



がっこうきゅうしょく よていこんだて ひょう
学校給食予定献立表

大阪府立東住吉支援学校

2024年12月 2日(月)

エネルギー量 : 739kcal	g
牛乳	
ごはん	
手作りハンバーグ(デミグラスソース)	
花野菜の塩ゆで	
コンソメスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【手作りハンバーグ(デミグラスソース)】	
牛ひき肉	20
豚ひき肉	50
玉葱	50
食塩	0
白こしょう	0
ナツメグ(粉)	0
絹ごし豆腐	5
米粉	7
調製豆乳	1
玉葱	12
マッシュルーム	5
ハヤシルウ	1
トマトケチャップ	13
濃厚ソース	3
ウスターソース	3
上白糖	1
水	28
【花野菜の塩ゆで】	
カリフラワー	22
ブロッコリー	26
【コンソメスープ】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	10
だいこん	27
にんじん	15
りょくとうもやし	30
パセリ	0
うすくちしょうゆ	2
食塩	0
白こしょう	0
とりがらスープ	2
コンソメ	2
水	180

2024年12月 3日(火)

エネルギー量 : 737kcal	g
牛乳	
里芋ごはん	
さばの生姜煮	
五目汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【里芋ごはん】	
金賞健康米	85
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	30
油揚げ	5
にんじん	10
さといも	27
葉ねぎ	3
食塩	0
うすくちしょうゆ	6
清酒	6
本みりん	3
だし昆布	2
削り節	100
水	
【さばの生姜煮】	
まさば	70
しょうが	1
こいくちしょうゆ	6
清酒	6
本みりん	5
上白糖	4
だし昆布	0
削り節	0
水	25
【五目汁】	
絹ごし豆腐	20
はくさい	40
玉葱	10
にんじん	5
えのきたけ	5
根みつば	1
食塩	0
うすくちしょうゆ	4
だし昆布	1
削り節	3
水	170

2024年12月 4日(水)

エネルギー量 : 821kcal	g
牛乳	
黒糖パン	
鶏肉のマーマレード焼き	
ポテトサラダ	
大根のスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【黒糖パン】	
黒糖パン	70
【鶏肉のマーマレード焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90
クックマーマレード	11
こいくちしょうゆ	4
にんにく	1
しょうが	0
【ポテトサラダ】	
じゃがいも	50
にんじん	10
きゅうり	5
ロースハム	5
エッグケアドレッシング	12
食塩	0
上白糖	0
【大根のスープ】	
ショルダーベーコン	5
だいこん	45
にんじん	10
キャベツ	20
パセリ	0
うすくちしょうゆ	2
食塩	0
白こしょう	0
とりがらスープ	2
コンソメ	2
水	170

2024年12月 5日(木)

エネルギー量 : 766kcal	g
牛乳	
ごはん	
キーマカレー	
ほうれん草のサラダ	
黄桃(缶詰)	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【キーマカレー】	
豚ひき肉	50
青ピーマン	15
玉葱	80
にんじん	25
大豆(ゆで)	15
セロリー	1
コンソメ	0
カレールウ	11
赤ワイン	1
トマトケチャップ	4
濃厚ソース	4
ウスターソース	0
こいくちしょうゆ	1
にんにく	0
しょうが	0
カレー粉	1
油	1
水	42
【ほうれん草のサラダ】	
ほうれん草	20
キャベツ	20
りょくとうもやし	20
にんじん	7
とうもろこし	3
米酢	1
上白糖	1
こいくちしょうゆ	3
オリーブ油	0
【黄桃(缶詰)】	
黄桃(缶詰)	51

2024年12月 6日(金)

