

## ◎ ★ 〒 学校給食献立予定表 ◎ ★ 〒 〒 学校給食献立予定表



令和7年12月			東京都立	練馬特別支援学校
月	火	水	木	金
	2	3	4	5
			ご飯	
【こぶし祭振替休日】	ご飯	シナモントースト	白身魚のムニエルトマトソースかけ	チキンライスのホワイトソース
	家常豆腐		バジルパスタ	野菜スープ
	じゃこサラダ	ツナサラダ	ごぼうサラダ	果物(りんご)★
		牛乳(180ml ビン)	ジュリエンヌスープ	牛乳(180mlt*ソ)
	牛乳 (180ml ビン)	7 4 (100 m) ( )	ケュリエンスス   フ   牛乳 (180ml ビン)	7 7 (100m) ( ))
0000 0000		7201/221 /20 0 /27 0 /2 1 /2		7001/221 /06 02 /02 22 /2 62
0000 m 0000	149KCa1/35.8g/23.9g/3.0g   生揚げ,豚肉,豆腐,ちりめんじゃこ,牛乳,	730kGa1/ 29. Ug/ 37. 8g/ 2. Tg   牛乳,鶏肉,ひよこまめ,チース*,クリーム,ツナ,	740kcal/34.1g/20.9g/2.5g 鶏肉,ボラ,無糖練乳,牛乳,米,薄力粉,オ	782KCa1/ 20.9g/ 23.3g/ 3.0g   鶏肉,レンス・豆,牛乳 .脱脂粉乳,ケリーム,米,
	米,片栗粉,緑豆春雨,なたね油,砂糖,ご	食パン,バター,砂糖,なたね油,薄力粉,マカ	リープ油,マカロニ,マヨネース,ピーマン,セロリ,人参,	大麦、なたね油、パター、薄力粉、砂糖、たま
	ま油,白ごま,ねぎ,白菜,にんにく,生姜,人参,筍,椎茸,キャベッ,ピーマン,大根,きゅうり	ロー,玉恕,人参,日来,小松来,グリンピース,  きゅうり,キャベツ	えのき茸,にんにく,玉葱,トマト(缶),ごぼう, 緑豆もやし,きゅうり	ねぎ,グリンピース,にんにく,人参,キャベツ,小 松菜,りんご
8	9	10	11	12
	ご飯			
ごまご飯	鯖の南部焼き	キーマカレーライス★	  ゆかりご飯	  練馬スパゲッティー★
		, ,,,,,		
厚揚げとじゃが芋のそぼろ煮		フレンチサラダ	揚げだし豆腐	こんにゃくサラダ
大豆とじゃこの甘酢和え	機香和え	果物(みかん)★	磯辺和え	抹茶寒天
味噌汁	どさんこ汁	牛乳(180ml ビン)	味噌汁	牛乳(180mlt゙ン)
牛乳(180mlt ン)	牛乳(180mlt <sup>*</sup> ン)		牛乳(180mlt゙ン)	
	744kcal/36.0g/24.7g/3.4g			
わかめ,生揚げ,鶏肉,大豆,ちりめんじゃこ,牛乳,米,白ごま,なたね油,こんにゃく,	豚肉,鯖,焼き竹輪,きさみのり,牛乳,米,  なたね油,じゃが芋,バター,片栗粉,白ごま,	豚肉,鶏肉,大豆,チーズ,牛乳,米,バター,なたね油,薄カ粉,片栗粉,オリーブ油,砂糖,	わかめ,木綿豆腐,きざみのり,牛乳,米,大麦,なたね油,片栗粉,薄カ粉,コーンス	ッナ,きざみのり,海藻サラダミックス,牛乳,スパ ケッティ,オリーブ油,パター,砂糖,片栗粉,こん
じゃが芋,砂糖,片栗粉,ごま油,大根,葉ねぎ,生姜,人参,筍,グリンピース,キャベツ,小	砂糖,生姜,玉葱,人参,えのき茸,とうもろこし,切干し大根,椎茸,さやいんげん,キャ	にんにく,生姜,玉葱,人参,トマト(缶),グリン	ターチ,油,こんにゃく,砂糖,なめこ,ねぎ, 大根,人参,えのき茸,万能ねぎ,キャヘッ,緑	にゃく,ごま油,白ごま,大根,大根の葉,万
松菜	へ"ツ,緑豆もやし,小松菜	6	豆もやし、小松菜	形など、キャベク、は立むでし、こゆうり
15	16	17	18	19
10	10	I/	10	
<del></del>				
高菜そぼろ丼★	キムチチャーハン★	豆腐ハンバーグ★	セルフあんパン	さんまのごま衣揚げ
