

令和5年1月 献立使用材料予定表

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
<p>☆献立について </p> <p>○日本の食文化を伝えるために、正月料理を取り入れました。 (松風焼き・筑前煮)</p> <p>○郷土料理として上菅田特別支援学校がある横浜市発祥の料理や食材を取り入れました。(すき焼き、ナポリタン、サンマーメン、横浜開港菜のサラダ、食パン、アイスクリーム)</p> <p>○読書月間のリクエスト給食を取り入れました。 (鮭おにぎり・ナポリタン)</p>		<p>□読書月間リクエスト給食</p> <p>11月の読書月間で読んだ本の中から給食で食べてみたい献立を募集しました。おいしいそうな食べ物が出てくる本を見つけて、みんなでたくさんの本を読むことができました。□のマークがついている献立がリクエスト給食です。2月も続きますので楽しみに！</p>	<p>12</p> <p>鏡開きについて知る</p> <p>はいがごはん <small>はいが米</small> ぜんざい <small>さつまいも あずき 砂糖</small></p> <p>かれいのみりんつけ焼き <small>かれい</small> 沢煮椀 <small>豚肉 えのきたけ にんじん ごぼう はくさい みずな しょうが でんぶ</small></p> <p>牛乳</p>	<p>13</p> <p>伝統的な料理(松風焼き)について知る</p> <p>ごはん <small>精白米</small> 筑前煮 <small>鶏肉 さといも にんじん ごぼう こんにやく 砂糖</small></p> <p>松風焼き <small>豚肉 豆腐 鶏卵 だいず</small> すまし汁 <small>だいこん ねぎ こまつな</small></p> <p>ごま 砂糖 牛乳</p>
16	17 外国料理	18	19 食育の日	20
横浜の米飯給食の始まりについて知る	外国料理(カナダ)でよくつかわれているメープルシロップを味わう	給食に関わるひとの仕事を知り、感謝の気持ちをもつ	旬の食品(こまつな)について知る	小学部6年生の児童生徒のみ給食ありとなります。
<p>麦ごはん <small>精白米 米粒麦</small> ごま酢あえ <small>切り干しだいこん にんじん ごま 砂糖</small></p> <p>ポークカレー <small>豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん しょうが にんにく 米油 小麦粉 マーガリン</small></p> <p>プルーンはっこう乳</p>	<p>コッペパン <small>メイプルシロップ&マーガリン</small></p> <p>さけのクリーム煮 <small>さけ じゃがいも たまねぎ</small> ビーンズサラダ <small>いんげん豆 だいず 枝豆 コーン(缶)</small></p> <p>小麦粉 米油 マーガリン 牛乳 <small>にんじん たまねぎ 砂糖 米油</small> 牛乳</p> <p>豆乳 脱脂粉乳 粉チーズ</p>	<p>はいがごはん <small>はいが米</small> 肉団子と <small>豚肉 ねぎ しょうが</small></p> <p>えびとたまごのチリソース <small>えび 鶏卵 にんじん たまねぎ ねぎ しょうが にんにく 米油 砂糖 でんぶ</small></p> <p>牛乳</p>	<p>はいがごはん <small>はいが米</small> みそ汁 <small>油揚げ キャベツ ねぎ だいこん みそ</small></p> <p>豚肉と <small>豚肉 にんじん 切り干しだいこん</small> ひじきのつくだ煮 <small>ひじき 砂糖 ごま油</small></p> <p>牛乳</p>	<p>ごはん <small>精白米</small> ツナとキャベツの炒め物 <small>まぐろ油漬け キャベツ</small></p> <p>肉じゃが <small>豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん しらたき 米油</small> すまし汁 <small>ねぎ だいこん</small></p> <p>砂糖 牛乳</p>
23	24	25	26	27
給食のはじまりについて知る	横浜発祥の料理「すき焼き」について知る	横浜ゆかりの食べ物(ナポリタン)について知る	横浜ゆかりの食べ物(サンマーメン)について知る	横浜開港菜について知る
<p>□セルフおにぎり(ごはん) <small>精白米</small> 即席漬 <small>キャベツ にんじん</small></p> <p>(さけの塩焼き) <small>さけ</small> すいとん <small>小麦粉 鶏肉 さといも</small></p> <p>(焼きのり) <small>だいこん にんじん こまつな</small> 牛乳</p>	<p>麦ごはん <small>精白米 米粒麦</small> みそ汁 <small>油揚げ だいこん わかめ みそ</small></p> <p>すき焼き <small>牛肉 豆腐 はくさい ねぎ</small> みかん(缶)</p> <p>えのきたけ しゆんぎく しらたき <small>小町ぶ 米油 砂糖</small> 牛乳</p>	<p>ロールパン <small>鶏肉 いんげん豆 キャベツ たまねぎ にんじん パセリ</small></p> <p>□ナポリタン <small>スパゲティ ソーセージ たまねぎ マッシュルーム ピーマン にんにく 米油 トマトピューレ 粉チーズ</small></p> <p>牛乳</p>	<p>チャーハン <small>精白米 ボンレスハム にんじん ねぎ ごま油</small> サンマーメン <small>中華めん 豚肉 キャベツ もやし にんじん ほうれんそう</small></p> <p>豆乳ゼリー <small>豆乳 砂糖 アガー 含蜜糖</small> 米油 でんぶ ごま油</p> <p>牛乳</p>	<p>ぶどうパン <small>芽キャベツ カリフラワー にんじん ベーコン にんにく オリーブ油 砂糖</small></p> <p>□ハンバーグ <small>豚肉 鶏肉 でんぶ</small> コーンスープ <small>コーン(缶) じゃがいも たまねぎ</small></p> <p>パセリ 牛乳 豆乳 脱脂粉乳 <small>たまねぎ</small> 牛乳</p>
30	31	<p>今月の郷土料理は「横浜」 </p> <p>今月の郷土料理は上菅田特別支援学校がある「横浜」にゆかりのある料理です。横浜はガス灯や石けん、競馬など日本ではじめてとりいれたものがたくさんありますが、食べ物も例外ではありません。食パンやアイスクリームなどは横浜をきっかけに全国にひろまりました。給食週間には「私の一押し!横浜うまれの食べ物」というタイトルで実際の料理を見たり食べたりして、「推し」の食べ物に投票したり、応援メッセージを送ったりして、上菅田のNo.1メニューを決める取り組みします。</p>		<p>今月のはま菜ちゃん </p> <p>「キャベツ・にんじん・だいこん」 この3品目については、内田農園さんより購入し、横浜市産のものを。使用する予定です</p>
<p>横浜ゆかりの食べ物(食パン)について知る</p> <p>食パン <small>ほうれんそうのソテー ほうれんそう たまねぎ コーン(缶) 米油 パター</small></p> <p>チリコンカーン <small>豚肉 だいず たまねぎ トマト(缶) にんじん パセリ にんにく 小麦粉 米油 マカロニ</small></p> <p>牛乳</p>	<p>旬の食品(はくさい)をつかった料理について知る</p> <p>麦ごはん <small>精白米 米粒麦</small> 煮びたし <small>はくさい にんじん 油揚げ</small></p> <p>生揚げのそぼろ煮 <small>生揚げ 砂糖 豚肉 だいず</small> みそ汁 <small>じゃがいも たまねぎ</small></p> <p>じゃがいも たまねぎ にんじん <small>しょうが 米油 でんぶ</small> こまつな みそ</p> <p>牛乳</p>			