

れい わ 7 ね ん ど 4 が つ よ て い こ ん だ て ひ ょ う
令和7年度4月 予定献立表

とりつたかしまとくべつしえんがっこう
都立高島特別支援学校

げつ 月		か 火		すい 水		もく 木		きん 金	
7		8		9		10		11	
がつ がつ きゅうしよく もくひよう 4月・5月の給食目標 あたら かんきよう 「新しい環境での給食に なれよう」 きゅうしよく 給食回数 15回				どん プルコギ丼 はるさめ 春雨サラダ ちゅうか 中華スープ フルーツポンチ 進級 おめでとうございます！		ごはん とり やさい あまず いた 鶏野菜甘酢あん炒め あ ごま和え しろ みそ汁		チキンカレーライス コールスローサラダ やさい 野菜スープ りんごゼリー 小学1年生 最初の給食は カレーライス です	
14		15		16		17		18	
ごはん にく どうふ 肉豆腐 ちぐさしる みそ汁		ごはん さかな さいきよう 魚の西京焼き あ ゆずぽん和え き だいこん にも 切り干し大根の煮物 わかたけ 若竹汁		コッペパン ポテトコロッケ わかめとコーンのサラダ とうにゅう 豆乳スープ		カレーピラフ オニオンドレッシング サラダ トマトスープ フルーツヨーグルト		とんじる 豚汁うどん やさい 野菜のごま酢和え すあ アロエグレープかん	
21		22		23		24		25	
ごはん ちぐさ たまご や 干草玉子焼き やさい いた 野菜炒め おかかサラダ しろ みそ汁		ごはん さかな あ 魚のから揚げ わふう 和風ソース しお こ いも のり塩粉ふき芋 わふう 和風サラダ しろ みそ汁		はいが 胚芽パン ポークビーンズ フレンチサラダ せんぎ やさい 千切り野菜スープ		たけのこごはん あんかけ豆腐 あ ゆかり和え しろ かきたま汁 季節の野菜「たけのこ」の混ぜごはんを作ります		や ソース焼きそば ナムル ちゅうかふう 中華風コーンスープ フルーツミルクかん	
28		29		30		★令和7年度の給食物資納入業者です ○青果 林青果(有)・(株)サカエストア ○豆腐等 (有)清水豆腐店 ○肉類 (株)アズマヤ・(株)吉松 ○魚介類 (有)丸清永井水産 ○米穀類 (有)カワサキ森田屋・(株)ナナミ・(有)米のたむら ○牛乳 コーシン乳業(株) ○パン (株)東和パン ○麺類 (株)宮原製麺 ○調味乾物 (有)給食普及会・(有)三上饅頭店・ 東京都学校生協・東京都学校給食会 ★栄養士 大島 ★調理業務委託業者 東京フードサービス(株) 安全でおいしい給食作りに努めます			
ごはん さかな や 魚のマヨソース焼き あ のり和え にく 肉じゃが しろ みそ汁		しょうわ ひ 昭和の日 		くる ざとう 黒砂糖パン ツナポテトオムレツ にんじんグラッセ グリーンサラダ マカロニスープ					

令和7年度 本校の給食の栄養基準について

がっこうきょうしつとくしゅつしゅひょうじゅん 学校給食摂取標準			
	小 学 部		中学 部・教員
	低学年	高学年	
エネルギー	520	610	720
タンパク質	21	25	28
脂 肪	14～17	17～20	20～24
カルシウム	300	350	400
鉄	2.5	3	4
マグネシウム	40	70	120
亜鉛	2	2	3
食塩	2.0未満	2.5未満	3.0未満
ビタミンA	130	170	210
ビタミンB1	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2	0.4	0.5	0.6
ビタミンC	20	26	33
食物繊維	5.2	6.1	7.2

標準食品構成 ◆																				
	米 g	パ ン g	牛 乳 g	小 麦 粉 類 g	芋 及 び で ん ぶ ん g	砂 糖 類 g	豆 類 g	豆 製 品 g	種 実 類 g	緑 黄 色 野 菜 g	そ の 他 の 野 菜 g	果 物 類 g	きの こ 類 g	海 藻 類 g	魚 介 類 g	小 魚 類 g	肉 類 g	卵 類 g	乳 類 g	油 脂 類 g
小 低	39	9.5	206	14	25	3	2	13	1	30	85	20	5	3	15	3	16	6	10	3
小 高	44	11	206	16	29	3.5	2.3	15	1.2	35	98	23	5.8	3.5	17	4	18	6.9	12	3.5
中学 部	54	13	206	19	35	4.2	2.8	18	1.4	42	119	28	7	4.2	21	4	22	8.4	14	4.2