

# 令和6年7月 献立使用材料予定表

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   | 2   | 3   | 4  | 5  |
| 旬の食品(きゅうり)について知る  | 焼きそばの種類について知る   | スペイン料理の特徴について知る   | 七夕の行事食に使われるそうめんの由来を知る  | 旬の食品(えだまめ)を味わう   |
| <b>はいがごはん</b><br>胚芽米<br><br><b>そくせきづけ</b><br>キャベツ きゅうり<br><br><b>ツナそばろ</b><br>まぐろ油漬け まぐろ水煮 凍り豆腐<br>にんじん しょうが 砂糖<br><br><b>けんちん汁</b><br>豆腐 油揚げ だいこん にんじん<br>ごぼう ねぎ ごま油<br><br><b>牛乳</b>  | <b>ロールパン</b><br><br><b>中華スープ</b><br>鶏肉 豆腐 にんじん<br>ねぎ こまつな ごま油<br><br><b>ソース焼きそば</b><br>中華めん 豚肉<br>キャベツ たまねぎ もやし<br>にんじん たら 米油<br><br><b>もものコンポート</b><br>白桃(缶詰)<br><br><b>牛乳</b>             | <b>ごはん</b><br>精白米<br><br><b>エンサラダ・デ・サナオーリア</b><br>(にんじんのサラダ)<br>キャベツ にんじん 砂糖 オリーブ油<br><br><b>パエリアの具</b><br>鶏肉 えび いか<br>たまねぎ トマト ピーマン<br>にんにく オリーブ油<br><br><b>ソパ・デ・アホ</b><br>(にんにくのスープ)<br>パセリ にんにく 鶏卵<br>パプリカ(粉) 豚肉 食パン たまねぎ<br><br><b>牛乳</b> | <b>ごはん</b><br>精白米<br><br><b>かぼちゃの煮物</b><br>かぼちゃ 砂糖<br><br><b>五目ずしの具</b><br>油揚げ 凍り豆腐 にんじん<br>ごぼう さやいんげん<br>ごま 砂糖<br><br><b>すましそうめん</b><br>そうめん 鶏肉 オクラ こまつな<br>うずら卵 にんじん しょうが<br><br><b>牛乳</b> | <b>はいがごはん</b><br>胚芽米<br><br><b>えだまめ</b><br>えだまめ<br><br><b>肉じゃが</b><br>豚肉 じゃがいも たまねぎ<br>にんじん こんにゃく<br>さやいんげん 砂糖 米油<br><br><b>みそ汁</b><br>豆腐 オクラ<br>ねぎ みそ<br><br><b>牛乳</b>  |
| 8   | 9   | 10  | 11   | 12   |
| 夏野菜(ズッキーニ)について知る  | 調味料(コチジャン)について知る  | 夏野菜(えだまめ・とうもろこし)について知る  | 夏野菜(なす・かぼちゃ・トマト)について知る   | あじ(魚)について知る  |
| <b>食パン</b><br><br><b>夏野菜スープ</b><br>ウインナー<br>たまねぎ キャベツ なす<br>ズッキーニ にんにく<br><br><b>チリコンカーン</b><br>牛肉 だいず たまねぎ<br>にんじん にんにく マカロニ<br>トマト(缶) 小麦粉<br><br><b>牛乳</b>  | <b>はいがごはん</b><br>胚芽米<br><br><b>ビビンバ(野菜)</b><br>もやし たら にんじん<br>ごま油 にんにく ごま<br><br><b>わかめスープ</b><br>わかめ 豆腐 ねぎ<br>えのきたけ ごま油<br><br><b>韓国風のりふりかけ</b><br>きざみのり ごま油<br><br><b>牛乳</b>              | <b>ぶどうパン</b><br><br><b>えだまめとコーンのソテー</b><br>キャベツ えだまめ コーン(缶) 米油<br><br><b>スパゲティトマトソース</b><br>スパゲティ まぐろ油漬け たまねぎ<br>トマト(缶) ズッキーニ<br>にんにく オリーブ油 バジル<br><br><b>野菜スープ</b><br>鶏肉 キャベツ たまねぎ にんじん<br><br><b>牛乳</b>                                     | <b>麦ごはん</b><br>精白米 米粒麦<br><br><b>わかめサラダ</b><br>キャベツ きゅうり<br>わかめ ちりめんじゃこ<br>ごま 砂糖<br><br><b>夏野菜のカレー</b><br>豚肉 じゃがいも たまねぎ かぼちゃ<br>トマト なす 米油 小麦粉<br>マーガリン<br><br><b>プルーンはっこう乳</b>               | <b>はいがごはん</b><br>胚芽米<br><br><b>ごま風味の和え物</b><br>キャベツ もやし<br>ごま油<br><br><b>あじのピリ辛ソース</b><br>あじ てんぷん 米油<br>ねぎ しょうが にんにく<br>ごま油 砂糖<br><br><b>春雨スープ</b><br>豆腐 たまねぎ<br>こまつな 春雨 |
| 15  | 16  | 17  | 18   |  |
| 海の日   | 卵について知る   | はま菜ちゃん料理コンクールの料理を味わう  | アセロラを味わう   |  |
| <br><br><b>麦ごはん</b><br>精白米 米粒麦<br><br><b>磯香和え</b><br>キャベツ こまつな<br>きざみのり<br><br><b>変わり五目豆</b><br>だいず(水煮) 豚肉 凍り豆腐 じゃがいも<br>米油 にんじん ピーマン 砂糖<br>こんにゃく<br><br><b>かきたま汁</b><br>鶏卵 豆腐<br>ねぎ こまつな<br><br><b>牛乳</b> | <b>はいがごはん</b><br>胚芽米<br><br><b>梅肉おほかあえ</b><br>きゅうり えのきたけ<br>梅干しペースト 削り節<br><br><b>豚丼の具</b><br>豚肉 たまねぎ にんじん<br>こまつな しらたき 砂糖 米油<br>しょうが<br><br><b>みそ汁</b><br>豆腐 ねぎ<br>オクラ みそ<br><br><b>牛乳</b> | <b>黒パン</b><br><br><b>キャベツとひじきのサラダ</b><br>ひじき きゅうり キャベツ<br>コーン(缶) ごま 米油 ごま油 砂糖<br><br><b>かぼちゃの米粉シチュー</b><br>鶏肉 かぼちゃ じゃがいも<br>たまねぎ にんじん こまつな 米油<br>米粉 バター 牛乳 豆乳 脱脂粉乳<br><br><b>アセロラゼリー</b><br>アセロラジュース<br>アガー<br><br><b>牛乳</b>                  |  |  |
|   |   |   |  | <b>お知らせ</b><br><br><b>夏休み明けの給食は<br/>8月30日(金)からです。</b>  |

前日に中学部の生徒がえだまめのさやとりをします。