



令和6年7・8月分 京都市立総合支援学校給食献立表 〈中学部・高等部〉



京都市立総合支援学校長会
京都市教育委員会

※食材の単位は(g)です。

月日	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)
栄養量	エネルギー835kcal、たんぱく質32.5g	エネルギー713kcal、たんぱく質31.8g	エネルギー827kcal、たんぱく質38.3g	エネルギー769kcal、たんぱく質34g	エネルギー795kcal、たんぱく質33.6g	エネルギー846kcal、たんぱく質39.1g
献立	ごはん 牛乳 ①厚あげのごまみそそば ②酢のもの ③野菜の沢煮わん	麦ごはん 牛乳 ①鶏肉のさっぱり煮 ②万願寺とうがらしとちくわの炒め物 ③なすとみょうがのみそ汁	コッペパン 牛乳 ①大豆とツナのトマト煮 ②ひじきのソテー ③コンソメスープ ④チーズ(型)	ごはん 牛乳 ①親子煮 ②煮びたし ③かぼちゃのみそ汁 ④くわかめのあっさり煮	麦ごはん 牛乳 ①はものかば焼き風 ②小松菜と油あげのごま酢あえ ③七夕そうめん	①豚丼 牛乳 ②ほうれん草と切干大根のごまあえ ③かまぼこのすまし汁 ④高野豆腐の卵とじ
おかずの内容	①厚あげ(55) 三温糖(0.99) さいくししょうゆ(1.98) けずりぶし(1.1) 豚ひき肉(33) しょうが(0.33) じゃがいも(33) にんじん(16.5) なたね油(1.1) 三温糖(1.76) 料理酒(0.77) 信州みそ(4.4) うすくししょうゆ(0.99) すりごま(3.85) ねりごま(2.75) けずりぶし(0.33) ②キャベツ(45) きゅうり(20) もずく(15) さとう(0.8) うすくししょうゆ(2.7) 米酢(2) ③ごぼう(15) たまねぎ(15) にんじん(10) みつば(3) けずりぶし(1.4) 料理酒(0.8) 食塩(0.1) うすくししょうゆ(2.88) 片くり粉(0.8)	①鶏肉(66) しょうが(0.55) にんにく(0.55) にんじん(11) 板こんにゃく(22) さとう(1.98) 本みりん(0.55) 料理酒(0.99) さいくししょうゆ(3.41) 米酢(3.41) 片くり粉(1.1) ②万願寺とうがらし(40) ちくわ(10) なたね油(0.5) 本みりん(0.8) 料理酒(0.5) うすくししょうゆ(2.2) ③なす(20) たまねぎ(15) みょうが(8) けずりぶし(1.4) 信州みそ(4) 赤みそ(2.4)	①大豆(24.2) まろろ(33) たまねぎ(60.5) にんじん(11) ホールトマト(缶)(24.2) なたね油(1.1) トマトケチャップ(4.95) ウスターソース(2.09) 食塩(0.22) こしょう(0.01) ローリエ(0.01) ②ひじき(3) にんじん(10) コーン(10) ピーマン(10) なたね油(1) さとう(0.44) うすくししょうゆ(1.32) 食塩(0.22) こしょう(0.01) ③たまねぎ(50) セロリ(10) チキンスープ(15) うすくししょうゆ(1.84) 食塩(0.25) こしょう(0.01) ④チーズ(型) 1個(15)	①鶏肉(33) 鶏卵(60.5) 片くり粉(2.2) たまねぎ(49.5) 青ねぎ(11) さとう(0.5) うすくししょうゆ(5.15) けずりぶし(0.33) ②ほうれん草(60) えのきだけ(10) にんじん(5) さとう(0.5) 