エネルギー量 : 800kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉のかりん揚げ	
小松菜のからし和え	
豆腐とキャベツのみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【豚肉のかりん揚げ】	
豚モモ(脂身付き)	80
うすくちしょうゆ	3
しょうが	1
かたくり粉	9
米粉	3
揚げ油	6
上白糖	3
本みりん	4
こいくちしょうゆ	4
ごま(いり)	1
水	6
【小松菜のからし和え】	
こまつな	30
りょくとうもやし	27
にんじん	10
うすくちしょうゆ	3
本みりん	1
上白糖	1
からし	0
【豆腐とキャベツのみそ汁】	
木綿豆腐	25
キャベツ	30
玉葱	20
にんじん	5
米みそ	12
だし昆布	1
削り節	3
水	170

2024年12月 9日(月)

エネルギー量 : 737kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉の梅風味焼き	
大阪しろなのおかか和え	
大根のみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【鶏肉の梅風味焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90
にんじん	10
玉葱	30
梅肉	3
こいくちしょうゆ	4
清酒	1
上白糖	1
【大阪しろなのおかか和え】	
りょくとうもやし	40
おおさかしろな	20
にんじん	10
糸かつお	1
粉かつお	0
こいくちしょうゆ	3
上白糖	1
本みりん	1
【大根のみそ汁】	
油揚げ	5
だいこん	40
キャベツ	15
玉葱	20
葉ねぎ	1
米みそ	12
だし昆布	1
削り節	3
水	170

B部門(知的障がい教育部門)
文化祭代休

2024年12月10日(火)

エネルギー量 : 711kcal	g
牛乳	
ごはん	
マーボー春雨	
白菜とカリフラワーの甘酢づけ	
チンゲンサイの中華スープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【マーボー春雨】	
豚ひき肉	50
緑豆はるさめ	9
玉葱	40
にら	10
たけのこ	15
白ねぎ	9
にんじん	25
干し椎茸	0
しょうが	1
にんにく	1
油	0
八丁味噌	5
トウバンジャン	0
清酒	1
上白糖	1
こいくちしょうゆ	4
オイスターソース	1
テンメンジャン	2
ごま油	0
かたくり粉	1
【白菜とカリフラワーの甘酢づけ】	
はくさい	40
カリフラワー	25
米酢	2
うすくちしょうゆ	3
上白糖	2
【チンゲンサイの中華スープ】	
絹ごし豆腐	20
チンゲンツァイ	15
玉葱	35
えのきたけ	5
白ねぎ	5
とりがらスープ	2
中華だし	2
うすくちしょうゆ	2
食塩	0
白こしょう	0
水	170

2024年12月11日(水)

エネルギー量 : 812kcal	g
牛乳	
ごはん	
東住吉支援味付けのり	
さわらの塩こうじ焼き	
切干し大根の甘酢あえ	
ほうとう風みそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【東住吉支援味付けのり】	
味付けのり	4
【さわらの塩こうじ焼き】	
さわら	80
塩麴	13
清酒	1
本みりん	1
【切干し大根の甘酢あえ】	
切干しだいこん	8
にんじん	10
カットわかめ	0
米酢	3
上白糖	3
こいくちしょうゆ	2
【ほうとう風みそ汁】	
うどん(ゆで)	31
鶏若鶏肉胸(皮付き)	15
西洋かぼちゃ	30
かぶ(根)	30
ごぼう	10
油揚げ	5
こいくちしょうゆ	1
清酒	1
本みりん	2
米みそ	12
だし昆布	1
削り節	3
水	170

2024年12月12日(木)

エネルギー量 : 747kcal	g
牛乳	
ごはん	
天王寺かぶらの葉のふりかけ	
みそおでん	
天王寺かぶらの柚子の香和え	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【天王寺かぶらの葉のふりかけ】	
天王寺かぶら(葉)	30
ごま(いり)	2
粉かつお	1
こいくちしょうゆ	1
ごま油	0
上白糖	0
食塩	0
【みそおでん】	
豚モモ(脂身付き)	35
さつま揚げ	31
絹厚揚げ	29
じゃがいも	40
だいこん	50
にんじん	20
板こんにやく	20
赤みそ	6
八丁味噌	5
本みりん	5
上白糖	5
清酒	2
だし昆布	0
削り節	2
水	75
【天王寺かぶらの柚子の香和え】	
天王寺かぶら	50
にんじん	10
米酢	2
上白糖	2
食塩	0
削り節・昆布だし	2
だし昆布	0
ゆず(果汁)	1

