

令和6年5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
☆献立について  ○こどもの日にちなみ、行事食として「五目ずし」を取り入れました。 ○初夏の季節を感じられるように、旬の食品を多く取り入れました。 (わかめ・もずく・グリーンピース・さやえんどう ・さやいんげん・キャベツ・アスパラガス・ごぼう・メロンなど) ○郷土料理として静岡県の名産品をつかった料理を取り入れました。(かつお・チンゲン菜)		1 抹茶について知る	2 こどもの日を祝う献立について知る	3 憲法記念日
		ごはん からしじょうゆあえ 精白米 もやし こまつな 生揚げのそぼろ煮 抹茶ミルクゼリー 生揚げ 砂糖 豚肉 じゃがいも 牛乳 抹茶 砂糖 アガー たまねぎ にんじん しょうが 米油 てんぶん 牛乳	はいがごはん 鶏肉と野菜の煮物 はいが米 鶏肉 うずら卵(缶) いか じゃがいも にんじん ごぼう 五目ずしの具 こんにゃく 砂糖 油揚げ 凍り豆腐 にんじん かんぴょう さやえんどう ごま 砂糖 もずく 豆腐 ねぎ しょうが 牛乳	
	6	7	8	9
振替休日	だしについて知る	旬の食品(そら豆)について知る	横浜にゆかりのある食べ物について知る	柑橘類について知る
	はいがごはん すまし汁 はいが米 豆腐 ねぎ こまつな えのきたけ 肉じゃが だいちとじゃこの炒り煮 豚肉 じゃがいも たまねぎ だいち(水煮) てんぶん にんじん しらたき 米油 砂糖 ちりめんじゃこ ごま 米油 砂糖 さやえんどう 牛乳	わかめごはん ゆでそらまめ 精白米 わかめ そらまめ あじの 豚汁 野菜あんかけ 豆腐 豚肉 じゃがいも だいこん からすがれい にんじん みずな にんじん ごぼう ねぎ こまつな みそ えのきたけ しょうが 砂糖 てんぶん 牛乳	丸パン キャベツサラダ キャベツ 砂糖 カレー ビーンズシチュー 豚肉 だいち じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく 米油 小麦粉 マーガリン アイスクリーム (卵を含みません) 牛乳	麦ごはん 中華スープ 精白米 米粒麦 鶏肉 もやし たまねぎ キャベツ なら ごま油 麻婆豆腐 カラマンダリン 豆腐 豚肉 ねぎ にんじん しょうが ※温州みかんどキングマンダリンを にんにく 米油 砂糖 みそ ごま油 掛け合わせた柑橘です てんぶん トウモロコシ テンメンジャン 牛乳
13	14 中1遠足	15 小3・4遠足	16 小1・2遠足	17 食育の日
あげパンは給食室で調理していることを知る	旬の食品(グリーンピース)を味わう	たまねぎの収穫時期について知る	旬の食品(キャベツ)について知る	地場産の野菜について知る
あげパン 野菜のスープ煮 パン 米油 グラニュー糖 砂糖 豚肉 たまねぎ キャベツ にんじん じゃがいも 蒸ししゅうまい しゅうまいの皮(小麦粉) 豚肉 米油 たまねぎ しょうが パン粉 ごま油 牛乳	グリンピースごはん かきたま汁 精白米 グリンピース 豆腐 鶏卵 こまつな ねぎ えのきたけ うま煮 メロン 鶏肉 がんもどき 凍り豆腐 ごぼう にんじん たけのこ こんにゃく 米油 砂糖 牛乳	麦ごはん ツナとじゃがいもの炒め物 精白米 米粒麦 まぐろ(油漬け) じゃがいも パセリ 米油 ハンバーグ みそ汁 おろしたまねぎソース 油揚げ キャベツ にんじん 鶏肉 豚肉 たまねぎ えのきたけ みそ にんにく 砂糖 ごま油 てんぶん 牛乳	ぶどうパン ミネストローネ ベーコン じゃがいも たまねぎ とり肉とキャベツのスパゲティ トマト(缶) にんじん いんげん豆 にんにく トマトピューレー スパゲティ 鶏肉 キャベツ オリーブ油 たまねぎ にんにく オリーブ油 牛乳	五穀ごはん 磯香あえ 精白米 もちきび もちあわ キャベツ こまつな きざみり ひえ 押麦 黒米 さわらの西京焼き 沢煮椀 さわら みそ 砂糖 豚肉 ごぼう ねぎ にんじん みずな えのきたけ しょうが てんぶん 牛乳
