



# 令和6年4月 予定献立表



◆食材の仕入等の関係で給食内容を変更することがあります。

東京都立鹿本学園 校長 堀江 浩子

月	火	水	木	金
<p>入学おめでとう ございます</p>	<p>【各学部の栄養価について】</p> <p>本校の給食は、『S部門※小学部高学年』と『N部門※小学部低学年』を基準に献立作成しています。</p> <p>献立表には基準のエネルギー量とたんぱく質量を記載しています。</p> <p>【栄養価換算率】「エネルギー量」の表示の見方について</p> <p>0.8倍：S部門小学部低学年            1.0倍：S部門小学部高学年・N部門小学部低学年（基準）            1.2倍：S部門中学部・高等部・N部門小学部高学年            1.4倍：N部門中学部</p>			
8	9	10	11	12
<p>始業式</p>	<p>入学式</p>	<p>ご飯 麻婆豆腐 きゅうりと青菜のナムル 春雨スープ 牛乳</p>	<p>スパゲッティ ミートソース ポテトサラダ せん切り野菜のスープ 牛乳</p>	<p>ご飯 鯖の香味焼き 野菜のゆかり和え 真だくさんみそ汁 りんごゼリー 牛乳</p>
<p>普通食 533kcal 21.1g 後期食 528kcal 20.8g 中・初期食 433kcal 22.7g</p>	<p>普通食 526kcal 22.3g 後期食 486kcal 22.0g 中・初期食 447kcal 19.9g</p>	<p>普通食 497kcal 20.0g 後期食 497kcal 21.0g 中・初期食 406kcal 23.1g</p>	<p>普通食 511kcal 20.9g 後期食 475kcal 20.8g 中・初期食 438kcal 21.5g</p>	<p>普通食 520kcal 23.2g 後期食 495kcal 22.3g 中・初期食 433kcal 21.3g</p>
15	16	17	18	19
<p>チキンカレーライス グリーンサラダ 小松菜とえのきのスープ 牛乳</p> <p>S N 小学部 1 年 給食開始</p>	<p>ご飯 鮭のみそマヨネーズ焼き 青のりポテト 小松菜のお浸し けんちん汁 牛乳</p>	<p>ご飯 鶏肉の照り焼き 五色和え みそ汁（じゃが芋・玉葱） フルーツポンチ 牛乳</p>	<p>ミルクパン クリームシチュー 春キャベツとパプリカのサラダ ぶどうゼリー 牛乳</p>	<p>焼き肉丼 切り干し大根の和え物 五目スープ 牛乳</p>
<p>普通食 533kcal 21.1g 後期食 528kcal 20.8g 中・初期食 433kcal 22.7g</p>	<p>普通食 526kcal 22.3g 後期食 486kcal 22.0g 中・初期食 447kcal 19.9g</p>	<p>普通食 496kcal 21.1g 後期食 512kcal 21.7g 中・初期食 425kcal 21.5g</p>	<p>普通食 533kcal 20.5g 後期食 541kcal 22.8g 中・初期食 440kcal 22.4g</p>	<p>普通食 489kcal 20.4g 後期食 488kcal 20.8g 中・初期食 393kcal 21.3g</p>
22	23	24	25	26
<p>ご飯 肉じゃが キャベツのごま酢和え みそ汁（豆腐・わかめ） 牛乳</p>	<p>チキンピラフ かぼちゃのサラダ ミネストローネ 牛乳</p>	<p>親子丼 和風コールスローサラダ みそ汁（大根・わかめ） 牛乳</p>	<p>たけのご飯 鯖の西京焼き 春雨とキャベツの和え物 すまし汁（豆腐・小松菜） 清見オレンジ 牛乳</p>	<p>味噌ラーメン 白菜のレモン和え 杏仁豆腐 牛乳</p>
<p>普通食 539kcal 22.2g 後期食 509kcal 22.1g 中・初期食 412kcal 22.2g</p>	<p>普通食 492kcal 19.3g 後期食 510kcal 20.4g 中・初期食 436kcal 20.9g</p>	<p>普通食 517kcal 23.4g 後期食 515kcal 23.7g 中・初期食 411kcal 20.5g</p>	<p>普通食 477kcal 22.3g 後期食 495kcal 22.6g 中・初期食 422kcal 22.1g</p>	<p>普通食 498kcal 18.7g 後期食 501kcal 22.1g 中・初期食 435kcal 21.1g</p>
29	30	<p>本校の給食調理は、昨年度に引き続き「日本国民食株式会社」の16名のみなさんが担当します。栄養士は加納、室井です。</p> <p>今年度は、児童・生徒・教職員合わせて約700食の普通食と各種形態食を提供します。児童・生徒のみなさんに安全・安心でおいしい給食を提供できるよう、栄養士・調理員で力を合わせて毎日の給食作りを行います。</p> <p>1年間、どうぞよろしく願いいたします！！</p>		
<p>昭和の日</p>	<p>ご飯 鶏肉とじゃが芋の揚げ煮 大根とわかめのサラダ ビーフン入りスープ 牛乳</p>	<p>普通食 520kcal 21.2g 後期食 478kcal 22.4g 中・初期食 404kcal 22.9g</p>		

◆栄養価は、普通食は、知的部門小学部低学年・肢体部門小学部低学年、後期食・初期食・中期食は、肢体部門小学部高学年のエネルギー(kcal)/たんぱく質(g)を記載しています。

◆遅刻をする場合は、原則12:30までに給食が食べ始められるように登校していただくようお願いいたします。