



学校給食予定献立表



都立小平特別支援学校
令和5年7月

☆牛乳は基本的に毎日つきます。

月	火	水	木	金
			<p>7月の目標</p> <p>バランスよく食べて</p> <p>丈夫な体をつくろう</p>	<p><平均>小学部高学年 エネルギー 517kcal たんぱく質 21.1g</p>
3	4	5	6	7 <small>たなばた</small> <七夕>
<p>マーブル食パン</p> <p>夏野菜のカレーシチュー</p> <p>トマトと胡瓜のサラダ</p> <p>ブルーベリーゼリー</p>	<p>ごはん</p> <p>鶏肉の照り焼き</p> <p>ごま和え</p> <p>南瓜のそぼろあん</p> <p>かきたま汁</p>	<p>ごはん</p> <p>マーボーなす</p> <p>冬瓜のスープ</p> <p>キャロットゼリー</p>	<p>ジャンバラヤ風ピラフ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>ABCスープ</p>	<p>ごはん</p> <p>魚(鮭)の味噌マヨ焼き</p> <p>しらす和え</p> <p>七夕汁</p> <p>みず</p> <p>水ようかん</p>
10	11 <small>せつしよそうだん</small> 【摂食相談】	12	13	14
<p>とうもろこしごはん</p> <p>照り焼きチキンハンバーグ</p> <p>キャベツとツナのサラダ</p> <p>みそ汁(油揚げ・ほうれん草)</p>	<p>キムチチャーハン</p> <p>華風きゅうり</p> <p>中華風五目スープ</p> <p>杏仁豆腐ゼリー</p>	<p>ごはん</p> <p>魚(さば)の香味焼き</p> <p>お浸し</p> <p>みそ汁(大根・玉ねぎ)</p> <p>くだもの 果物(すいか)</p>	<p>黒砂糖パン</p> <p>鶏のトマトソース</p> <p>青菜のサラダ</p> <p>クラムチャウダー</p>	<p>豚骨味噌ラーメン</p> <p>中華和え</p> <p>パン入りカルピスゼリー</p>
17	18	19 <small>きゆうしよくしゆうりよ</small> 【給食終了】	20	21
<p>海の日</p>	<p>ひじきごはん</p> <p>厚焼き卵</p> <p>梅和え</p> <p>みそ汁(さやえんどう・豆腐)</p> <p>明日葉ババロア</p>	<p>ポークカレー</p> <p>キャベツとパインのサラダ</p> <p>トマトと卵のスープ</p>	<p>【終業式】</p> <p>水分補給</p>	<p>【夏季休業開始】</p>

※学校行事、材料の入荷等により、献立内容が変更する場合があります。御了承ください。