梅おかか和え	青菜と大根の中華和え	ビーフン炒め	ボルシチ	ひじきとコンニャクの金平
さつま汁	サムゲタン風スープ	コールスロー	マセドアンサラダ	かぶのゆず香漬け
牛乳(180mlt ン)	プリン★	味噌汁	牛乳(180ml ビン)	すまし汁
	牛乳 (180ml ビン)	牛乳(180ml ビン)		牛乳 (180ml ビン)
714kcal / 32, 9g/22, 2g/3, 2g	719kca /31.1g/20.9g/3.4g	773kcal/33.4g/26.5g/3.1g	701kcal/31.8g/22.3g/3.4g	
鶏肉,卵,花かつお,牛乳,米,大麦,ごま油,				生揚げ、サンマ、卵、ひじき、牛乳、米、薄力粉、
なたね油,砂糖,さつま芋,こんにゃく,にん にく,生姜,玉葱,人参,高菜漬け,筍,さや		たね油,焼き麩,砂糖,ごま油,片栗粉,パン粉,ビーフン,マヨネーズ,大根,小松菜,玉葱,に	パン,砂糖,なたね油,パン粉,じゃが芋,ピーツ (缶),にんにく,玉葱,セロ,人参,蓮根,トマト	白ごま,黒ごま,なたね油,砂糖,片栗粉,こ  ま油,こんにゃく,えのき茸,小松菜,生姜,
いんげん,大根,ごぼう,ねぎ,キャベツ,小松菜,えのき茸,梅干し		んにく,生姜,人参,椎茸,緑豆もやし,キャベ ツ,きゅうり,とうもろこし	(缶),キャヘ・ッ,きゅうり,とうもろこし	ごぼう,人参,さやいんげん,かぶ,かぶの 葉,ゆず
来,んのさ耳,伸下し		ア、とはフザンとし		未,19 9
22	23	24	25	
				W to A C 1 U to A to A to T A to I
冬至味噌うどん	ご飯	油麩丼★	カラフルピラフ	※都合により献立内容を変更させ 
じゃが芋のチーズ焼き	麻婆豆腐★	ひじき入りごま浸し	豆のサラダ	ていただくことがあります。
フルーツみつ豆	  春雨生姜ドレッシングサラダ	味噌汁	星のスープ	※表内の数値の、エネルギー/
牛乳(180ml ビン)	中華スープ	ぶどうゼリー★	ココア寒クリーム添え	たんぱく質/脂質/食塩は、
1 48 (1001112 2)	十二	牛乳(180ml ビン)	A 発酵乳 (125ml)	日本食品標準成分表2020年版
776kcal /28 7g /21 5g /2 0g	723kcal/35.6g/24.1g/3.3g			(八訂)で算出しています。
豚肉,油揚げ,ベーコン,チーズ,えんどう(乾	木綿豆腐,豚肉,高野豆腐,わかめ,牛乳,	鶏肉,卵,油揚げ,あおさ,ひじき,アガー,牛	鶏肉,あさり,ひよこ豆,金時豆,チーズ,牛	※食品名は、おもに使用する
燥),牛乳,うどん,ごま油,こんにゃく,砂糖, じゃが芋,バター,マヨネーズ,大根,人参,蓮根,	米.ごま油.砂糖,片栗粉,ハン粉,緑豆春雨,白ごま,きくらげ(乾燥),大根,青梗菜,		乳,クリーム,発酵乳,米,バター,オリーブ油,マカロニ,なたね油,砂糖,にんにく,玉葱,とうもろ	食材です。
ぶなしめじ,ねぎ,西洋かぼちゃ,黄桃	生姜,にんにく,玉葱,筍,椎茸,トマト,人参,え	大根,ねぎ,小松菜,緑豆もやし,えのき茸,	こし,赤パプリカ,えだまめ,人参,グリンピース,	
(缶),りんご(缶)	のき茸、オイスターソース	ぶどうジュース,りんご(缶)	キャヘ゛ツ,きゅうり	
MA.	****			
第4人			700	今月の平均栄養素量
African	se L	E /4/		
~今年も	1年	16/		エネルギー 745kcal
D /	i A D	: / \$/;		, , , , , , , , , , , , , , , , , ,
W	· Amar	V FE		たんぱく質 31 1g





たんぱく質 31.1g

脂質 24. 9g

3. 0g 食塩