本みりん(1.2) うすくししょうゆ(2) さいくししょうゆ(0.5) けずりぶし(0.2) ③かぼちゃ(20) たまねぎ(20) にんじん(5) けずりぶし(1.4) 信州みそ(4) 赤みそ(2.4) ④くわかめ(15) 料理酒(1) さいくししょうゆ(2.2) 三温糖(1.5)	①はも(60) 料理酒(2.16) 片くり粉(6) なたね油(揚げ物用)(3) さとう(2.16) 本みりん(2.4) さいくししょうゆ(3.6) しょうが(1.8) ②小松菜(60) にんじん(10) 油あげ(10) すりごま(3.5) さとう(1.1) うすくししょうゆ(3) 米酢(1.6) ③そうめん(10) オクラ(8) にんじん(3) けずりぶし(1) だし昆布(0.8) うすくししょうゆ(2.4) 食塩(0.1) 本みりん(0.24)	①豚肉(66) たまねぎ(54) にんにく(0.72) しょうが(1.2) こしょう(0.01) なたね油(1.2) さとう(2.16) 料理酒(3.24) 本みりん(2.16) さいくししょうゆ(3.24) 赤みそ(3.24) ②切干大根(4) にんじん(5) 三温糖(0.85) 本みりん(1.2) うすくししょうゆ(3) けずりぶし(0.6) ほうれん草(50) すりごま(3.5) ねりごま(1) うすくししょうゆ(1.1) けずりぶし(0.1) ③かまぼこ(10) たまねぎ(15) にんじん(5) けずりぶし(1) だし昆布(0.8) 食塩(0.08) うすくししょうゆ(2) ④高野豆腐(4.2) たまねぎ(12) さとう(1.62) うすくししょうゆ(2.1) けずりぶし(0.42) 鶏卵(13.8) 片くり粉(0.3)
後期食	①すりごまなし	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ 板こんにゃくなし	④チーズ(型)→クリームチーズ、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉	①はも→かれい、たまねぎ なたね油(揚げ物用)なし ②油あげ→絹ごし豆腐、すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごまなし ④高野豆腐→絹ごし豆腐
中期食	①すりごまなし	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ 板こんにゃくなし	④チーズ(型)→クリームチーズ、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉 ④けずりぶし	①はも→かれい、たまねぎ なたね油(揚げ物用)なし、けずりぶし ②油あげ→絹ごし豆腐、すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごまなし ④高野豆腐→絹ごし豆腐
初期食	①すりごまなし	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ 板こんにゃくなし	④チーズ(型)→クリームチーズ、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉 ④けずりぶし	①はも→かれい、たまねぎ なたね油(揚げ物用)なし、けずりぶし ②油あげ→絹ごし豆腐、すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごまなし ④高野豆腐→絹ごし豆腐

