

令和5年8・9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> <ul style="list-style-type: none"> ○8月から9月にかけて、季節の変化を感じられるような料理や、旬の食材を取り入れました。 ○重陽の節句にちなみ、9日の給食に食用菊・栗・さつまいもを使用した献立を取り入れました。 ○卒業生の進路先のひとつである「アグリシステム羽沢」さんでつくっているトマトジュースを給食に取り入れました。 ○十五夜にちなんだ食品を取り入れました。(さといも) 		<p>8月30日</p> <p>カレーの種類について知る</p> <p>麦ごはん 甘酢あえ 精白米 米粒麦 きゅうり 切り干しだいこん 砂糖</p> <p>ドライカレー アイスクリーム 豚肉 だいず じゃがいも たまねぎ (卵を含みません) にんじん ビーマン 赤ビーマン</p> <p>しょうが にんにく 米油 小麦粉 牛乳</p>	<p>8月31日</p> <p>ごはんは熱やカのもとになる食品であることを知る</p> <p>はいがごはん ビビンバ(野菜) はいが米 もやし こまつな にんじん</p> <p>ビビンバ(肉) わかめスープ 豚肉 ねぎ しょうが にんにく ごま ごま油</p> <p>にんにく 米油 砂糖 豆腐 ねぎ えのきたけ</p> <p>韓国風のりふりかけ わかめ ごま油</p> <p>きざみのり ごま油 牛乳</p>	<p>9月1日</p> <p>非常食体験</p> 
4	5	6	7	8
<p>水ようかんについて知る</p> <p>はいがごはん かきたま汁 はいが米 鶏卵 豆腐 こまつな てんぷん</p> <p>肉じゃが 水ようかん 豚肉 じゃがいも たまねぎ あずき 寒天 砂糖</p> <p>にんじん しらたき 米油 砂糖 牛乳</p>	<p>トマトについて知る</p> <p>丸パン アグリシステム羽沢さんのトマトジュース●を つかってつくります!</p> <p>ハンバーグトマトソース ポトフ 豚肉 鶏肉 たまねぎ 鶏肉 ウィンナー じゃがいも</p> <p>トマトジュース キャベツ たまねぎ にんじん バセリ</p> <p>にんにく 米油 牛乳</p>	<p>北海道の郷土料理を味わう</p> <p>ごはん とろろ昆布のすまし汁 精白米 豆腐 ねぎ とろろ昆布</p> <p>さけのちゃんちゃん焼き さけ キャベツ たまねぎ じゃがいも</p> <p>しめじ みそ 砂糖 バター</p> <p>牛乳</p>	<p>季節のなしを味わう</p> <p>ロールパン 中華スープ 鶏肉 キャベツ ねぎ</p> <p>ソース焼きそば なし おし中華めん 豚肉 たまねぎ</p> <p>にんじん キャベツ もやし 青のり 米油 牛乳</p>	<p>重陽の節句について知る</p> <p>栗ごはん 菊花あえ 精白米 栗 キャベツ 食用菊 砂糖</p> <p>さばの西京焼き みそ汁 さば みそ 砂糖 さつまいも たまねぎ にんじん</p> <p>しめじ みそ 牛乳</p>
11	12	13	14	15
<p>しらたきについて知る</p> <p>ごはん かわいいのしょうがあんかけ 精白米 からすがれい 砂糖 てんぷん</p> <p>栄養満点丼の具 すまし汁 豚肉 にんじん こまつな 鶏肉 豆腐 だいこん</p> <p>にんにく しょうが しらたき ひじき ねぎ</p> <p>ごま ごま油 砂糖 牛乳</p>	<p>料理の色々な食べ方について知る</p> <p>バターライス 野菜サラダ 精白米 バター バセリ キャベツ にんじん きゅうり</p> <p>たまねぎ 砂糖 米油</p> <p>チリコンカン プルーンはっこう乳 豚肉 だいず たまねぎ にんじん</p> <p>にんにく 米油 小麦粉 トマト(缶) トマトビュレ</p>	<p>はま菜ちゃん 料理コンクール受賞作品について知る</p> <p>はいがごはん ごま塩 はいが米 ごま</p> <p>はま菜ちゃんの甘み野菜炒め けんちん汁 豚肉 油揚げ じゃがいも 豆腐 油揚げ だいこん にんじん</p> <p>にんじん なす ビーマン ねぎ ごぼう こんにやく