



# 学校給食予定献立表



令和5年11月

都立小平特別支援学校

☆牛乳は基本的に毎日つきます。

| 火  |  | 水   |  | 木   |  | 金   |  |   |  |
|--|--|---|--|---|--|---|--|---|--|
|  <div style="border: 2px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>【11月の目標】</b><br/>感謝して食べよう</p> </div> |  | <b>1</b> <small>ぶんかさい</small><br>【文化祭】  |  | <b>2</b> <small>ぶんかさい</small><br>【文化祭】                    |  | <b>3</b>  |  |   |  |
|  |  | ご飯<br>豆腐とえびのチリソース<br>中華風かき玉スープ<br>あんぱん豆腐ゼリー<br>杏仁豆腐ゼリー  |  | ポークカレーライス<br>コーンコルスロー<br>白菜のスープ                           |  |    |  |   |  |
| <b>6</b><br>ご飯<br>鮭の味噌マヨ焼き<br>えのき和え<br>すまし汁(豆腐・ねぎ)<br>りんごのコンポート  |  | <b>7</b><br>ごもちやーはん<br>五目炒飯<br>春雨サラダ<br>ワンタン皮スープ<br>                              |  | <b>8</b><br>グリーンピラフ<br>フレンチサラダ<br>わかめと豆腐のスープ<br>チョコミルクゼリー |  | <b>9</b><br>ご飯<br>生揚げと豚肉の卵とじ<br>白菜香味和え<br>みそ汁(玉ねぎ・じゃが芋)   |  | <b>10</b><br>きなこ揚げパン<br>豆乳の和風シチュー<br>キャベツのサラダ   |  |
| <b>13</b><br>ご飯<br>鶏の唐揚げ<br>ナムル<br>けんちん汁   |  | <b>14</b><br>ご飯<br>千草焼<br>白菜の柚香漬け<br>みそ汁(玉ねぎ・もやし・油揚げ)<br>フルーツゼリー  |  | <b>15</b><br>ご飯<br>ハンバーグデミグラスソース<br>イタリアンサラダ<br>かぶのスープ    |  | <b>16</b> <br>ひらたけの炊き込みご飯<br>鯛の塩こうじ焼き<br>野菜炒め<br>みそ汁(小松菜・わかめ・葱)<br>りんご |  | <b>17</b><br>鶏ごぼうピラフ<br>ひじきのゴマネーズサラダ<br>ポテトのスープ<br>ぶどうゼリー  |  |
| <b>20</b><br>チョコチップパン<br>ポークビーンズ<br>ツナとわかめのカレーマヨサラダ<br>  |  | <b>21</b> <small>せつしょぼうだん</small><br>【摂食相談】<br>鶏なんばんうどん<br>野菜のごまだれ和え<br>スイートポテト  |  | <b>22</b><br>中華丼<br>中華風コーンスープ<br>抹茶ミルクゼリー                 |  | <b>23</b><br>   |  | <b>24</b> <small>わしょくひ</small><br>＜和食の日＞<br>ご飯<br>鱈の照り焼き<br>磯辺和え<br>五目きんぴら<br>みそ汁(小松菜・もやし)  |  |
| <b>27</b><br>ハヤシライス<br>フライドポテト<br>ほうれん草のスープ  |  | <b>28</b><br>ぶどう食パン<br>鶏肉のマーレード焼き<br>ほうれん草のソテー<br>豆入り田舎風スープ<br>ハニーミルクゼリー  |  | <b>29</b><br>ご飯<br>豚肉の生姜炒め<br>小松菜のごま和え<br>みそ汁(生揚げ・大根)     |  | <b>30</b><br>スパゲティミートソース<br>ブロッコリーサラダ<br>オニオンスープ<br>                    |  | <p>《小学部高学年栄養量平均》<br/>エネルギー503kcal<br/>たんぱく質21.0g</p> <p>11月に入り、そろそろ秋も終わってくる頃です。<br/>11月は、小学部低学年のリクエストメニューを取り入れています。風邪をひかないようにたくさん食べましょう。</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。ご了承ください。