月日	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
栄養量	エネルギー755kcal、たんぱく質35.1g	エネルギー791kcal、たんぱく質42.2g	エネルギー806kcal、たんぱく質33.8g	エネルギー713kcal、たんぱく質33.4g
献立	麦ごはん 牛乳 ①たちうおのレモン焼き ②牛肉となすのしぐれ煮 ③赤だし ④ひじきの炒り煮	黒糖コッペパン 牛乳 ①チキンのデミグラスソース煮 ②野菜のごまドレッシングあえ ③夏野菜のスープ ④ヨーグルト	ごはん 牛乳 ①豚肉と厚あげのカレー炒め ②大根葉とにんじんのごま油炒め ③トマトと卵のスープ	麦ごはん 牛乳 ①鶏肉の韓国風 ②小松菜ともやしのナムル ③わかめスープ
おかずの内容	①たちうお(50) なたね油(1) さいくししょうゆ(3.6) 料理酒(3.6) 本みりん(3.6) さとう(0.54) レモン(果汁)(2.7) ②牛ひき肉(20) しょうが(1.6) 糸こんにゃく(25) なす(35) にんじん(10) なたね油(0.7) 三温糖(2) 料理酒(3) さいくししょうゆ(5) ③絹ごし豆腐(25) なめこ(10) 青ねぎ(5) けずりぶし(1.4) 豆みそ(5.2) 信州みそ(1.2) ④ひじき(4) にんじん(5) なたね油(0.4) 三温糖(0.8) 本みりん(2.4) さいくししょうゆ(3) けずりぶし(0.96)	①鶏肉(60) 食塩(0.1) こしょう(0.01) 片くり粉(2.4) たまねぎ(30) にんにく(0.12) なたね油(0.48) 料理酒(2.16) トマトケチャップ(3.84) パーベキューソース(8.64) さいくししょうゆ(1.73) ローリエ(0.01) ②ほうれん草(70) しらすぼし(5) にんじん(5) 黄ピーマン(10) すりごま(4) さとう(1.3) 食塩(0.2) こしょう(0.01) うすくししょうゆ(1.6) 米酢(2.5) なたね油(0.8) ③かぼちゃ(20) スズキーニ(20) たまねぎ(20) にんじん(5) チキンスープ(15) 食塩(0.24) こしょう(0.01) さいくししょうゆ(0.4) うすくししょうゆ(1.84) 料理酒(0.8) ④ヨーグルト 1個(80)	①厚あげ(55) 三温糖(0.99) さいくししょうゆ(1.98) けずりぶし(1.1) 豚肉(38.5) たまねぎ(38.5) にんじん(11) なたね油(1.1) しょうが(0.44) 食塩(0.11) こしょう(0.01) カレー粉(0.33) さとう(0.55) さいくししょうゆ(2.42) 料理酒(0.99) 米酢(0.99) 片くり粉(1.1) ②大根葉(60) にんじん(15) ごま油(0.75) 食塩(0.27) うすくししょうゆ(2.05) 本みりん(1.5) 料理酒(0.65) ③鶏卵(15) トマト(15) たまねぎ(20) 料理酒(1) 食塩(0.4) こしょう(0.01) うすくししょうゆ(0.88) 片くり粉(0.8) けずりぶし(1.4)	①鶏肉(66) 料理酒(2.2) うすくししょうゆ(1.65) 片くり粉(3.3) なたね油(揚げ物用)(3.3) たまねぎ(11) 赤ピーマン(5.5) コチジャン(0.11) さいくししょうゆ(2.2) さとう(1.1) にんにく(0.33) いらりごま(2.2) ごま油(0.55) ②小松菜(60) にんじん(10) もやし(20) さとう(1) ごま油(1) うすくししょうゆ(3.3) 米酢(1.5) ③わかめ(3) たまねぎ(25) 青ねぎ(5) けずりぶし(1.4) 食塩(0.1) こしょう(0.01) 料理酒(0.8) うすくししょうゆ(2.4)
後期食	①マッシュポテト、けずりぶし ②糸こんにゃくなし、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉 なたね油(揚げ物用)なし いらりごま→ねりごま
中期食	①マッシュポテト、けずりぶし ②糸こんにゃくなし、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉 なたね油(揚げ物用)なし いらりごま→ねりごま
初期食	①マッシュポテト、けずりぶし ②糸こんにゃくなし、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉 なたね油(揚げ物用)なし いらりごま→ねりごま

