4月

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 4月13日(月)

エネルギー量：776kcal	g
牛乳	
ビーフカレーライス	
ブロッコリーのサラダ	
寒天フルーツあえ	
【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
赤ワイン	1
じゃがいも	55
玉葱	70
にんじん	25
グリンピース	2
にんにく	1
しょうが	1
油	0
カレールウ	19
カレー粉	0
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	3
水	93
【ブロッコリーのサラダ】	
ロースハム	5
ブロッコリー	30
キャベツ	25
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	1
【寒天フルーツあえ】	
みつ豆用寒天	39
みかん(缶詰)	15
黄桃(缶詰)	14

Ｂ部門　給食開始

2026年 4月14日(火)

エネルギー量：764kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉と玉ねぎの甘辛焼き	
たけのこのおかか煮	
白菜そぼろ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【鶏肉と玉ねぎの甘辛焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90
玉葱	40
清酒	2
こいくちしょうゆ	8
本みりん	3
上白糖	3
【たけのこのおかか煮】	
たけのこ	35
鶏若鶏肉ひき肉	10
つきこんにゃく	10
にんじん	10
さんどまめ	7
糸かつお	1
こいくちしょうゆ	3
うすくちしょうゆ	0
上白糖	2
本みりん	1
油	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	1
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

2026年 4月15日(水)

エネルギー量：811kcal	g
牛乳	
黒糖パン	
ポークチャップ	
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
【ポークチャップ】	
豚モモ(脂身付き)	70
玉葱	80
マッシュルーム	10
グリンピース	2
にんにく	0
トマトケチャップ	10
トマトピューレ	6
ウスターソース	1
コンソメ	1
上白糖	1
油	0
かたくり粉	1
【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	14
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	40
キャベツ	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	175

2026年 4月16日(木)

エネルギー量：768kcal	g
牛乳	
豚丼	
豆腐と小松菜のみそ汁	
ぶどうゼリー	
【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	15
しらたき	30
たけのこ	8
葉ねぎ	5
油	1
こいくちしょうゆ	6
うすくちしょうゆ	3
清酒	5
上白糖	3
本みりん	4
しょうが	0
だし昆布	0
いりこだし	0
水	170
【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	25
にんじん	10
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170
【ぶどうゼリー】	
ぶどうゼリー	70

Ａ部門　給食開始

2026年 4月17日(金)

エネルギー量：760kcal	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
グリンピース	2
とうもろこし	3
トマトケチャップ	18
食塩	0
白こしょう	0
オリーブ油	1
くっつかないで	0
【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】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	5
レタス	20
だいこん	20
にんじん	10
じゃがいも	25
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deお祝いケーキ	28

2026年 4月20日(月)

エネルギー量：802kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉のからあげ	
もやしと白菜の柚子の香和え	
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	4
うすくちしょうゆ	4
清酒	6
本みりん	1
かたくり粉	11
くっつかないで	0
揚げ油	6
【もやしと白菜の柚子の香和え】	
りょくとうもやし	40
はくさい	27
えのきたけ	3
上白糖	3
食塩	0
米酢	1
ゆず(果汁)	2
うすくちしょうゆ	1
【大根のみそ汁】	
絹ごし豆腐	20
だいこん	35
玉葱	20
にんじん	5
葉ねぎ	1
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170

2026年 4月21日(火)

エネルギー量：738kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉の生姜焼き	
キャベツのごま酢あえ	
沢煮風みそ汁	
【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	65
青ピーマン	15
にんじん	20
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
かたくり粉	1
【キャベツのごま酢あえ】	
キャベツ	30
りょくとうもやし	30
にんじん	10
ごま(いり)	0
ごま(すり)	1
米酢	3
うすくちしょうゆ	2
上白糖	3
【沢煮風みそ汁】	
油揚げ	5
だいこん	43
にんじん	15
干し椎茸	0
ごぼう	15
葉ねぎ	1
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170

