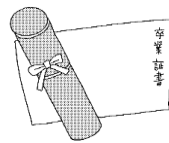






令和5年3月 献立使用材料予定表

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
		1 チリコンカーンを味わう	2 みんなで一緒に食事をする楽しさを知る	3 ひな祭りを祝う献立を知る
		食パン 野菜スープ 鶏肉 キャベツ ジャがいも にんじん バセリ チリコンカーン ヨーグルト(いちご) 豚肉 だいず(水煮) たまねぎ トマト(缶) にんじん にんにく 小麦粉 米油 牛乳	はいがごはん はいが米 ごま酢あえ にんじん 切干しだいこん ごま 砂糖 ポークカレー 豚肉 ジャがいも 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 プルーンはっこう乳	ごはん 菜の花ずしの具 (さけそぼろ) さいけフレク 凍り豆腐 菜の花 すまし汁 にんじん 米油 ごま 砂糖 豆腐 ねぎ だいこん みつば (卵そぼろ) 鶏卵 米油 砂糖 ももの寒天寄せ 鶏卵 米油 砂糖 もも(缶) ももジュース 粉寒天 牛乳
6 日本型の食生活について知る	7 あげパンを味わう	8 変わり五目豆を味わう	9 ソース焼きそばを味わう	10 オムライスメニュー
五穀ごはん 精白米 もちきび もちあわ ひえ 押し麦 黒米 かわいいのみりん漬け焼き かわいい ごまじょうゆあえ キャベツ こまつな ごま さわにわん 豚肉 ごぼう ねぎ にんじん みずな えのきたけ しょうが てんぷん 牛乳	☆あげパン コッペパン 米油 砂糖 グラニュー糖 タイピーエン 豚肉 ☆うずら卵(缶) おきえび いか たまねぎ キャベツ にんじん ねぎ はるさめ ごま油 てんぷん 牛乳	はいがごはん はいが米 変わり五目豆 だいず 豚肉 凍り豆腐 ジャがいも 米油 にんじん ピーマン 砂糖 こんにやく みそ汁 キャベツ たまねぎ みそ ☆ふりかけ こまつな ちりめんじゃこ ごま ごま油 牛乳	ロールパン 中華スープ 鶏肉 キャベツ ねぎ にんじん しめじ 豆腐 てんぷん ごま油 ☆ソース焼きそば 中華めん 米油 豚肉 キャベツ たまねぎ もやし にんじん 青のり 牛乳	☆オムライス(チキンライス) ミックスフルーツ 精白米 鶏肉 たまねぎ みかん(缶) りんご(缶) にんじん トマトピューレ バイン(缶) 砂糖 ☆オムライス(たまご) 野菜スープ 鶏卵 ゼラチン てんぷん ウインナー キャベツ ジャがいも コーン(缶) こまつな 牛乳
13 ビビンバを味わう	14 お祝い献立の赤飯について知る	15 ココアについて知る	16 会食やマナーについて知る	17 はるさめについて知る
はいがごはん はいが米 ☆ビビンバ(肉) 牛肉 ねぎ しょうが にんにく 米油 砂糖 コチジャン 韓国風のりふりかけ のり ごま油 ☆ビビンバ(野菜) もやし にら にんじん にんにく ごま ごま油 わかめスープ 鶏肉 豆腐 ねぎ えのきたけ わかめ ごま油 チキンブイヨン 牛乳	赤飯・ごま塩 精白米 あずき 粟 ごま 磯香あえ キャベツ きざみのり 銀だらの野菜あんかけ 銀だら にんじん たまねぎ えのきたけ しょうが 砂糖 てんぷん かきたま汁 鶏卵 豆腐 ねぎ てんぷん 牛乳	サンドパン 鶏肉 ウインナー キャベツ たまねぎ にんじん ブロッコリー バセリ コロッケ 豚肉 ジャがいも たまねぎ パン粉 米油 ココアミルクゼリー ココア 牛乳 豆乳 砂糖 アガー 牛乳	ごはん 精白米 肉じゃが 豚肉 ジャがいも たまねぎ にんじん しらたき 米油 砂糖 だいずとじゃこの炒り煮 だいず(水煮) てんぷん ちりめんじゃこ ごま 米油 砂糖 牛乳	麦ごはん 精白米 米粒麦 はるさめスープ 鶏肉 たまねぎ キャベツ にんじん にら はるさめ ごま油 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 ごま油 テンメンジャン トウバンジャン 牛乳
☆献立について  <ul style="list-style-type: none"> ○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。 			☆今月のはま菜ちゃん 「キャベツ・ねぎ」   <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がありますので、ご了承ください。</p>	

