



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

2026年 6月 1日(月)

エネルギー量 : 722kcal	g
牛乳	
わかめごはん(半量)	
やさいラーメン	
肉入りきんぴら	
いちごとみかんの2色ゼリー	
【牛乳】	
牛乳	206
【わかめごはん(半量)】	
金賞健康米	48
わかめごはんの素	1
【やさいラーメン】	
食塩ゼロラーメン	130
ごま油	0
豚モモ(脂身付き)	30
しょうが	1
にんにく	1
にんじん	15
玉葱	20
キャベツ	45
はくさい	40
エリンギ	5
たけのこ	5
葉ねぎ	2
油	0
とんこつ醤油ラーメンスープ	25
鶏がらだし	0
こいくちしょうゆ	0
ごま油	0
くつつかないで	2
水	150
【肉入りきんぴら】	
豚モモ(脂身付き)	5
ごぼう	45
にんじん	15
つきこんにやく	15
さんどまめ	3
こいくちしょうゆ	4
上白糖	1
本みりん	1
清酒	1
ごま油	1
ごま(いり)	1
【いちごとみかんの2色ゼリー】	
国産いちごとみかんの2色ゼリー	40
A部門 運動会代休	

2026年 6月 2日(火)

エネルギー量 : 709kcal	g
牛乳	
ごはん	
海苔と鰹の佃煮	
豚肉とがんもどきの煮もの	
キャベツのゆかり和え	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【海苔と鰹の佃煮】	
粉かつお	1
生しいたけ	1
きざみのり	3
上白糖	1
清酒	2
本みりん	3
こいくちしょうゆ	3
いりこだし・昆布だし	23
【豚肉とがんもどきの煮もの】	
がんもどき	38
豚モモ(脂身付き)	30
じゃがいも	55
だいこん	40
玉葱	40
さんどまめ	15
にんじん	15
板こんにやく	20
上白糖	2
本みりん	1
食塩	0
うすくちしょうゆ	4
こいくちしょうゆ	4
だし昆布	0
いりこだし	1
水	50
【キャベツのゆかり和え】	
鶏若鶏肉ささ身	4
キャベツ	40
きゅうり	5
ゆかり	0
上白糖	0
うすくちしょうゆ	1

2026年 6月 3日(水)

エネルギー量 : 695kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉のオイスターソース炒め	
焼きじゃが	
わかめスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【豚肉のオイスターソース炒め】	
豚モモ(脂身付き)	80
清酒	2
しょうが	0
チンゲンツアイ	30
玉葱	30
にんじん	20
こいくちしょうゆ	1
うすくちしょうゆ	0
上白糖	1
鶏がらだし	1
オイスターソース	1
白こしょう	0
ごま油	1
かたくり粉	2
【焼きじゃが】	
じゃがいも	60
食塩	0
油	1
パセリ	0
【わかめスープ】	
鶏若鶏肉ひき肉	3
カットわかめ	1
だいこん	37
はくさい	40
とりがらスープ	2
鶏がらだし	2
うすくちしょうゆ	2
食塩	0
白こしょう	0
水	170

2026年 6月 4日(木)

エネルギー量 : 855kcal	g
牛乳	
黒糖パン	
鶏肉のパプリカ風味焼き	
ブロッコリーのサラダ	
豆乳コーンチャウダー	
【牛乳】	
牛乳	206
【黒糖パン】	
黒糖パン	70
【鶏肉のパプリカ風味焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90
食塩	0
白こしょう	0
白ワイン	2
うすくちしょうゆ	3
パプリカパウダー	0
ガーリックパウダー	0
【ブロッコリーのサラダ】	
ロースハム	4
ブロッコリー	25
キャベツ	30
にんじん	5
白ワインビネガー	2
こいくちしょうゆ	2
上白糖	2
オリーブ油	1
【豆乳コーンチャウダー】	
ショルダーベーコン	15
じゃがいも	35
にんじん	20
玉葱	35
とうもろこし	9
とうもろこしペースト	18
とうもろこし缶詰(クリーム)	35
とりがらスープ	2
シチュールウ	7
コンソメ粉末	0
水	85
調製豆乳	25

