

# 令和6年2月 献立使用材料予定表

☆は高3リクエスト □は読書月間リクエストメニューです

横浜市立上菅田特別支援学校

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
<p>☆献立について </p> <p>○節分にちなみ、大豆・大豆製品を多く取り入れました。 ○季節の食品を取り入れました。 (はくさい・こまつな・みずな・だいこん・ほうれんそうなど) ○高等部3年生のリクエストメニューを取り入れました。 ○郷土料理として、「青森県」の料理を取り入れました。 (バラ焼き・けの汁) ○読書月間中に児童生徒が読んだ本に出てくる料理を取り入れました。</p>		<p>☆高3リクエストメニュー</p> <p>3月で卒業する高等部3年生に、給食のリクエストメニューを募集しました。「おいしかったから、また食べたい」、「大好きだから」、「みんなも好きで私も好きだから」などの思いとともにリクエストをしてくださいました。☆のマークがついている献立がリクエスト給食です。</p>		<p>1</p> <p>生揚げについて知る</p> <p>麦ごはん 精白米 米粒麦 ごまじょうゆあえ もやし ごま</p> <p>生揚げのそぼろ煮 生揚げ 砂糖 豚肉 すまし汁 えのきたけ ねぎ じゃがいも たまねぎ にんじん しょうが 米油 てんぶん</p>	<p>2</p> <p>節分にちなんだ食品を知る</p> <p>ごはん 精白米 五目豆 だいず さつま揚げ にんじん ごぼう こんにやく 昆布 砂糖</p> <p>☆さばのごまみそがけ さば みそ 砂糖 ごま 沢煮焼 豚肉 えのきたけ にんじん はくさい しょうが てんぶん みずな しょうが てんぶん</p> <p>牛乳</p>
5	6	7	8	9	
<p>ワンタンについて知る</p> <p>麦ごはん 精白米 米粒麦 ワンタンスープ 豚肉 ワンタンの皮(小麦) キャベツ もやし にんじん</p> <p>麻婆豆腐 豆腐 豚肉 にんじん ねぎ しょうが にんにく 米油 砂糖 みそ テンメンジャン トウバンジャン ごま油 てんぶん</p> <p>牛乳</p>	<p>色々なカレーの種類について知る</p> <p>はいがごはん はいが米 ごま酢あえ 切り干しだいこん にんじん ごま 砂糖</p> <p>☆ポークカレー 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん しょうが にんにく 米油 小麦粉 マーガリン</p> <p>プルーンはっこう乳</p>	<p>色々なじゃがいもの料理について知る</p> <p>食パン じゃがいも 米油 フライドポテト じゃがいも 米油 ミネストローネ たまねぎ キャベツ トマト(缶) トマトピューレ にんじん いんげん豆 ツナのカレー炒め まぐろ油漬け まぐろ水煮 トマトピューレ にんじん いんげん豆 たまねぎ にんじん 米油</p> <p>牛乳</p>	<p>おこと始めについて知る</p> <p>麦ごはん 精白米 米粒麦 煮びたし はくさい にんじん 油揚げ</p> <p>ほっけのみぞれあんかけ ほっけ しょうが だいこん 砂糖 あずき 鶏肉 さといも にんじん おこと汁 だいこん ごぼう こまつな みそ</p> <p>牛乳</p>	<p>千草焼きについて知る</p> <p>ごはん 精白米 豚汁 豚肉 豆腐 じゃがいも だいこん にんじん ごぼう こんにやく</p> <p>千種焼き 鶏卵 豚肉 豆腐 にんじん ねぎ ほうれんそう 砂糖 米油</p> <p>のりのつくだ煮 のり 砂糖 牛乳</p>	
12	13	14	15	16	
