

令和6年1月 献立使用材料予定表

☆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
<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。(ナポリタン、すき焼き、サンマーメン、横浜開港菜のサラダ)</p>		<p>「今月のはま菜ちゃん」 「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、横浜市内産のものを、使用する予定です</p>	<p>鏡開きについて知る</p> <p>はいがごはん はいが米</p> <p>ぜんざい さつまいも あずき 砂糖</p> <p>さばの塩焼き さば</p> <p>沢煮椀 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 てんぷん</p> <p>牛乳</p>	<p>12</p> <p>伝統的な料理(松風焼き)について知る</p> <p>ごはん 精白米</p> <p>筑前煮 鶏肉 さといも にんじん ごぼう こんにやく 砂糖</p> <p>松風焼き 豚肉 豆腐 鶏卵 だいず ねぎ しょうが みそ ごま 砂糖</p> <p>すまし汁 だいこん ねぎ こまつな 牛乳</p>
<p>15</p> <p>ひじきについて知る</p> <p>ごはん 精白米</p> <p>ひじきの煮物 鶏肉 凍り豆腐 ひじき にんじん 米油 砂糖</p> <p>ツナそばろ まぐろ油漬 まぐろ水煮 にんじん しょうが 砂糖</p> <p>呉汁 だいず 油揚げ ねぎ だいこん こまつな ごぼう みそ</p> <p>牛乳</p>	<p>16</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 精白米 米粒麦</p> <p>煮びたし はくさい にんじん 油揚げ</p> <p>生揚げのそばろ煮 生揚げ 砂糖 豚肉 だいず じゃがいも たまねぎ にんじん しょうが 米油 てんぷん</p> <p>みそ汁 しめじ ねぎ こまつな みそ</p> <p>牛乳</p>	<p>17</p> <p>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</p> <p>コッペパン メイプルシロップ&マーガリン</p> <p>さけのクリーム煮 さけ じゃがいも たまねぎ はくさい にんじん しめじ 小麦粉 米油 マーガリン 牛乳 豆乳 脱脂粉乳 粉チーズ</p> <p>ビーンズサラダ いんげん豆 だいず 枝豆 コーン(缶) たまねぎ 砂糖 米油</p> <p>牛乳</p>	<p>18</p> <p>横浜の米飯給食の始まりについて知る</p> <p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>ごま酢あえ 切り干しだいこん にんじん ごま 砂糖</p> <p>ポークカレー 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</p> <p>プルーンはっこう乳</p>	<p>19</p> <p>小学部・中学部就学面接</p>
<p>22</p> <p>給食のほじまりについて知る</p> <p>セルフおにぎり(ごはん) 精白米</p> <p>(さけの塩焼き) さけ</p> <p>(焼きのり) だいこん にんじん こまつな</p> <p>牛乳</p>	<p>23</p> <p>横浜ゆかりの食べ物(ナポリタン)について知る</p> <p>ロールパン 小麦粉 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 トマトビュール 粉チーズ</p> <p>豆と野菜スープ 鶏肉 いんげん豆 キャベツ たまねぎ にんじん パセリ</p> <p>ナポリタン 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 トマトビュール 粉チーズ</p> <p>牛乳</p>	<p>24</p> <p>横浜発祥の料理「すき焼き」について知る</p> <p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>すき焼き 牛肉 豆腐 はくさい ねぎ えのきたけ しゅんぎく しらたき 小町ふ 米油 砂糖</p> <p>みそ汁 にんじん だいこん わかめ みそ</p> <p>みかん(缶) 牛乳</p>	<p>25</p> <p>横浜ゆかりの食べ物(サンマーメン)について知る</p> <p>☆チャーハン 精白米 ボンレスハム にんじん ねぎ ごま油</p> <p>サンマーメン 中華めん 豚肉 キャベツ もやし にんじん ほうれんそう 米油 てんぷん ごま油</p> <p>☆トウルウファ 豆乳 砂糖 アガー 含蜜糖</p> <p>牛乳</p>	<p>26 ←給食週間小56休業日</p> <p>横浜開港菜について知る</p> <p>ぶどうパン 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</p> <p>☆ハンバーグ 豚肉 鶏肉 てんぷん たまねぎ</p> <p>☆コーンスープ コーン(缶) じゃがいも たまねぎ パセリ 牛乳 豆乳 脱脂粉乳</p> <p>牛乳</p>
<p>29</p> <p>和食の特徴について知る</p> <p>ごはん 精白米</p> <p>親子煮 鶏卵 鶏肉 凍り豆腐 じゃがいも たまねぎ にんじん 砂糖 てんぷん</p> <p>だいずとじゃこの炒り煮 だいず(水煮) ちりめんじゃこ ごま 砂糖 てんぷん 米油</p> <p>みそ汁 はくさい えのきたけ こまつな みそ</p> <p>牛乳</p>	<p>30</p> <p>給食に関わるひとの仕事を知り、感謝の気持ちをもつ</p> <p>はいがごはん はいが米</p> <p>麻婆豆腐 豆腐 豚肉 にんじん ねぎ しょうが にんにく 米油 砂糖 みそ てんぷん トウバンジャン テンメンジャン ごま油</p> <p>肉団子と はくさいのスープ 豚肉 ねぎ しょうが てんぷん はくさい にんじん こまつな はるさめ ごま油</p> <p>牛乳</p>	<p>31 パースデーメニュー</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 キャベツ たまねぎ コーン(缶) 米油</p> <p>チリコンカーン 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</p> <p>野菜ソテー キャベツ たまねぎ コーン(缶) 米油</p> <p>ミックスフルーツ 桃(缶) りんご(缶) みかん(缶) 砂糖</p> <p>牛乳</p>	<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>	