2026年 6月 5日(金)

エネルギー量 : 732kcal	g
牛乳	
ごはん	
とりなっ葉炒めふりかけ	
白身魚の南蛮漬け	
豆腐とオクラのみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【とりなっ葉炒めふりかけ】	
鶏若鶏肉ひき肉	18
だいこん葉(乾燥)	1
ごま(いり)	1
油	0
清酒	1
うすくちしょうゆ	1
こいくちしょうゆ	1
水	1
【白身魚の南蛮漬け】	
メルルーサ	80
白こしょう	0
食塩	0
かたくり粉	8
くつつかないで	0
揚げ油	6
玉葱	30
青ピーマン	5
赤ピーマン	5
黄ピーマン	5
米酢	2
上白糖	5
こいくちしょうゆ	4
レモン(果汁)	1
ごま油	1
水	13
【豆腐とオクラのみそ汁】	
絹ごし豆腐	30
オクラ	15
だいこん	25
にんじん	10
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170

2026年 6月 8日(月)

エネルギー量 : 756kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉と干しずいきの味噌煮	
焼きかぼちゃの甘みつけ	
すまし汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【豚肉と干しずいきの味噌煮】	
豚モモ(脂身付き)	70
清酒	1
つきこんにやく	15
干し椎茸	1
干しずいき	4
玉葱	20
油揚げ	7
にんじん	15
葉ねぎ	3
油	0
上白糖	2
本みりん	3
こいくちしょうゆ	2
赤みそ	7
だし昆布	0
いりこだし	1
水	30
【焼きかぼちゃの甘みつけ】	
西洋かぼちゃ	60
食塩	0
上白糖	5
こいくちしょうゆ	0
水	3
【すまし汁】	
絹ごし豆腐	20
だいこん	25
はくさい	20
にんじん	10
えのきたけ	5
糸みつば	1
うすくちしょうゆ	5
食塩	1
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170

2026年 6月 9日(火)

エネルギー量 : 745kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉の照り焼き	
キャベツのポン酢炒め	
なすのみそ汁	
【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	3
本みりん	1
上白糖	1
かたくり粉	0
水	1
【キャベツのポン酢炒め】	
豚モモ(脂身付き)	8
キャベツ	62
にんじん	15
油	1
食塩	0
ぼん酢	6
【なすのみそ汁】	
油揚げ	5
なす	20
だいこん	25
玉葱	25
にんじん	5
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170

2026年 6月10日(水)

エネルギー量 : 772kcal	g
牛乳	
ごはん	
酢豚	
大根のスープ	
おさつチップス	
※段階食 さつま芋の甘煮	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【酢豚】	
豚モモ(脂身付き)	50
こいくちしょうゆ	1
しょうが	1
にんにく	1
清酒	1
かたくり粉	6
くつつかないで	0
揚げ油	6
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
鶏がらだし	2
上白糖	4
こいくちしょうゆ	5
トマトケチャップ	9
米酢	4
水	43
かたくり粉	2
【大根のスープ】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	5
だいこん	40
玉葱	25
ぶなしめじ	5
チンゲンツァイ	5
とりがらスープ	2
鶏がらだし	2
うすくちしょうゆ	2
食塩、白こしょう	0
水	170
【おさつチップス】	
おさつチップス	5
※段階食 さつま芋の甘煮	
さつまいも	60
食塩、こいくちしょうゆ	0
上白糖	5
水	30

2026年 6月11日(木)