20	21	22	23	24
栄養バランスのよい食事について知る	横浜開港と関わりの深い料理について知る	主食・主菜・副菜について知る	さつき汁の名前の由来について知る	豆の種類について知る
麦ごはん みそ汁 精白米 米粒麦 キャベツ たまねぎ こまつな みそ 変わり五目豆 ひじきのつくだ煮 だいち(水煮) 豚肉 凍り豆腐 ひじき 砂糖 ごま油 じゃがいも 米油 にんじん ピーマン 砂糖 こんにゃく 牛乳	ロールパン 中華風コーンスープ 鶏卵 たまねぎ にんじん コーン(缶) こまつな ごま油 てんぶん 塩焼きそば 中華めん 米油 豚肉 おきえび いか キャベツ ねぎ にんじん なら しょうが にんにく ごま油 砂糖 牛乳	ごはん ごまじょうゆあえ 精白米 キャベツ にんじん ごま さばのみそ煮 けんちん汁 さば しょうが みそ 豆腐 油揚げ だいこん にんじん ごぼう ねぎ ごま油 砂糖 牛乳	はいがごはん 黒みつかん はいが米 含蜜糖 寒天 親子煮 さつき汁 鶏卵 鶏肉 凍り豆腐 じゃがいも 豆腐 ねぎ さやえんどう たまねぎ にんじん 糸みつば 砂糖 たけのこ わかめ てんぶん 牛乳	食パン ビーンズサラダ だいち いんげん豆 えだまめ きゅうり コーン(缶) 米油 イタリアンペースト クリームスープ まぐろ油漬け チーズ たまねぎ 豚肉 たまねぎ にんじん トマトピューレー にんじん こまつな 牛乳 豆乳 オリーブ油 牛乳
27	28 郷土料理	29	30 パースデーメニュー	31 基準はっこう乳
豚肉の栄養について知る	静岡県の名産品について知る	旬の食品(アスパラガス)について知る	インドネシアの料理を味わう	カレーにはっこう乳が ついている理由について知る
はいがごはん だいちの磯煮 はいが米 ひじき だいち(水煮) にんじん 油揚げ 砂糖 米油 豚井の具 みそ汁 豚肉 たまねぎ にんじん ねぎ じゃがいも わかめ こまつな しらたき 米油 砂糖 しょうが 牛乳	ごはん キャベツのおひたし 精白米 キャベツ にんじん 削り節(特別食はだし汁を使用) かつおのごまみそあえ チンゲン菜のスープ かつお てんぶん 鶏肉 豆腐 チンゲン菜 しょうが 米油 ごま みそ 砂糖 ねぎ えのき にんじん 牛乳	黒パン アスパラガスのソテー アスパラガス コーン(缶) キャベツ にんじん 米油 プルーンの甘煮 マカロニ 鶏肉 たまねぎ にんじん ドライプルーン パセリ 米油 小麦粉 バター 豆乳 牛乳 脱脂粉乳 粉チーズ 牛乳	はいがごはん ソトアヤム はいが米 トマト 鶏肉 じゃがいも キャベツ もやし うずら卵(缶) はるさめ ナシゴレンの具 にんにく しょうが チキンフイヨン ぱいナップル(缶) おきえび たまねぎ にんじん パセリ にんにく しょうが 米油 牛乳	ごはん ごま酢あえ 精白米 切り干しだいこん にんじん 砂糖 チキンカレー 鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん トマト(缶) にんにく しょうが 小麦粉 バター プルーンはっこう乳