ごま油</p> <p>しょうが 砂糖 みそ 米油 てんぷん 牛乳</p>	<p>イタリア料理について知る</p> <p>ロールパン インサラータ・ベルデ キャベツ きゅうり えだまめ</p> <p>オリブ油 砂糖</p> <p>スパゲティペスカトーレ ぶどうゼリー スパゲティ ベーコン いか おきえび ぶどうジュース 砂糖</p> <p>たまねぎ トマト(缶) アガー</p> <p>ビーマン にんにく オリブ油 バジル 牛乳</p>	<p>敬老の日</p> <p>ごはん だいずの磯煮 精白米 だいず(水煮) にんじん</p> <p>油揚げ ひじき ごま 米油</p> <p>凍り豆腐の炒り煮 きのご汁 凍り豆腐 豚肉 にんじん ねぎ しめじ えのきたけ だいこん</p> <p>米油 砂糖 こまつな 油揚げ 牛乳</p>
18	19	20	21	22
<p>敬老の日</p> 	<p>なすについて知る</p> <p>麦ごはん にらとたまごのスープ 精白米 米粒麦 鶏卵 たまねぎ にら</p> <p>てんぷん</p> <p>マーボーなす 中華あえ なす 豚肉 だいず にんにく しょうが もやし きゅうり 砂糖</p> <p>ねぎ ビーマン にんじん 米油 みそ ごま ごま油</p> <p>ごま油 てんぷん 砂糖 トウバンジャン 牛乳</p>	<p>米粉について知る</p> <p>黒パン ひじきサラダ キャベツ きゅうり コーン(缶)</p> <p>にんじん ひじき ごま 米油 砂糖</p> <p>かぼちゃの 米粉シチュー 鶏肉 かぼちゃ じゃがいも</p> <p>たまねぎ にんじん こまつな 米油 米粉</p> <p>牛乳 豆乳 脱脂粉乳 牛乳</p>	<p>のりについて知る</p> <p>ごはん 磯香あえ 精白米 キャベツ こまつな のり</p> <p>ツナそばろ ごま汁 まぐろ油漬け まぐろ水煮 にんじん 豆腐 豚肉 だいこん にんじん</p> <p>凍り豆腐 しょうが 砂糖 ごぼう ねぎ みそ ごま</p> <p>牛乳</p>	<p>プルーンには鉄が含まれていることを知る</p> <p>ロールパン ミックスビーンズサラダ 精白米 だいず いんげん豆 枝豆</p> <p>コーン(缶) きゅうり たまねぎ 米油</p> <p>鶏肉のトマト煮 プルーンの甘煮 鶏肉 たまねぎ にんじん じゃがいも</p> <p>ドライフルーツ</p> <p>セロリー トマト(缶) エリンギ</p> <p>ビーマン にんじん オリブ油 粉チーズ 牛乳</p>
25	26	27	28	29
<p>食事とげんかつぎの関係について知る</p> <p>ごはん こんぶのつくだ煮 精白米 糸昆布 しょうが 砂糖</p> <p>かつ煮 みそ汁 ポークカツ 鶏卵 たまねぎ キャベツ にんじん しめじ</p> <p>にんじん 米油 砂糖 てんぷん</p> <p>みそ 牛乳</p>	<p>豚肉の栄養について知る</p> <p>はいがごはん ごまじょうゆあえ はいが米 キャベツ にんじん ごま</p> <p>豚丼の具 みそ汁 豚肉 たまねぎ にんじん ねぎ じゃがいも 切り干しだいこん</p> <p>こまつな しらたき 米油 砂糖 みそ</p> <p>しょうが 牛乳</p>	<p>香辛料の効用について知る</p> <p>丸パン キャベツサラダ キャベツ にんじん 砂糖</p> <p>カレー ビーンズシチュー ヨーグルト 豚肉 だいず じゃがいも たまねぎ</p> <p>にんじん にんにく 米油 小麦粉</p> <p>マーガリン 粉チーズ 牛乳</p>	<p>ほっけについて知る</p> <p>はいがごはん 酢みそあえ はいが米 キャベツ にんじん わかめ</p> <p>砂糖 みそ</p> <p>呉汁 だいず(水煮) 油揚げ ねぎ</p> <p>だいこん みそ 牛乳</p>	<p>十五夜にちなんだ 食品(さといも)を味わう</p> <p>はいがごはん さといもの煮つけ はいが米 さといも 砂糖</p> <p>豚肉と切干し だいこんの煮物 すまし汁 豚肉 にんじん 切り干しだいこん 鶏肉 豆腐 ねぎ こまつな</p> <p>たまねぎ こまつな 米油 えのきたけ</p> <p>砂糖 牛乳</p>