2024年12月13日(金)

エネルギー量 : 903kcal	g
発酵乳	
おさつパン	
チキンカツ	
トマトスープ	
チーズ	
※段階食 りんご(缶詰)	
【発酵乳】	
発酵乳	180
【おさつパン】	
おさつパン	70
【チキンカツ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	80
しょうが	1
にんにく	0
本みりん	0
こいくちしょうゆ	1
清酒	1
鶏がらだし	0
食塩	0
ごま油	1
薄力粉	5
水	0
パン粉(乾燥)	14
揚げ油	6
濃厚ソース(個装)	5
【トマトスープ】	
ウィンナー	7
トマト缶詰(ダイス)	35
じゃがいも	20
キャベツ	30
玉葱	40
にんじん	10
パセリ	0
セロリー	3
オリーブ油	0
トマトピューレ	5
とりがらスープ	2
コンソメ	2
トマトケチャップ	5
うすくちしょうゆ	2
食塩	0
白こしょう	0
ローレル(粉)	0
上白糖	0
水	120
【チーズ】	
型抜きチーズ	15
【※段階食 りんご(缶詰)】	
りんご(缶詰)	50

2024年12月16日(月)

エネルギー量 : 700kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉とごぼうの炒め煮	
キャベツのゆかり和え	
みぞれ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【豚肉とごぼうの炒め煮】	
豚モモ(脂身付き)	70
玉葱	30
ごぼう	30
にんじん	20
えのきたけ	10
糸こんにやく	15
糸みつば	0
上白糖	4
こいくちしょうゆ	8
油	1
削り節・昆布だし	5
【キャベツのゆかり和え】	
キャベツ	50
にんじん	15
ゆかり	0
上白糖	0
うすくちしょうゆ	1
【みぞれ汁】	
だいこんおろし	65
はくさい	23
にんじん	10
ぶなしめじ	5
絹ごし豆腐	30
糸みつば	2
しょうが	1
うすくちしょうゆ	5
食塩	1
だし昆布	1
削り節	3
かたくり粉	2
水	130

2024年12月17日(火)

エネルギー量 : 688kcal	g
牛乳	
ミニコッペパン	
和風きのこスパゲティ	
白菜のスープ	
みかん	
※段階食 みかん(缶詰)	
【牛乳】	
牛乳	206
【ミニコッペパン】	
ミニコッペパン	35
【和風きのこスパゲティ】	
スパゲッティ	50
食塩	0
オリーブ油	2
ショルダーベーコン	30
玉葱	50
ぶなしめじ	15
エリンギ	15
生しいたけ(菌床栽培、生)	8
にんじん	5
葉ねぎ	6
にんにく	1
オリーブ油	2
うすくちしょうゆ	4
本みりん	1
オイスターソース	1
食塩	0
昆布茶	1
白こしょう	0
【白菜のスープ】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	10
はくさい	40
りょくとうもやし	20
にんじん	10
パセリ	0
セロリー	3
油	0
とりがらスープ	3
うすくちしょうゆ	1
コンソメ	2
食塩	0
水	170
【みかん】	
温州蜜柑(早生、生)	98
【※段階食 みかん(缶詰)】	
みかん(缶詰)	50

※使用量は小数点以下を切り捨てて表示しています。「0g」と表示される食材の使用量は1g以下です。

※物資調達都合により、献立を変更する場合があります。献立に表示している使用量およびエネルギー量は中学部・高等部の値です。小学部は0.7倍です。