が つ い つ か た な は た こ ん た て
「7月5日は七夕献立」

7月7日は、七夕です。昔の七夕の行事では、「さくべい(索餅)」というおかし(小麦粉と米粉を混ぜ合わせてこね、なわの形にねじって油であげたもの)をお供えし、無病息災を願って、食べられていました。それが、後に「そうめん」へと変化し、今では健康への願いを込めて七夕にそうめんを食べるようになりました。七夕には、その他にも短冊に願い事を書いて笹に飾る「七夕飾り」の習慣があります。7日は日曜日なので、今年は5日が七夕献立となります。天の川をイメージした七夕そうめんや京都の夏には欠かせない「はも」を使ったメニューが登場します。「はも」は生命力がとても強く、海から遠い京都へ運んでもおいしく食べることができる貴重な魚でした。しっかり味わって食べましょう。

なつかしき七夕の行事
①七夕飾り ②短冊
③七夕そうめん ④七夕おかし
⑤七夕飾り ⑥七夕飾り
⑦七夕飾り ⑧七夕飾り
⑨七夕飾り ⑩七夕飾り
⑪七夕飾り ⑫七夕飾り
⑬七夕飾り ⑭七夕飾り
⑮七夕飾り ⑯七夕飾り
⑰七夕飾り ⑱七夕飾り
⑲七夕飾り ⑳七夕飾り
㉑七夕飾り ㉒七夕飾り
㉓七夕飾り ㉔七夕飾り
㉕七夕飾り ㉖七夕飾り
㉗七夕飾り ㉘七夕飾り
㉙七夕飾り ㉚七夕飾り
㉛七夕飾り ㉜七夕飾り
㉝七夕飾り ㉞七夕飾り
㉟七夕飾り ㊱七夕飾り
㊲七夕飾り ㊳七夕飾り
㊴七夕飾り ㊵七夕飾り
㊶七夕飾り ㊷七夕飾り
㊸七夕飾り ㊹七夕飾り
㊺七夕飾り ㊻七夕飾り
㊼七夕飾り ㊽七夕飾り
㊾七夕飾り ㊿七夕飾り



この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ!



