

# 1がつ よていこんだて

れいわ6ねん

とうきょうとりつ かつしかもう がっこう  
 東京都立葛飾盲学校  
 こうちょう いわた けいらう  
 校長 岩下 桂郎

| 8 (げつ)  | 9 (か)   | 10 (すい)   | 11 (もく)  | 12 (きん)  |
|---|---|---|--|--|
| (冬休み終わり)<br>成人の日<br> | 3学期給食始まり<br>ななくさいり<br>たまごとじうどん<br>ゆずなます<br>じゃこかきあげ・さつまいもてん<br>698Kcal         | ごはん<br>さばのかおりやき<br>すきこんぶのもの<br>えのきとあおなのあえもの<br>みだくさんみそしる<br>630Kcal                                       | ミルクパン<br>ふゆやさいの<br>ホワイトシチュー<br>ポパイサラダ<br>くだもの<br>642Kcal   | ごはん<br>とりにくのねぎしょうゆだれ<br>じゃがいものバターに<br>ごまずあえ<br>みそしる<br>660Kcal               |
| 15 (げつ)   | 16 (か)  | 17 (すい)   | 18 (もく)  | 19 (きん)  |
| ごはん<br>しゃけの外タケノコやき<br>ちぐさあえ<br>みそしる<br>630Kcal  | ごまごはん<br>しおにくじゃが (とり)<br>おひたし<br>みそしる<br>くだもの<br>643Kcal                      | やきカレーぱん<br>ポトフふうスープ<br>きのことブロッコリーの<br>いためサラダ<br>くだもの<br>692Kcal   | ごはん <small>かみかみこんだて</small><br>いかとなまあげの<br>チリソースいため<br>ごまちゅうかあえ<br>ちゅうかスープ<br>695Kcal                                | 食材体験：れんこん<br>ごはん れんこんつくね<br>れんこんのあまずいため<br>のりあえ<br>すりおろしれんこんのみそしる<br>634Kcal |
| 22 (げつ)   | 23 (か)  | 24 (すい)   | 25 (もく)  | 26 (きん)  |
| カレーライス <small>の白にちなん</small> で<br>ポークカレーライス<br>かぶのマヨネーズサラダ<br>やさいスープ<br>くだもの<br>667Kcal               | あんかけやきそば<br>ちゅうかあえ<br>ちゅうかふうコンスープ<br>あんにんどうふ<br>692Kcal                       | ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかん<br>全国学校給食週間の<br>取組<br>「給食の始まり」を<br>体験しよう。<br>(給食が始まった時に出された<br>料理を再現しました。)<br>645Kcal | ごはん<br>とりのみぞれに<br>なまあげとやさいののもの<br>みそしる<br>くだもの<br>680Kcal  | 小学部3くみ<br>お楽しみ給食<br>和食大好き<br>メニュー<br>645Kcal                                 |
| 29 (げつ)   | 30 (か)  | 31 (すい)   | <形態食><br>・ごはん→軟飯、またはかゆ<br>・麺類→軟麺<br>・パン→カットパン、またはパンがゆ<br>普通食の食材を基本に、一部食材を変更して調理します。(不明な点がありましたらお問合せください。)<br>681Kcal |  |
| ごはん<br>たまごととうふの<br>ちゅうかしおいため<br>ちゅうかスープ<br>カルピスポンチ<br>681Kcal   | 世界の料理：トルコ共和国<br>ドマステリピラウ<br>イズミルクヨフテ<br>ピヤスサラタス タウクスコ<br>ヨーウルトウ・ムス<br>781Kcal | ごはん<br>なまあげと<br>はくさいのそばろに<br>いそあえ<br>みそしる<br>637Kcal  |  |  |

\*ぎゅうにゅうは、ジョアのひいがいは、まいにちつきます。

\*エネルギーりょうは、ちゅうがくぶがきじゅんになっています。

\*こんだては、つごうによりへんこうすることがあります。

