



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 4月10日 (水)

エネルギー量：781kcal	g
牛乳	
ビーフカレーライス	
キャベツとブロッコリーのサラダ	
みかん(缶詰)	
【牛乳】	
牛乳	206
【ビーフカレーライス】	
金賞健康米	95
和牛モモ(脂身付き)	35
じゃがいも	55
玉葱	70
にんじん	25
グリーンピース	4
にんにく	1
しょうが	1
油	0
カレールー	19
こいくちしょうゆ	1
濃厚ソース	2
食塩	0
とりがらスープ	4
水	93
【キャベツとブロッコリーのサラダ】	
ブロッコリー	30
キャベツ	30
にんじん	10
白ワインビネガー	2
上白糖	2
こいくちしょうゆ	2
オリーブ油	0
【みかん(缶詰)】	
みかん(缶詰)	50

B部門(知的障がい教育部門)
給食開始

2024年 4月11日 (木)

エネルギー量：722kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉の照り焼き	
小松菜とえのきの和え物	
白菜そぼろ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【鶏肉の照り焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90
しょうが	0
こいくちしょうゆ	2
本みりん	1
清酒	1
こいくちしょうゆ	2
本みりん	1
上白糖	1
かたくり粉	0
【小松菜とえのきの和え物】	
こまつな	20
りょくとうもやし	30
えのきたけ	10
にんじん	10
うすくちしょうゆ	3
本みりん	1
上白糖	2
【白菜そぼろ汁】	
豚ひき肉	10
油	0
はくさい	40
にんじん	10
玉葱	20
ぶなしめじ	10
しょうが	1
葉ねぎ	3
食塩	0
うすくちしょうゆ	5
だし昆布	1
削り節	3
水	160
かたくり粉	1

2024年 4月12日 (金)

エネルギー量：756kcal	g
牛乳	
ごはん	
鮭の漬け焼き	
ごぼうのきんぴら	
新じゃがいものみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【鮭の漬け焼き】	
銀鮭	70
清酒	3
こいくちしょうゆ	3
本みりん	2
上白糖	0
【ごぼうのきんぴら】	
ごぼう	40
にんじん	12
豚ひき肉	4
ちくわ	9
こいくちしょうゆ	5
上白糖	2
本みりん	1
清酒	1
ごま油	1
ごま(いり)	1
【新じゃがいものみそ汁】	
油揚げ	5
新じゃがいも	45
玉葱	20
ぶなしめじ	10
カットわかめ	1
米みそ	13
だし昆布	1
削り節	3
水	170

2024年 4月15日 (月)

エネルギー量：718kcal	g
牛乳	
豚丼	
キャベツのみそ汁	
寒天フルーツあえ	
【牛乳】	
牛乳	206
【豚丼】	
金賞健康米	95
豚モモ(脂身付き)	60
清酒	2
玉葱	60
にんじん	12
しらたき	30
たけのこ	8
葉ねぎ	8
油	1
こいくちしょうゆ	5
うすくちしょうゆ	4
清酒	5
上白糖	3
本みりん	4
しょうが	0
削り節・昆布だし	20
【キャベツのみそ汁】	
油揚げ	5
キャベツ	30
玉葱	35
にんじん	10
カットわかめ	1
米みそ	13
だし昆布	1
削り節	3
水	170
【寒天フルーツあえ】	
みつ豆用寒天	35
パインアップル(缶詰)	16
黄桃(缶詰)	15

A部門(肢体不自由教育部門)
給食開始

2024年 4月16日 (火)

エネルギー量：760kcal	g
牛乳	
コッペパン	
マーマレードジャム	
豚肉のパーベキューソース	
アスパラガスのサラダ	
大根ときのこのスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【コッペパン】	
コッペパン	70
【マーマレードジャム】	
マーマレードジャム	15
【豚肉のパーベキューソース】	
豚肩ロース(脂身付)	70
食塩	0
白こしょう	0
玉葱	60
青ピーマン	15
にんにく	1
しょうが	0
トマトケチャップ	5
ウスターソース	2
こいくちしょうゆ	3
上白糖	1
はちみつ	2
かたくり粉	0
【アスパラガスのサラダ】	
アスパラガス	25
キャベツ	40
ロースハム	5
白ワインビネガー	3
うすくちしょうゆ	1
上白糖	2
食塩	0
オリーブ油	1
【大根ときのこのスープ】	
えのきたけ	10
エリンギ	10
だいこん	50
にんじん	10
ショルダーベーコン	5
パセリ	0
うすくちしょうゆ	2
コンソメ	2
食塩	0
白こしょう	0
水	180