エネルギー量 : 761kcal	g
牛乳	
ごはん	
さばの塩焼き	
筑前煮	
もやしの甘酢和え	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【さばの塩焼き】	
まさば	60
食塩	0
清酒	1
【筑前煮】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	20
絹厚揚げ	30
さといも	35
だいこん	40
ごぼう	15
にんじん	15
干し椎茸	0
板こんにゃく	15
さんどまめ	5
油	1
こいくちしょうゆ	4
うすくちしょうゆ	2
本みりん	1
上白糖	3
清酒	1
だし昆布	0
いりこだし	0
水	30
【もやしの甘酢和え】	
りょくとうもやし	50
こまつな	5
にんじん	15
米酢	3
上白糖	3
うすくちしょうゆ	2

2026年 6月12日(金)

エネルギー量 : 837kcal	g
牛乳	
アップルパン	
鶏肉のレモンバジル焼き	
ごぼうサラダ	
白菜のスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【アップルパン】	
アップルパン	70
【鶏肉のレモンバジル焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90
食塩	0
白こしょう	0
白ワイン	3
玉葱	2
にんにく	1
レモン(果汁)	2
バジル(粉)	1
オリーブ油	1
【ごぼうサラダ】	
ごぼう	35
にんじん	10
とうもろこし	7
ロースハム	8
エッグケアドレッシング	11
トマトケチャップ	1
うすくちしょうゆ	1
白こしょう	0
【白菜のスープ】	
ショルダーベーコン	5
はくさい	40
エリンギ	5
玉葱	30
コンソメ粉末	2
うすくちしょうゆ	2
食塩	0
白こしょう	0
水	180

2026年 6月15日(月)

エネルギー量 : 750kcal	g
牛乳	
ごはん	
回鍋肉	
中華スープ	
お米で沖縄県産シークワサータルト	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【回鍋肉】	
豚モモ(脂身付き)	60
清酒	2
キャベツ	45
白ねぎ	12
玉葱	20
青ピーマン	20
にんじん	20
たけのこ	10
にんにく	1
ごま油	1
こいくちしょうゆ	4
清酒	1
上白糖	1
テンメンジャン	2
赤みそ	1
八丁味噌	1
トウバンジャン	0
かたくり粉	1
【中華スープ】	
木綿豆腐	20
じゃがいも	30
チンゲンツァイ	5
はくさい	20
カットわかめ	0
鶏がらだし	2
うすくちしょうゆ	2
食塩	0
白こしょう	0
ごま油	0
水	170
【お米で沖縄県産シークワサータルト】	
お米de沖縄県産シークワサータルト	25

2026年 6月16日(火)

エネルギー量 : 738kcal	g
牛乳	
ごはん	
さわらの西京焼き	
春雨の酢の物	
白菜そぼろ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【さわらの西京焼き】	
さわら	80
白みそ	8
うすくちしょうゆ	2
清酒	1
本みりん	2
上白糖	2
【春雨の酢の物】	
緑豆はるさめ	10
きゅうり	15
にんじん	15
カットわかめ	0
米酢	4
うすくちしょうゆ	4
上白糖	4
食塩	0
ごま(いり)	1
ごま(すり)	1
【白菜そぼろ汁】	
豚ひき肉	10
油	0
はくさい	35
にんじん	10
玉葱	30
ぶなしめじ	5
しょうが	1
葉ねぎ	2
食塩	0
うすくちしょうゆ	5
だし昆布	1
いりこだし	3
水	160
かたくり粉	1

※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。

2026年 6月17日(水)

エネルギー量 : 731kcal	g
牛乳	
ミニコッペパン	
ミートスパゲッティ	
コンソメスープ	
ももゼリー	
【牛乳】	
牛乳	206
【ミニコッペパン】	
ミニコッペパン	35
【ミートスパゲッティ】	
スパゲッティ	50
くつつかないで	1
オリーブ油	0
牛ひき肉	20
豚ひき肉	20
玉葱	60
青ピーマン	15
にんにく	1
マッシュルーム	5
グリーンピース	2
油	1
トマトピューレ	15
トマトケチャップ	19
ウスターソース	6
ハヤシルウ	3
清酒	2
水	42
【コンソメスープ】	
だいこん	40
玉葱	30
ぶなしめじ	5
にんじん	15
パセリ	0
うすくちしょうゆ	1
食塩	0
白こしょう	0
とりがらスープ	2
コンソメ粉末	2
水	170
【ももゼリー】	
ももゼリー	70