<p>建国記念の日</p> 	<p>納豆はだいずからできていることについて知る</p> <p>はいがごはん はいが米 ☆納豆</p> <p>鶏肉とだいこんの煮物 鶏肉 うずら卵(缶) だいこん にんじん しょうが こんにやく 米油 砂糖</p> <p>☆具だくさんみそ汁 油揚げ キャベツ たまねぎ じゃがいも こまつな みそ</p> <p>牛乳</p>	<p>赤しそについて知る</p> <p>ごはん 精白米 ☆赤しそあえ キャベツ 干し赤しそ</p> <p>親子煮 鶏卵 鶏肉 凍り豆腐 じゃがいも たまねぎ にんじん 砂糖 てんぶん</p> <p>すまし汁 豆腐 ねぎ わかめ</p> <p>牛乳</p>	<p>からだを温める料理(クリーム煮)について知る</p> <p>黒パン マカロニのクリーム煮 マカロニ 鶏肉 たまねぎ にんじん ほうれんそう 米油 牛乳 豆乳 脱脂粉乳 小麦粉 バター 粉チーズ</p> <p>☆みかんジュース(温州みかん100%)</p> <p>牛乳</p>	<p>ごまの種類について知る</p> <p>はいがごはん はいが米 かきたま汁 鶏卵 豆腐 ねぎ てんぶん</p> <p>変わり五目豆 だいず(水煮) 豚肉 凍り豆腐 じゃがいも 米油 にんじん こんにやく 砂糖</p> <p>ごま塩 ごま 牛乳</p>	
19	20	21	22	23	
<p>食育の日</p> <p>切干しだいこんの栄養について知る</p> <p>麦ごはん 精白米 米粒麦 切干しだいこんの煮物 切干しだいこん 油揚げ にんじん 砂糖 米油</p> <p>ツナそぼろ まぐろ油漬け まぐろ水煮 にんじん だいず 油揚げ だいこん こまつな 凍り豆腐 しょうが 砂糖</p> <p>呉汁 ねぎ しめじ ごぼう みそ</p> <p>牛乳</p>	<p>青森県の郷土料理について知る</p> <p>ごはん 精白米 米粒麦 けの汁 凍り豆腐 油揚げ だいこん ごぼう にんじん こんにやく ぜんまい だいず みそ</p> <p>バラ焼き 豚肉 たまねぎ しょうが にんにく りんご 米油</p> <p>りんごの寒天よせ りんご(缶) 砂糖 寒天</p> <p>牛乳</p>	<p>煮込みうどんを味わう</p> <p>茶飯 精白米 だいこんのそぼろ煮 豚肉 だいこん にんじん しょうが 米油 砂糖</p> <p>□煮込みうどん うどん 鶏肉 油揚げ うずら卵(缶) かまぼこ にんじん ねぎ こまつな</p> <p>牛乳</p>	<p>コロッケについて知る</p> <p>サンドパン 豚肉 キャベツ たまねぎ にんじん</p> <p>☆コロッケ 豚肉 じゃがいも たまねぎ パン粉 米油</p> <p>ポトフ 豚肉 キャベツ たまねぎ にんじん</p> <p>☆アイスクリーム(たまご不使用)</p> <p>牛乳</p>	<p>天皇誕生日</p> 	
26	27	28	29	外国料理	
<p>だいずの栄養について知る</p> <p>ごはん 精白米 すまし汁 豆腐 ねぎ こまつな</p> <p>☆肉じゃが 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん こんにやく 米油 砂糖 ちりめんじゃこ ごま 米油 砂糖</p> <p>牛乳</p>	<p>フレンチトーストの由来について知る</p> <p>☆パンネ ミートソース パンネ 豚肉 だいず たまねぎ にんじん セロリー にんにく トマト(缶) 米油</p> <p>☆野菜スープ 鶏肉 キャベツ コーン(缶) じゃがいも ☆フレンチトースト 食パン 鶏卵 牛乳 豆乳 砂糖 バター</p> <p>牛乳</p>	<p>唐揚げについて知る</p> <p>はいがごはん 分つき米 磯香あえ キャベツ のり</p> <p>☆とり肉のから揚げ 鶏肉 にんにく 小麦粉 マヨネーズ(卵使用) てんぶん 米油</p> <p>☆みそスープ たまねぎ にんじん こまつな みそ</p> <p>牛乳</p>	<p>ハンバーグの由来について知る</p> <p>丸パン 豚肉 だいず たまねぎ パン粉 鶏卵 マヨネーズ(卵使用)</p> <p>ジャーマンポテト じゃがいも パセリ ベーコン 米油</p> <p>豆と野菜のスープ 豚肉 はくさい たまねぎ にんじん いんげん豆</p> <p>牛乳</p>	<p>☆今月のはま菜ちゃん </p> <p>「キャベツ・だいこん・ねぎ」</p> <p>この3品については横浜市内産のものを使用する予定です。 内田農園さんから購入予定です。</p>	