



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 3月 2日(月)

エネルギー量 : 828kcal	g
発酵乳	
コッペパン(切り目入)	
フランクフルト	
キャベツのソテー	
ポトフ	
パイ (缶詰)	
【発酵乳】	
発酵乳	180
【コッペパン(切り目入)】	
コッペパン(切り目)	70
【フランクフルト】	
フランクフルト	60
ケチャップ	12
【キャベツのソテー】	
キャベツ	60
にんじん	15
青ピーマン	5
コンソメ	1
カレー粉	0
食塩	0
上白糖	1
油	0
【ポトフ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	25
じゃがいも	60
玉葱	65
にんじん	20
ブロッコリー	20
とりがらスープ	2
コンソメ	2
食塩	1
水	60
【パイ (缶詰)】	
パイナップル(缶詰)	50

2026年 3月 3日(火)

エネルギー量 : 657kcal	g
牛乳	
鶏そぼろちらし寿司	
小松菜の和え物	
湯葉のすまし汁	
三色花ゼリー	
【牛乳】	
牛乳	206
【鶏そぼろちらし寿司】	
金賞健康米	85
だし昆布	0
米酢	12
上白糖	6
食塩	0
鶏若鶏肉ひき肉	35
干し椎茸	1
ごぼう	15
にんじん	15
さんどまめ	5
油	0
清酒	1
上白糖	5
食塩	0
こいくちしょうゆ	5
きざみのり	0
【小松菜の和え物】	
こまつな	20
りょくとうもやし	35
にんじん	10
うすくちしょうゆ	3
本みりん	1
上白糖	1
いりこだし・昆布だし	1
【湯葉のすまし汁】	
湯葉(干し)	2
だいこん	30
キャベツ	30
玉葱	20
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
【三色花ゼリー】	
三色花ゼリー	45

2026年 3月 4日(水)

エネルギー量 : 972kcal	g
牛乳	
から揚げカレーライス	
大根サラダ	
お祝いいちごのクレープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【から揚げカレーライス】	
金賞健康米	95
豚モモ(脂身付き)	25
じゃがいも	50
玉葱	75
にんじん	25
グリーンピース	2
にんにく	1
しょうが	1
油	0
カレールウ	19
こいくちしょうゆ	1
濃厚ソース	2
とりがらスープ	3
食塩	0
水	93
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
にんにく	0
しょうが	0
こいくちしょうゆ	2
うすくちしょうゆ	2
清酒	3
本みりん	2
かたくり粉	5
米粉	0
くつつかないで	0
揚げ油	4
【大根サラダ】	
ローズハム	5
だいこん	45
きゅうり	5
にんじん	10
白ワインビネガー	3
うすくちしょうゆ	3
上白糖	3
食塩	0
オリーブ油	1
【お祝いいちごのクレープ】	
いちごのクレープ	35

卒業祝い献立

2026年 3月 5日(木)

エネルギー量 : 766kcal	g
牛乳	
ごはん	
鯖の梅煮	
若ごぼうの炒め煮	
のっぺい汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【鯖の梅煮】	
まさば	80
しょうが	1
梅肉	5
こいくちしょうゆ	4
清酒	4
上白糖	5
いりこだし・昆布だし	24
【若ごぼうの炒め煮】	
若ごぼう	40
米酢	1
油揚げ	8
にんじん	10
油	0
こいくちしょうゆ	2
本みりん	1
上白糖	1
だし昆布	0
いりこだし	0
水	15
【のっぺい汁】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	10
だいこん	30
にんじん	10
さといも	25
つきこんにゃく	5
ぶなしめじ	5
白ねぎ	3
食塩	0
うすくちしょうゆ	5
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170
かたくり粉	2

B部門高等部 卒業式

2026年 3月 6日(金)

エネルギー量 : 722kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉のプルコギ風炒め	
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
【豚肉のプルコギ風炒め】	
豚モモ(脂身付き)	80
玉葱	60
にら	10
にんじん	20
しょうが	1
にんにく	0
はちみつ	1
上白糖	2
こいくちしょうゆ	7
コチジャン	1
ごま油	1
ごま(いり)	1
かたくり粉	0
【焼きじゃが】	
じゃがいも	60
食塩	0
油	1
パセリ(乾)	0
【わかめスープ】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	5
カットわかめ	1
だいこん	40
はくさい	30
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	180

A部門 卒業式

2026年 3月17日(火)

エネルギー量 : 725kcal	g
牛乳	
ごはん	
さわらの塩こうじ焼き	
切干し大根の炒め煮	
五目汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【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
【切干し大根の炒め煮】	
油揚げ	5
切干しだいこん	10
にんじん	12
さんどまめ	5
油	1
上白糖	2
本みりん	1
うすくちしょうゆ	2
こいくちしょうゆ	2
だし昆布	0
いりこだし	1
水	30
【五目汁】	
絹ごし豆腐	20
えのきたけ	5
キャベツ	25
玉葱	15
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 3月18日(水)

エネルギー量 : 825kcal	g
牛乳	
おさつパン	
チキンカツ	
グリーンサラダ	
大根のスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【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)	75
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	0
薄力粉	8
水	8
パン粉	11
揚げ油	5
濃厚ソース	5
【グリーンサラダ】	
キャベツ	42
ブロッコリー	20
さんどまめ	8
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
【大根のスープ】	
ショルダーベーコン	5
だいこん	35
玉葱	25
にんじん	10
パセリ(乾)	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 3月19日(木)

エネルギー量 : 767kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉と厚揚げの中華炒め	
中華スープ	
ヨーグルト	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【鶏肉と厚揚げの中華炒め】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
清酒	1
絹厚揚げ	29
しょうが	1
にんにく	1
はくさい	40
たけのこ	15
にんじん	15
玉葱	30
にら	3
干し椎茸	1
オイスターソース	1
こいくちしょうゆ	2
うすくちしょうゆ	1
本みりん	2
上白糖	1
中華だし	2
ごま油	1
かたくり粉	2
【中華スープ】	
木綿豆腐	20
じゃがいも	30
りょくとうもやし	20
チンゲンツァイ	10
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】	
ソフール元気ヨーグルト	70

2026年 3月23日(月)

エネルギー量 : 761kcal	g
牛乳	
和風カレー丼	
キャベツのすまし汁	
りんご(缶詰)	
【牛乳】	
牛乳	206
【和風カレー丼】	
金賞健康米	95
豚モモ(脂身付き)	55
清酒	2
油揚げ	10
玉葱	60
にんじん	20
白ねぎ	11
ぶなしめじ	5
しょうが	1
油	1
食塩	0
カレールウ	12
カレー粉	0
こいくちしょうゆ	2
だし昆布	0
いりこだし	1
水	50
【キャベツのすまし汁】	
絹ごし豆腐	20
キャベツ	30
だいこん	20
にんじん	10
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	170
【りんご(缶詰)】	
りんご(缶詰)	50

<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。



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。