2026年 6月18日(木)

エネルギー量 : 806kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉のオーロラソース	
キャベツのひじきドレッシング	
大根のスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【鶏肉のオーロラソース】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90
しょうが	2
清酒	1
かたくり粉	11
くつつかないで	0
揚げ油	6
トマトケチャップ	8
上白糖	3
赤みそ	3
【キャベツのひじきドレッシング】	
きゅうり	20
キャベツ	45
干ひじき	0
上白糖	2
食塩	0
米酢	3
うすくちしょうゆ	1
油	1
【大根のスープ】	
ショルダーベーコン	5
だいこん	40
玉葱	25
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
コンソメ粉末	2
食塩	0
水	170

2026年 6月19日(金)

エネルギー量 : 784kcal	g
牛乳	
びりんめし(熊本県)	
鶏肉と玉ねぎの甘辛焼き	
かぼちゃのみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【びりんめし(熊本県)】	
金賞健康米	80
木綿豆腐	20
にんじん	9
ごぼう	8
油揚げ	8
切干しだいこん	1
油	1
食塩	0
こいくちしょうゆ	3
うすくちしょうゆ	4
清酒	3
本みりん	3
上白糖	2
だし昆布	0
いりこだし	2
水	100
【鶏肉と玉ねぎの甘辛焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	85
玉葱	45
清酒	2
こいくちしょうゆ	8
本みりん	3
上白糖	3
【かぼちゃのみそ汁】	
油揚げ	5
西洋かぼちゃ	40
だいこん	30
ぶなしめじ	5
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170

2026年 6月22日(月)

エネルギー量 : 762kcal	g
牛乳	
きなこ揚げパン	
ポトフ	
ツナサラダ	
チーズ	
※段階食 みかん(缶詰)	
【牛乳】	
牛乳	206
【きなこ揚げパン】	
コッペパン	60
揚げ油	4
きな粉	3
グラニュー糖	11
【ポトフ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	20
ウィンナー	15
じゃがいも	60
玉葱	60
にんじん	20
ブロッコリー	20
とりがらスープ	2
コンソメ粉末	2
食塩	1
水	60
【ツナサラダ】	
まぐろ缶詰(油漬フレーク)	10
キャベツ	40
とうもろこし	5
にんじん	15
上白糖	1
食塩	0
白ワインビネガー	2
うすくちしょうゆ	1
油	1
【チーズ】	
型抜きチーズ	15
【※段階食 みかん(缶詰)】	
みかん(缶詰)	3

2026年 6月23日(火)

エネルギー量 : 756kcal	g
牛乳	
ごはん	
太刀魚の幽庵焼き	
五目豆	
みぞれ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【太刀魚の幽庵焼き】	
たちうお	80
ゆず(果汁)	2
こいくちしょうゆ	4
本みりん	3
清酒	3
上白糖	2
【五目豆】	
大豆	9
角切昆布	1
にんじん	15
干し椎茸	1
れんこん	10
つきこんにゃく	20
上白糖	2
こいくちしょうゆ	3
本みりん	1
いりこだし・昆布だし	33
【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	1
しょうが	1
うすくちしょうゆ	5
食塩	1
だし昆布	1
いりこだし	3
かたくり粉	2
水	130

2026年 6月24日(水)

エネルギー量 : 729kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉のチャプチェ	
豆腐のスープ	
パイ(缶詰)	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【豚肉のチャプチェ】	
豚モモ(脂身付き)	50
清酒	2
にら	7
青ピーマン	8
干し椎茸	1
普通はるさめ	10
にんじん	15
たけのこ	18
玉葱	50
にんにく	0
しょうが	1
油	1
こいくちしょうゆ	7
オイスターソース	1
上白糖	2
食塩	0
白こしょう	0
ごま油	1
ごま(いり)	2
コチジャン	0
【豆腐のスープ】	
木綿豆腐	30
チンゲンツァイ	5
玉葱	30
にんじん	10
とりがらスープ	2
鶏がらだし	2
うすくちしょうゆ	2
食塩	0
白こしょう	0
ごま油	0
水	185
【パイ(缶詰)】	
パイナップル(缶詰)	51

