

給食だより

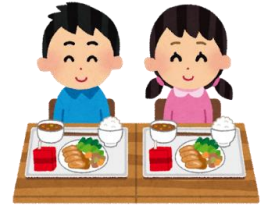
令和7年度4月号

東京都立墨東特別支援学校
校長 西岡 陽子

御入学・御進級 おめでとうございます

令和7年度 学校給食実施計画

- 1 給食内容 週5回の完全給食（主食・副食・牛乳）
- 〔主食〕 米飯を中心に、パン・麺類を1ヶ月に2回ずつ程度
 - 〔副食〕 主菜、副菜を組み合わせ、手作りの給食を提供します。旬の食品を取り入れ、調理法を工夫しています。
 - 〔牛乳〕 200mlの低温殺菌牛乳（牛乳瓶入り）。



本校の学校給食摂取基準 （児童・生徒1人1回当たり）

一日に必要な栄養素量の約1/3が摂取できるようになっています。

	小学部		中学部 高等部
	1～2年	3～6年	
エネルギー(kcal)	405	441～477	558
たんぱく質(g)	21	23～25	28
脂質(g)	13～15	14～18	17～21
カルシウム(mg)	300	330～350	400
鉄(mg)	2.5	3.0	4.0
塩分(g)	2.0未満	2.5～3.0未満	3.0未満

普通食	食物の硬さや大きさに応じて量を調整しながら咀嚼できる。
後期食	歯茎で軽くつぶせるくらいの硬さ
中期食	舌の動きを使ってつぶれるくらいの柔らかさと大きさ
初期食	粒がなく、口に入ったらそのまま飲みこめる状態

- 2 給食回数・給食費 年間給食実施回数：194回

区分	一食単価	年額
小学部	1～2年	370円 71,780円
	3～6年	400円 77,600円
中学部・高等部	450円	87,300円

光熱水費、施設・設備費、調理業務委託料などの他、令和7年度も、児童・生徒の給食費（全額食材料費）については、都立学校給食費負担軽減事業により公費負担となります。

今月の献立から

9日 五目ちらし寿司・茶碗蒸し・いちご

御入学・御進級のお祝いに、今年度の給食はお寿司から始まります！茶碗蒸しも本校では初めての料理ですが、食べやすい献立になっています。楽しく食べて給食を好きになってもらえたら、うれしいです！

10日 桜の花ごはん・鱈の西京焼き・春野菜の沢煮椀

八重桜の塩漬けを使い、花びら舞い散る桜の様子を表現した炊き込みごはんです。この他、春を代表する魚（鱈：さわら）や春野菜（にんじん・たけのこ・せり）を使った料理が並びます。春を感じてくださいね☆

25日 たけのこごはん

今が旬の「たけのこ」を使った炊き込みごはんです。新鮮な「茹でたけのこ」を炊き込みます。新キャベツの即席漬けも、今が旬の、水分たっぷり柔らかい新キャベツを使います。