

令和3年9月 献立使用材料予定表

AB分散登校に伴う変更の献立

横浜市立港南台ひの特別支援学校

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
13 Aグループ		14 Bグループ		15 Aグループ		16 Bグループ		17 Aグループ	
発酵乳について知る		発酵乳について知る		主食の大切さを知る		主食の大切さを知る		じゃがいもの産地について知る	
はいがごはん はいが米 秋なすカレー 豚肉 なす じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが 米油 マーガリン 小麦粉	ごま酢あえ 切干しだいこん きゅうり 砂糖 ごま プルーンはっこう乳	はいがごはん はいが米 秋なすカレー 豚肉 なす じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが 米油 マーガリン 小麦粉	ごま酢あえ 切干しだいこん きゅうり 砂糖 ごま プルーンはっこう乳	ピザトースト 食パン まぐろ油漬け ピーマン たまねぎ にんにく トマト缶 オリーブ油 チーズ バジル	豆と野菜のスープ 豚肉 たまねぎ キャベツ にんじん いんげん豆 にんにく マカロニ オリーブ油 桃ゼリー 白桃缶 桃ジュース 寒天 砂糖 牛乳	ピザトースト 食パン まぐろ油漬け ピーマン たまねぎ にんにく トマト缶 オリーブ油 チーズ バジル	豆と野菜のスープ 豚肉 たまねぎ キャベツ にんじん いんげん豆 にんにく マカロニ オリーブ油 桃ゼリー 白桃缶 桃ジュース 寒天 砂糖 牛乳	はいがごはん フライドポテト じゃがいも ハンバーグ和風ソース 豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でんぷん えのきだけ ねぎ しょうが 砂糖 切干しだいこん みそ (煮干し) 牛乳	みそ汁 豆腐 油あげ ねぎ 沢煮椀 豚肉 えのきだけ ごぼう にんじん みずな しょうが でんぷん 牛乳
20		21 Bグループ		22 Aグループ		23		24 Bグループ	
敬老の日 		じゃがいもの産地について知る		季節の食品を献立に使用よさを知る		食育の日 		季節の食品を献立に使用よさを知る	
		はいがごはん フライドポテト じゃがいも ハンバーグ和風ソース 豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でんぷん えのきだけ ねぎ しょうが 砂糖 切干しだいこん みそ (煮干し) 牛乳		はいがごはん はいが米 さんまのかば焼き さんま 米油 でんぷん しょうが 砂糖 牛乳		磯香あえ キャベツ こまつな きざみのり 沢煮椀 豚肉 えのきだけ ごぼう にんじん みずな しょうが でんぷん 牛乳		はいがごはん はいが米 さんまのかば焼き さんま 米油 でんぷん しょうが 砂糖 牛乳	
27		28		29		30			
伝統的な食品みそについて知る		季節の果物ブルーベリーを味わう		戻りかつおについて知る		季節の食品秋なすを味わう			
ごはん 精白米 変わりきんぴら 豚肉 じゃがいも にんじん ごぼう ピーマン つきこんにゃく 米油 砂糖 唐辛子	みそ汁 豆腐 なめこ ねぎ こまつな みそ 牛乳	丸パン わかめサラダ わかめ キャベツ きゅうり ごま油 ごま ちりめんじゃこ 砂糖 米油 かぼちゃのシチュー 豚肉 かぼちゃ たまねぎ 米油 にんじん こまつな 米粉 バター 牛乳 豆乳 脱脂粉乳	わかめサラダ わかめ キャベツ きゅうり ごま油 ごま ちりめんじゃこ 砂糖 米油 ブルーベリーのあま煮 ブルーベリー 砂糖 レモン果汁 寒天 牛乳	麦ごはん 精白米 米粒麦 かつおのごまみそあえ かつお 凍り豆腐 しょうが でんぷん ごま みそ 砂糖	おひたし もやし こまつな かきたま汁 鶏卵 豆腐 ねぎ こまつな えのきだけ でんぷん 牛乳	麦ごはん 精白米 米粒麦 麻婆なす なす 豚肉 にんにく しょうが ねぎ ピーマン 赤ピーマン 米油 みそ でんぷん 砂糖 トウバンジャン テンメンジャン	中華スープ 鶏肉 ホタテ貝柱 もやし にんじん ねぎ にら でんぷん 牛乳		

※9月13日から24日までの献立を変更しましたので、ご確認ください。

※発注の都合上、急遽物資が変更になる場合があります。アレルギー食は考慮しますので、ご了承ください。

何かご心配な食材や献立がありましたら、担任を通して栄養教諭までご相談ください。