2026年 6月25日(木)

エネルギー量：776kcal	g
牛乳	
ごはん	
ソースかつ(福井県)	
胡瓜と大葉の香味和え	
豆腐と小松菜のみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【ソースかつ(福井県)】	
豚ヒレカツ	90
揚げ油	8
濃厚ソース	6
ウスターソース	4
トマトケチャップ	2
こいくちしょうゆ	2
上白糖	1
本みりん	3
【胡瓜と大葉の香味和え】	
きゅうり	30
りょくとうもやし	35
しそ葉	1
こいくちしょうゆ	3
上白糖	2
ごま(いり)	1
ごま(すり)	1
【豆腐と小松菜のみそ汁】	
木綿豆腐	20
油揚げ	5
こまつな	20
玉葱	30
にんじん	5
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170

2026年 6月26日(金)

エネルギー量：805kcal	g
発酵乳	
ごはん	
キーマカレー	
コーンサラダ	
ブルーベリーゼリー	
【発酵乳】	
発酵乳	180
【ごはん】	
金賞健康米	95
【キーマカレー】	
豚ひき肉	35
牛ひき肉	20
青ピーマン	15
玉葱	80
にんじん	25
大豆粉砕	15
セロリー	1
コンソメ粉末	0
カレールー	12
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
【コーンサラダ】	
キャベツ	45
とうもろこし	15
にんじん	10
白ワインビネガー	2
うすくちしょうゆ	3
上白糖	3
食塩	0
オリーブ油	0
【ブルーベリーゼリー】	
ブルーベリーゼリー	40

2026年 6月29日(月)

エネルギー量：768kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉のかりん揚げ	
チンゲンサイの柚子香和え	
五目汁	
【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)	85
うすくちしょうゆ	3
しょうが	1
かたくり粉	12
くつつかないで	0
揚げ油	6
上白糖	2
本みりん	3
こいくちしょうゆ	3
ごま(いり)	0
水	4
【チンゲンサイの柚子香和え】	
チンゲンサイ	20
りょくとうもやし	45
えのきたけ	3
ゆず(果汁)	1
上白糖	2
食塩	0
米酢	1
【五目汁】	
絹ごし豆腐	20
はくさい	25
玉葱	20
たけのこ	5
にんじん	5
カットわかめ	1
うすくちしょうゆ	6
食塩	1
だし昆布	1
いりこだし	3
水	175

2026年 6月30日(火)

エネルギー量：692kcal	g
牛乳	
ごはん	
マーボー茄子	
切り干し大根の中華和え	
冬瓜の中華スープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【マーボー茄子】	
なす	45
牛ひき肉	15
豚ひき肉	30
にら	10
たけのこ	26
白ねぎ	20
にんじん	15
しょうが	1
にんにく	1
油	1
八丁味噌	4
トウバンジャン	0
清酒	1
上白糖	1
こいくちしょうゆ	2
オイスターソース	1
テンメンジャン	1
かたくり粉	1
ごま油	0
水	20
【切り干し大根の中華和え】	
ロースハム	5
切干しだいこん	5
きゅうり	30
にんじん	13
うすくちしょうゆ	2
米酢	1
上白糖	1
鶏がらだし	0
ごま油	1
【冬瓜の中華スープ】	
鶏若鶏肉ひき肉	3
とうがん	50
玉葱	23
ぶなしめじ	4
カットわかめ	1
鶏がらだし	2
うすくちしょうゆ	2
食塩、白こしょう	0
とりがらスープ	2
水	170

東住吉支援学校ホームページ
給食ブログには、給食の写真(普通食)を
公開しています。ぜひご覧ください。

<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。