

# 令和4年3月 献立使用材料予定表

☆印は高等部3年生のリクエストメニューです

横浜市立上菅田特別支援学校

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
	1	2	3	4
<p>《加工食品の特定原材料等》</p> <p>☆パン：小麦・ ☆中華めん：小麦・大豆 ☆マカロニ：小麦 ☆ウインナー：豚肉 ※3日の卵そぼろの代替え食は ありません。その他の料理を 多く盛りつける等の対応になります。</p>	<p>チリコンカーンを味わう</p> <p><b>食パン</b>      <b>野菜ソテー</b> キャベツ ウインナー じゃがいも にんにく 米油</p> <p><b>チリコンカーン</b>      <b>ミックスフルーツ</b> 豚肉 だいず(水煮) たまねぎ      みかん(缶)      パイン(缶) トマト(缶) にんじん      にんにく      りんご(缶)      砂糖 マカロニ      小麦粉      米油      <b>牛乳</b></p>	<p>日本型の食生活について知る</p> <p><b>五穀ごはん</b>      <b>ごましょうゆあえ</b> 精白米      もちぎび      もちあわ      キャベツ      こまつな      ごま ひえ      押し麦      黒米</p> <p><b>かれいのみりん漬け焼き</b>      <b>さわにわん</b> かれい      豚肉      ごぼう      ねぎ      にんじん みずな      えのきたけ      しょうが      でんぷん</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p>ひな祭りを祝う献立を知る</p> <p><b>ごはん</b>      <b>菜の花ずしの具</b> 精白米      (さけそぼろ) さけフレーク      凍り豆腐      菜の花</p> <p><b>すまし汁</b>      <b>ももの寒天寄せ</b> 豆腐      ねぎ      だいこん      にんじん      米油      ごま      砂糖 みつば      鶏卵      米油      砂糖 もも(缶)      ももジュース      粉寒天      <b>牛乳</b></p>	<p>みんなで一緒に食事をする楽しさを知る</p> <p><b>はいがごはん</b>      <b>ごま酢あえ</b> はいが米      はいが米      にんじん      切干しいんご ごま      砂糖</p> <p><b>☆ビーフカレー</b> 牛肉      じゃがいも      たまねぎ にんじん      しょうが      にんにく 小麦粉      米油      マーガリン      <b>ブルーはっこう乳</b></p>
7	8	9	10	11
<p>変わり五目豆を味わう</p> <p><b>はいがごはん</b>      <b>みそ汁</b> はいが米      キャベツ      たまねぎ      こまつな みそ</p> <p><b>変わり五目豆</b>      <b>☆ふりかけ</b> だいず      豚肉      凍り豆腐      じゃがいも      こまつな      ちりめんじゃこ      ごま 米油      にんじん      ビーマン      砂糖      ごま油 こんにゃく      <b>牛乳</b></p>	<p>あげパンを味わう</p> <p><b>☆あげパン</b>      <b>中華あえ</b> コッパン      米油      だいこん      にんじん      ごま 砂糖      グラニュー糖      砂糖      ごま油</p> <p><b>タイピーエン</b>      <b>みかん(缶)</b> 豚肉      ☆うすら卵(缶)      むきえび      いか たまねぎ      キャベツ      にんじん ねぎ      はるさめ      ごま油      でんぷん      <b>牛乳</b></p>	<p>ピピンバを味わう</p> <p><b>はいがごはん</b>      <b>☆ピピンバ(野菜)</b> はいが米      もやし      なら      にんじん <b>☆ピピンバ(肉)</b>      にんにく      ごま      ごま油 豚肉      ねぎ      しょうが      <b>わかめスープ</b> にんにく      米油      砂糖      コチジャン      豆腐      ねぎ      えのきたけ <b>韓国風のりふりかけ</b>      わかめ      ごま油      チキンフイヨン のり      ごま油      <b>牛乳</b></p>	<p>ソース焼きそばを味わう</p> <p><b>ロールパン</b>      <b>中華スープ</b> 鶏肉      はくさい      たまねぎ にんじん      なら      ごま油 チキンフイヨン</p> <p><b>☆ソース焼きそば</b>      <b>☆黒ごまミルクゼリー</b> 中華めん      米油      豚肉      黒ごま      豆乳      砂糖      アガー キャベツ      たまねぎ      もやし      にんじん      青のり      <b>牛乳</b></p>	<p>京都府の郷土料理を味わう</p> <p><b>ごはん</b>      <b>こまつなとお揚げの炊いたん</b> 精白米      こまつな      油揚げ</p> <p><b>さわらの西京焼き</b>      <b>ゆば入りすまし汁</b> さわら      みそ      砂糖      ゆば      なはな      ねぎ <b>抹茶ようかん</b> 白花豆      粉寒天      砂糖      抹茶      <b>牛乳</b></p>
14	15	16	17	18
<p>豆腐のつくり方について知る</p> <p><b>麦ごはん</b>      <b>野菜スープ</b> 精白米      米粒麦      鶏肉      たまねぎ      キャベツ にんじん      コーン(缶)</p> <p><b>麻婆豆腐</b> 豆腐      豚肉      にんじん      ねぎ      しょうが にんにく      米油      砂糖      みそ      でんぷん ごま油      テンメンジャン      トウバンジャン      <b>牛乳</b></p>	<p>お祝い献立の赤飯について知る</p> <p><b>赤飯・ごま塩</b>      <b>磯香あえ</b> 精白米      あずき      ごま      栗      キャベツ      きざみのり</p> <p><b>銀だらの野菜あんかけ</b>      <b>かきたま汁</b> 銀だら      にんじん      たまねぎ      鶏卵      豆腐      ねぎ えのきたけ      しょうが      砂糖      でんぷん でんぷん      <b>牛乳</b></p>	<p>高等部卒業式</p> 	<p>中学部卒業式</p> 	<p>小学部卒業式</p> 
<p>☆献立について</p> <p>○高3リクエストメニューを取り入れました。 「☆」がついているものがリクエストメニューです。 ○ひな祭りの献立として、菜の花ずしを取り入れました。 ○卒業・修了を祝う献立として、赤飯を取り入れました。 ○季節の食品として、「キャベツ・こまつな・菜の花」を取り入れました。 ○郷土料理として京都府の料理を取り入れました。</p>			<p>☆今月のはま菜ちゃん 「キャベツ・ねぎ」</p>  <p>この2品については、横浜市内産のものを使用する予定です。内田農園さんより購入しますが、天候等によっては、市内産以外のものがある場合もありますので、ご了承ください。</p>	