月日	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	8月26日(月)	8月27日(火)
栄養量	エネルギー760kcal、たんぱく質38.6g	エネルギー730kcal、たんぱく質34.8g	エネルギー801kcal、たんぱく質29.9g	エネルギー837kcal、たんぱく質36.5g	エネルギー852kcal、たんぱく質31.9g	エネルギー757kcal、たんぱく質29.8g
献立	①タンメン 牛乳 ②にんじんしりしり ③かぼちゃとツナの中華煮 ④ヨーグルト	ごはん 牛乳 ①スパイスチキン ②小松菜のソテー ③コンスープ ④みかんゼリー	麦ごはん 牛乳 ①なすのそぼろあんかけ ②大根葉とひじきの炒め物 ③かきたま汁 ④ごぼうの炒め煮	①こぎつねちらし 牛乳 ②鶏肉と野菜の煮つけ ③小松菜のみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①夏野菜のカレー ②野菜のマリネ ③牛乳プリン	ごはん 牛乳 ①さばのかわり煮 ②切干大根の三杯酢 ③とうがんのくずひき ④金時豆の甘煮
おかずの内容	①中華めん(192)なたね油(0.84)豚肉(30)たまねぎ(12)もやし(18)キャベツ(18)青ねぎ(6)にんにく(0.96)ごま油(1.2)こしょう(0.01)豚骨スープ(24)だし昆布(1.68)けずりぶし(3)さとう(1.2)食塩(1.44)料理酒(1.8) ②にんじん(30)鶏卵(20)片くり粉(0.2)なたね油(0.5)食塩(0.15)こしょう(0.01)うすくしよゆ(1.1) ③かぼちゃ(45)まろろ(15)三温糖(1.2)本みりん(0.7)料理酒(0.7)ごま油(0.5)片くり粉(0.5)けずりぶし(0.3) ④ヨーグルト1個(80)	①鶏肉(72)食塩(0.46)こしょう(0.01)にんにく(0.29)カレー粉(0.6) ②小松菜(65)ベーコン(4)にんじん(4)食塩(0.2)こしょう(0.01)うすくしよゆ(0.7) ③たまねぎ(30)にんじん(5)クリームコン(缶)(35)けずりぶし(1.4)食塩(0.2)こしょう(0.01)うすくしよゆ(1.84) ④みかんゼリー1個(70)	①なす(66)なたね油(2.2)豚ひき肉(33)なたね油(0.55)たまねぎ(27.5)にんじん(11)しょうが(0.55)さとう(1.54)うすくしよゆ(4.84)けずりぶし(0.66)片くり粉(2.2) ②ひじき(2)大根葉(50)にんじん(5)なたね油(0.5)すりごま(2)さとう(0.4)こいしよゆ(3)本みりん(1) ③鶏卵(20)絹ごし豆腐(30)みつば(3)食塩(0.1)うすくしよゆ(2.4)片くり粉(0.8)けずりぶし(1)だし昆布(0.8) ④ごぼう(35)ちくわ(5)つきこん(やく)(5)なたね油(0.5)さとう(0.5)本みりん(1)こいしよゆ(1.5)	①油あげ(36)三温糖(1.92)こいしよゆ(2.88)けずりぶし(0.6)にんじん(12)干しいたけ(1.2)さとう(1.68)本みりん(1.2)こいしよゆ(1.2)うすくしよゆ(1.8)米酢(12) ②鶏肉(39.6)じゃがいも(45)たまねぎ(45)にんじん(15)なたね油(0.96)三温糖(0.49)本みりん(1.76)うすくしよゆ(2.92)こいしよゆ(1.94) ③小松菜(20)たまねぎ(25)けずりぶし(1.4)信州みそ(4)赤みそ(2.4)	①鶏肉(42)ガーリックパウダー(0.12)こしょう(0.01)かぼちゃ(36)たまねぎ(66)にんじん(12)なす(24)ホールトマト(缶)(30)しょうが(0.6)なたね油(1.2)なたね油(1.2)バター(4.8)小麦粉(7.2)カレー粉(0.96)スキムミルク(6)ピザ用チーズ(6)トマトピューレ(7.2)フルーツチャツネ(3)パーキーツソース(6)ウスターソース(2.4)食塩(0.84)オールスパイス(0.04)こいしよゆ(2.04)ローリエ(0.01) ②キャベツ(55)にんじん(5)きゅうり(10)黄ピーマン(5)なたね油(0.8)さとう(1.2)食塩(0.5)こしょう(0.01)米酢(2.5) ③牛乳プリン1個(40)	①さば(50)しょうが(0.32)ごま油(0.06)三温糖(1.7)料理酒(1.7)赤みそ(1.3)トウバンジャン(0.02)こいしよゆ(1) ②切干大根(5)にんじん(10)さとう(0.72)うすくしよゆ(1.5)けずりぶし(0.2)細切こんぶ(0.2)さとう(0.45)うすくしよゆ(0.9)こいしよゆ(0.45)米酢(1.8) ③とうがん(50)にんじん(5)干しいたけ(0.3)しょうが(0.3)食塩(0.3)うすくしよゆ(2.5)本みりん(1.9)片くり粉(2.2)けずりぶし(1.9) ④金時豆(12)三温糖(4)うすくしよゆ(0.8)
後期食	①豚肉→豚ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ片くり粉	②ほうれん草、すりごま→ねりごま ④つきこん(やく)なし、じゃがいも	①油あげ→厚あげ ②鶏肉→鶏ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉	①たまねぎ、片くり粉
中期食	①豚肉→豚ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ片くり粉、けずりぶし	②ほうれん草、すりごま→ねりごま ④つきこん(やく)なし、じゃがいもけずりぶし	①油あげ→厚あげ ②鶏肉→鶏ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし
初期食	①豚肉→豚ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ片くり粉、けずりぶし	②ほうれん草、すりごま→ねりごま ④つきこん(やく)なし、じゃがいもけずりぶし	①油あげ→厚あげ ②鶏肉→鶏ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし

月日	8月28日(水)	8月29日(木)	8月30日(金)
栄養量	エネルギー843kcal、たんぱく質33.3g	エネルギー780kcal、たんぱく質35.1g	エネルギー844kcal、たんぱく質37.9g
献立	バターうすまきパン 牛乳 ①スペイン風オムレツ ②ひじきのごまサラダ ③オニオンスープ	麦ごはん 牛乳 ①鶏肉と大豆の中華煮 ②小松菜とツナのあえもの ③はるさめとレタスのスープ	ごはん 牛乳 ①肉じゃが ②大根葉と卵の炒め物 ③ごぼうのみそ汁 ④いりじゃこ
おさずの内容	①フランクフルト(10)鶏卵(55)牛乳(10)たまねぎ(30)かぼちゃ(20)トマト(20)なたね油(0.5)粉チーズ(5)こしょう(0.01)トマトケチャップ(8)トマトピューレ(1.6)ウスターソース(1.6)さとう(0.4) ②ひじき(3)にんじん(10)けずりぶし(0.8)さとう(0.2)うすくしよゆ(1)コーン(10)ほうれん草(20)すりごま(4)さとう(0.8)うすくしよゆ(2)米酢(2) ③たまねぎ(50)なたね油(0.5)チキンスープ(17)こいしよゆ(0.4)うすくしよゆ(1.6)食塩(0.24)こしょう(0.01)	①鶏肉(36.3)大豆(24.2)干しいたけ(0.55)たまねぎ(33)にんじん(12.1)さとう(1.65)料理酒(1.1)本みりん(1.1)こいしよゆ(4.4)オスターソース(2.2)トウバンジャン(0.11) ②まろろ(10)小松菜(50)にんじん(5)もやし(15)さとう(1)うすくしよゆ(3)米酢(2.5)ごま油(0.3) ③緑豆はるさめ(6)ロースハム(5)レタス(18)けずりぶし(1.4)食塩(0.1)こしょう(0.01)料理酒(0.8)うすくしよゆ(2.4)	①豚肉(49.5)じゃがいも(55)たまねぎ(49.5)糸こんにゃく(16.5)にんじん(11)なたね油(1.1)三温糖(1.98)料理酒(1.98)こいしよゆ(5.94) ②大根葉(55)にんじん(5)鶏卵(20)片くり粉(0.2)なたね油(0.5)こしょう(0.01)うすくしよゆ(1.8)なたね油(1) ③油あげ(8)たまねぎ(15)ごぼう(10)けずりぶし(1.4)青ねぎ(5)信州みそ(4)赤みそ(2.4) ④しらすぼし(10)しょうが(1)本みりん(1)料理酒(1)
後期食	②すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉 ③緑豆はるさめ→はるさめ	①豚肉→豚ひき肉、糸こんにゃくなし ②ほうれん草 ③油あげ→絹ごし豆腐
中期食	①チキンスープ ②すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉 ③緑豆はるさめ→はるさめ	①豚肉→豚ひき肉、糸こんにゃくなし ②ほうれん草 ③油あげ→絹ごし豆腐 ④けずりぶし
初期食	①チキンスープ ②すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉 ③緑豆はるさめ→はるさめ	①豚肉→豚ひき肉、糸こんにゃくなし ②ほうれん草 ③油あげ→絹ごし豆腐 ④けずりぶし

たものしゅん 食べ物の旬について知ろう

食べ物には、一番おいしくて栄養たっぷりな季節、「旬」があります。旬とは、自然のなかで育てられた野菜や果物がとれる季節、魚がたくさんとれる季節のことです。

新鮮
おいしい
栄養がたっぷり

なぜ旬のものを
食べると良いの?

安い
環境にやさしい
季節を感じることができる

8/31は『野菜の日』

～夏が旬の野菜クイズ～ 給食献立表から見つけてみよう

下のイラストと給食に出てくる日付を参考に○に入る野菜の名前を考えてみましょう!

1、26日

① ○○○○

2日

② ○○○○

2、9、18、26日

③ ○○

4、10、16、26、28日

④ ○○○○

5日

⑤ ○○○○

10日

⑥ ○○○○○

11、28日

⑦ ○○○○

27日

⑧ ○○○○

○○○の断面は、このように星の形をしています。七夕そうめんに入っているよ!

答えは表面にあります。

* 栄養量は、普通食の1食分のエネルギー量とたんぱく質量を記載しています。

* 献立は、諸事情により一部変更する場合があります。
* 魚介類・海藻類は、いか及びえび・かに・その他甲殻類、またはアレルギーである甲殻類由来のたんぱく質が極めて微量ながら検出される可能性があります。
* しらすぼしなどの小魚、魚の切り身、さば水煮等については、原料由来の魚卵が含まれる可能性があります。
* 休日に学校行事等がある場合、原則的に代休日の献立が当日の献立となります。