2024年 4月17日 (水)

エネルギー量：800kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉のからあげ	
チンゲンサイの柚子香和え	
白菜のみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【鶏肉のからあげ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90
にんにく	1
しょうが	1
こいくちしょうゆ	2
うすくちしょうゆ	2
清酒	5
本みりん	2
かたくり粉	7
米粉	2
揚げ油	6
【チンゲンサイの柚子香和え】	
チンゲンサイ	25
りょくとうもやし	41
にんじん	5
ゆず(果汁)	1
上白糖	2
食塩	0
米酢	1
【白菜のみそ汁】	
木綿豆腐	20
はくさい	30
玉葱	20
にんじん	10
葉ねぎ	2
米みそ	13
だし昆布	1
削り節	3
水	170

2024年 4月18日(木)

エネルギー量 : 710kcal	g
牛乳	
ごはん	
さばのみそ煮	
もやしと三度豆の甘酢和え	
春のすまし汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【さばのみそ煮】	
まさば	70
清酒	2
米みそ	6
上白糖	4
こいくちしょうゆ	1
清酒	1
本みりん	1
しょうが	0
削り節・昆布だし	33
【もやしと三度豆の甘酢和え】	
りょくとうもやし	40
さんどまめ	30
にんじん	5
米酢	3
上白糖	3
うすくちしょうゆ	2
【春のすまし汁】	
たけのこ	15
ごぼう	10
にんじん	10
木綿豆腐	28
ふき	17
糸みつば	2
うすくちしょうゆ	5
食塩	0
だし昆布	1
削り節	3
水	180

2024年 4月19日(金)

エネルギー量 : 767kcal	g
牛乳	
チキンライス	
ハンバーグ	
レタスのスープ	
お祝いいちごケーキ	
【牛乳】	
牛乳	206
【チキンライス】	
金賞健康米	80
コンソメ	2
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	25
ショルダーベーコン	10
玉葱	30
マッシュルーム	5
グリーンピース	3
とうもろこし	3
トマトケチャップ	17
食塩	0
白こしょう	0
オリーブ油	1
【ハンバーグ】	
ハンバーグ	60
こいくちしょうゆ	1
上白糖	1
米酢	1
清酒	2
水	6
玉葱	1
【レタスのスープ】	
レタス	25
玉葱	20
にんじん	10
りょくとうもやし	15
ぶなしめじ	10
ショルダーベーコン	8
パセリ	0
コンソメ	2
うすくちしょうゆ	2
食塩	0
白こしょう	0
水	180
【お祝いいちごケーキ】	
お米でお祝いいちごケーキ	30
※入学お祝い献立※	

2024年 4月22日(月)

エネルギー量 : 752kcal	g
牛乳	
マーボー豆腐丼	
切り干し大根の中華和え	
チンゲン菜のスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【マーボー豆腐丼】	
金賞健康米	95
木綿豆腐	85
豚ひき肉	30
牛ひき肉	10
玉葱	15
にんじん	15
にら	10
たけのこ	5
白ねぎ	5
干し椎茸	1
しょうが	1
にんにく	1
ごま油	1
八丁味噌	4
トウバンジャン	0
テンメンジャン	3
清酒	1
こいくちしょうゆ	2
オイスターソース	0
中華だし	1
水	30
かたくり粉	1
【切り干し大根の中華和え】	
ロースハム	10
切干しだいこん	5
こまつな	15
にんじん	10
うすくちしょうゆ	2
米酢	2
上白糖	2
中華だし	1
ごま油	1
【チンゲン菜のスープ】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	10
チンゲンツアイ	25
玉葱	35
えのきたけ	10
カットわかめ	1
しょうが	0
中華だし	2
うすくちしょうゆ	2
食塩、白こしょう	0
水	170

2024年 4月23日(火)

