


れいわ ねん がつよてい こんだてひょう  
**令和8年 5月予定献立表**

とりつ たかしまくべつしえん がっこう  
**都立高島特別支援学校**

★低温殺菌牛乳は毎日つきます。 ★仕入れの都合などで、食材や献立が変更になる場合があります。

| 月  | 火   | 水   | 木  | 金  |
|--|---|---|--|--|
|  | <p>はちじゅうはちやこんだて<br/> <b>八十八夜献立</b><br/>                     立春から数えて88日目は春から夏に季節が移る24節季の節目です。この時期は「新茶」の季節で、八十八夜に摘まれたお茶を飲むと長生きできるという縁起の良い日です。給食では「抹茶ゼリー」を出します</p>  |   |  | 1  |
| 給食回数16回  |   |   |  | ミートソーススパゲティ<br>ハニーマスタードサラダ<br>角切り野菜のスープ<br>抹茶ミルクかん |
| 4  | 5   | 6   | 7  | 8  |
| <br>みどりの日 | <br>こどもの日  | 振替休日  | わかめご飯<br>あんかけ豆腐<br>野菜のごま海苔和え<br>さつま汁             | けんちんうどん<br>小松菜ツナあえ<br>カルピスゼリー                      |
| 11   | 12  | 13  | 14   | 15   |
| ご飯<br>マーボー豆腐<br>野菜の薬味だれ<br>中華風コーンスープ   | 豆入りドライカレーライス<br>おかかサラダ<br>マカロニスープ<br>フルーツかん   | 黒糖パン<br>キッシュ風卵焼き<br>しらす入りサラダ<br>千切り野菜スープ        | ご飯<br>魚のさざれ焼き<br>海苔和え<br>レバニラ炒め<br>みそ汁           | いか塩焼きそば<br>ナムル<br>中華スープ<br>フルーツポンチ                 |
| 18   | 19  | 20  | 21   | 22   |
| ご飯<br>ホイコーロー<br>春雨サラダ(卵なし)<br>中華スープ  | 鶏ごぼうごはん<br>豆腐のみそだれ<br>おかか和え<br>野菜炒め<br>かきたま汁  | 胚芽パン<br>ポークビーンズ<br>フレンチサラダ(パイン)<br>千切り野菜スープ     | ご飯<br>魚の香味焼き<br>ごま和え<br>五目ひじき<br>みそ汁             | チキンクリームスパゲティ<br>カレー風味サラダ<br>トマトスープ<br>オレンジかん       |
| 25   | 26  | 27  | 28   | 29   |
| ご飯<br>五目卵焼き<br>ゆずぼん和え<br>豆腐チャンプルー<br>みそ汁   | じゃこと高菜の炒飯<br>海藻サラダ<br>中華スープ<br>りんごゼリー   | ぶどうパン<br>じゃが芋と野菜のトマト煮<br>オニオンドレッシングサラダ<br>豆乳スープ | ご飯<br>野菜の南蛮漬け<br>素揚げ野菜(かぼちゃ、なす)<br>野菜の磯和え<br>みそ汁 | かきたまうどん<br>野菜のごま酢あえ<br>豆乳ゼリー黒蜜きな粉                  |

がつ がつ きゅうしよく むくひょう  
**4月・5月の 給食目標**

あたらしい かんきょう での  
**新しい 環境 での**

きゅうしよく  
**給食 に なれよう**



たん せつ せつ ちしき  
**端午の節句 豆ちしき**

かしわもち



かしわの木の葉は新しい芽が出ないと古い葉が木から落ちないとされ、そこから「あとつきがないならない」と縁起のよい木とされてきました。その葉であんを包んだおめでたい食べ物です。