2026年 4月22日(水)

エネルギー量：793kcal	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
鶏がらだし	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
とりがらスープ	5
水	35
かたくり粉	4
【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
鶏がらだし	2
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	3
ごま油	0
水	170
【ヨーグルト】	
ソフール元気ヨーグルト	70

2026年 4月23日(木)

エネルギー量：739kcal	g
牛乳	
コッペパン	
ブルーベリージャム	
豚肉のバーベキューソース	
スナップえんどうとツナのサラダ	
ジュリエンヌスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【コッペパン】	
コッペパン	70
【ブルーベリージャム】	
ブルーベリージャム	15
【豚肉のバーベキューソース】	
豚モモ(脂身付き)	70
食塩	0
白こしょう	0
玉葱	75
青ピーマン	15
にんにく	1
しょうが	0
油	1
トマトケチャップ	1
ウスターソース	1
こいくちしょうゆ	4
上白糖	1
はちみつ	1
かたくり粉	0
【スナップえんどうとツナのサラダ】	
スナップえんどう	20
キャベツ	38
まぐろ缶詰	8
とうもろこし	5
白ワインビネガー	1
上白糖	3
こいくちしょうゆ	3
オリーブ油	0
【ジュリエンヌスープ】	
ショルダーベーコン	5
だいこん	40
玉葱	35
にんじん	10
パセリ	0
とりがらスープ	2
コンソメ	2
食塩	0
白こしょう	0
水	170

2026年 4月24日(金)

エネルギー量：753kcal	g
牛乳	
豆ごはん	
さわらの幽庵焼き	
キャベツのポン酢炒め	
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
【さわらの幽庵焼き】	
さわら	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
【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
ぽん酢	6
【新たまねぎのみそ汁】	
油揚げ	10
絹ごし豆腐	25
新玉葱	45
カットわかめ	1
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
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。
※物資調達の都合により、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 4月27日(月)

エネルギー量：769kcal	g
牛乳	
おさつパン	
鶏肉のマーマレード焼き	
アスパラガスのサラダ	
切り干し大根のスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【おさつパン】	
おさつパン	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
【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
【切り干し大根のスープ】	
ショルダーベーコン	5
切干しだいこん	5
にんじん	10
ぶなしめじ	5
玉葱	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	180

2026年 4月28日(火)

エネルギー量：733kcal	g
牛乳	
ごはん	
さばのみそ煮	
ブロッコリーの昆布和え	
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
だし昆布	0
いりこだし	1
水	33
【ブロッコリーの昆布和え】	
ブロッコリー	50
にんじん	15
塩昆布	2
ごま油	1
【春のすまし汁】	
木綿豆腐	28
油揚げ	5
たけのこ	15
ごぼう	10
にんじん	10
玉葱	10
ふき	15
糸みつば	1
うすくちしょうゆ	5
食塩	0
だし昆布	1
いりこだし	3
水	180

2026年 4月30日(木)

エネルギー量：748kcal	g
牛乳	
ごはん	
マーボー豆腐丼	
白菜の中華和え	
中華スープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【マーボー豆腐丼】	
木綿豆腐	85
豚ひき肉	50
玉葱	20
にんじん	15
にら	8
たけのこ	5
白ねぎ	10
干し椎茸	1
しょうが、にんにく	1
ごま油	1
八丁味噌	3
トウバンジャン	0
テンメンジャン	4
清酒	1
こいくちしょうゆ	3
オイスターソース	1
鶏がらだし	1
上白糖	0
水、かたくり粉	15
【白菜の中華和え】	
はくさい	40
にんじん	10
だいこん	20
うすくちしょうゆ	1
米酢	1
上白糖	1
鶏がらだし	1
ごま油	1
【中華スープ】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	10
チンゲンツァイ	20
玉葱	25
えのきたけ	5
じゃがいも	20
カットわかめ	1
しょうが	0
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

＜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B_1、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。

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。