エネルギー量 : 725kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉の生姜焼き	
キャベツの梅おかか和え	
大根のみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【豚肉の生姜焼き】	
豚モモ(脂身付き)	70
玉葱	60
青ピーマン	15
にんじん	15
しょうが	2
油	1
こいくちしょうゆ	6
上白糖	2
清酒	2
本みりん	3
【キャベツの梅おかか和え】	
キャベツ	40
さんどまめ	20
にんじん	15
粉かつお	0
梅肉	1
上白糖	1
米酢	1
うすくちしょうゆ	3
【大根のみそ汁】	
だいこん	40
玉葱	25
にんじん	10
油揚げ	5
葉ねぎ	2
米みそ	13
だし昆布	1
削り節	3
水	170

2024年 4月24日(水)

エネルギー量 : 772kcal	g
牛乳	
ごはん	
肉団子の甘酢あん	
わかめスープ	
ヨーグルト	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【肉団子の甘酢あん】	
肉だんご	50
揚げ油	3
玉葱	60
青ピーマン	8
赤ピーマン	6
黄ピーマン	6
たけのこ	20
にんじん	20
干し椎茸	1
ごま油	1
中華だし	2
上白糖	4
こいくちしょうゆ	6
トマトケチャップ	9
米酢	4
水	45
かたくり粉	1
【わかめスープ】	
木綿豆腐	25
カットわかめ	1
だいこん	30
はくさい	25
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
【ヨーグルト】	
ソファール元気ヨーグルト	70

2024年 4月25日(木)

エネルギー量 : 704kcal	g
牛乳	
ミニ黒糖パン	
ペンのクリーム煮	
スナップえんどうとツナのサラダ	
コンソメスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【ミニ黒糖パン】	
1/2 黒糖パン	35
【ペンのクリーム煮】	
ペンネ	23
オリーブ油	1
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	10
ショルダーベーコン	10
とうもろこし缶詰(クリーム)	24
にんじん	6
玉葱	30
ほうれんそう	10
ぶなしめじ	5
油	2
シチュールウ	3
コンソメ	2
食塩	0
白こしょう	0
昆布茶	0
とりがらスープ	3
水	70
濃久里夢(豆乳クリーム)	30
調製豆乳	30
【スナップえんどうとツナのサラダ】	
スナップえんどう	30
玉葱	20
まぐろ缶詰(油漬フルークライト)	12
エッグケアドレッシング	10
【コンソメスープ】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	10
キャベツ	30
じゃがいも	30
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

※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。

2024年 4月26日(金)

エネルギー量：789kcal	g
献立名/食品名	チェック
牛乳	
豆ごはん	
さわらの塩こうじ焼き	
たけのこのおかか煮	
新たまねぎのみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【豆ごはん】	
金賞健康米	95
うすいえんどう	19
だし昆布	0
食塩	1
清酒	2
【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
【たけのこのおかか煮】	
たけのこ	35
鶏若鶏肉ひき肉	10
鶏若鶏肉ささ身(ゆで)	5
つきこんにやく	8
さんどまめ	8
糸かつお	1
こいくちしょうゆ	4
うすくちしょうゆ	1
上白糖	2
本みりん	1
油	1
【新たまねぎのみそ汁】	
玉葱	50
油揚げ	10
絹ごし豆腐	20
カットわかめ	1
米みそ	13
だし昆布	1
削り節	3
水	190

2024年 4月30日(火)

エネルギー量：783kcal	g
献立名/食品名	チェック
牛乳	
ごはん	
鶏肉と野菜の中華煮	
春巻き	
きゅうりの生姜漬け	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【鶏肉と野菜の中華煮】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	40
絹厚揚げ	40
玉葱	35
チンゲンツァイ	15
にんじん	20
干し椎茸	1
たけのこ	20
りょくとうもやし	40
にんにく	0
しょうが	0
上白糖	1
白こしょう	0
油	0
鶏がらだし	2
こいくちしょうゆ	3
うすくちしょうゆ	2
水	40
【春巻き】	
春巻き	50
揚げ油	5
【きゅうりの生姜漬け】	
きゅうり	40
りょくとうもやし	30
しょうが	1
上白糖	2
うすくちしょうゆ	3

<精米について> 本校では、金賞健康米を使用しています。普通精白米と比べ、ビタミンE、ビタミンB₁、食物繊維などの栄養価が高いお米です。
 <段階食について> パンがゆは、大パン1/2個と牛乳150mlで作ります。 おかずの調理に「おかゆ」を使用することがあります。