562Kcal	25.9g	19.0g	2.1g
中学部	671Kcal	30.7g	21.8g	2.6g

給食だより



令和8年4月6日

東京都立臨海青海特別支援学校

校長 小原 由嗣

御入学、御進級おめでとうございます。今年度は4月9日（木）から給食が開始となります。今年度も安全でおいしく、児童・生徒にとって学校生活の楽しみのひとつとなるような給食提供を目指します。

学校給食とは

学校給食は、成長期にある児童・生徒の健康な体づくりの中でも栄養面で大きな役割を果たしてきました。現在では、子供たちの生きる力を育む食育の観点から、生涯を健康で充実した生活を送るための望ましい食生活の基礎・基本を身に付けることなどを目的とした7つの目標が定められています。毎日メニューの組み合わせが変わる給食を、「生きた教材」として食育に活用していきます。

学校給食の 目標



①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

健康の
保持増進!



②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

望ましい食習慣!



③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

社交性と
協同の
精神!



④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

自然の尊重!



⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

感謝の心!



⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

食文化への
理解!



⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

社会のしくみを
理解!



本校の給食について

本校の給食の献立は、栄養士が作成しておりますが、調理業務は委託しております。今年度は昨年度に引き続き、「株式会社 藤商会」のスタッフが給食調理を担当します。給食は基本的にはすべて手作りで、カレーやシチューのルーも小麦粉や米粉から作り、ケーキやゼリーなどのデザートも調理済みのものは使用しません。

給食を作る上で、安全で安心であることはもちろんですが、何よりもおいしい給食を提供できるよう日々努めて参ります。特にだしをしっかりとることを心がけ、和食の日には、かつお節と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ていきます。



給食の提供方法が一部変わります



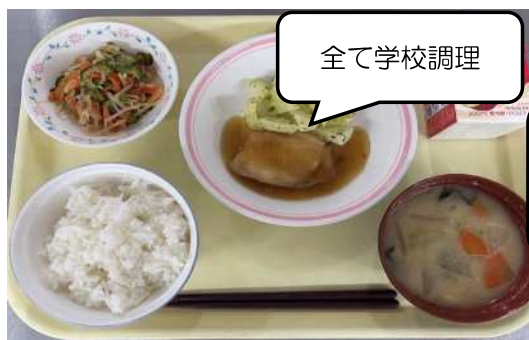
① ご飯の業務委託開始

昨年度までは学校の給食室でお米を炊飯しておりましたが、今年度から、お米の炊飯を外部の業者に委託します。ご飯は下の写真のように、弁当箱に入って1人分ずつ配膳された状態で納品されます。ご飯以外の給食とチャーハン・ピラフなどの混ぜご飯については、今までどおり自校で調理します。

② 食器が変わります

昨年度までは主に強化磁器を使用していましたが、今年度から、PEN樹脂食器（割れにくい食器）へ全て変更となります。形態食・食物アレルギー対応時の食器については変更ございません。

変更前 (R7年度まで)



変更後 (R8年度から)



ご飯は業務委託
☆弁当箱で提供

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。