



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 9月 3日(火)

エネルギー量 : 768kcal	g
牛乳	
和風カレー丼	
キャベツのすまし汁	
パイ (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
葉ねぎ	5
白ねぎ	10
ぶなしめじ	5
しょうが	1
油	1
食塩	1
カレールー	12
カレー粉	0
こいくちしょうゆ	2
だし昆布	0
削り節	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
葉ねぎ	3
うすくちしょうゆ	5
食塩	1
だし昆布	1
削り節	3
水	170
【パイ (缶詰)】	
パイナップル(缶詰)	55

2024年 9月 4日(水)

エネルギー量 : 777kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉のおろししょうゆかけ	
きゅうりの生姜漬け	
さつまいものみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【鶏肉のおろししょうゆかけ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	80
玉葱	25
にんじん	8
食塩	0
白こしょう	0
油	0
だいこんおろし	20
葉ねぎ	5
本みりん	3
上白糖	0
うすくちしょうゆ	4
ゆず(果汁)	0
【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
【さつまいものみそ汁】	
油揚げ	8
さつまいも	40
玉葱	25
ぶなしめじ	8
葉ねぎ	3
米みそ	13
だし昆布	1
削り節	3
水	170

2024年 9月 5日(木)

エネルギー量 : 769kcal	g
牛乳	
ごはん	
回鍋肉	
春雨サラダ	
中華スープ	
【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	5
清酒	1
上白糖	1
テンメンジャン	3
赤みそ	1
八丁味噌	1
トウバンジャン	0
かたくり粉	1
【春雨サラダ】	
緑豆はるさめ	8
きゅうり	30
ロースハム	8
にんじん	10
ごま油	3
米酢	3
うすくちしょうゆ	3
上白糖	3
【中華スープ】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	10
じゃがいも	35
玉葱	30
カットわかめ	1
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 9月 6日(金)

エネルギー量 : 756kcal	g
牛乳	
ミニコッペパン	
ナポリタン	
コンソメスープ	
ぶどうゼリー	
【牛乳】	
牛乳	206
【ミニコッペパン】	
ミニコッペパン	35
【ナポリタン】	
スパゲッティ	50
茹で塩	0
ウィンナー	35
玉葱	55
マッシュルーム	12
青ピーマン	13
にんにく	0
オリーブ油	1
食塩	0
白こしょう	0
上白糖	1
トマトケチャップ	14
トマトピューレ	13
ウスターソース	3
濃厚ソース	1
【コンソメスープ】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	10
キャベツ	40
玉葱	20
にんじん	10
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
【ぶどうゼリー】	
ぶどうゼリー	70

2024年 9月 9日(月)

エネルギー量 : 810kcal	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	
なすのみそ汁	
【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
【なすのみそ汁】	
油揚げ	5
なす	25
にんじん	10
玉葱	35
ぶなしめじ	5
葉ねぎ	3
米みそ	15
だし昆布	0
削り節	3
水	170

2024年 9月10日(火)

エネルギー量 : 685kcal	g
発酵乳	
黒糖パン	
白身魚のマヨネーズ焼き	
かんきつ風味サラダ	
ブロッコリーのスープ	
【発酵乳】	
発酵乳	180
【黒糖パン】	
黒糖パン	70
【白身魚のマヨネーズ焼き】	
メルルーサ	80
にんにく	0
食塩	0
白こしょう	0
エッグケアドレッシング	10
【かんきつ風味サラダ】	
キャベツ	40
むきえだまめ	10
にんじん	10
かんきつドレッシング	8
【ブロッコリーのスープ】	
ショルダーベーコン	5
ブロッコリー	29
玉葱	35
にんじん	15
セロリー	3
油	0
パセリ	0
コンソメ	2
うすくちしょうゆ	1
食塩	0
白こしょう	0
水	170

2024年 9月11日(水)

エネルギー量 : 763kcal	g
牛乳	
豚キムチ丼	
もずくとオクラのスープ	
お米で豆乳プリンタルト	
【牛乳】	
牛乳	206
【豚キムチ丼】	
金賞健康米	95
豚モモ(脂身付き)	70
はくさいキムチ	21
りょくとうもやし	25
玉葱	20
にんじん	10
にら	15
しょうが	1
にんにく	1
清酒	1
こいくちしょうゆ	7
食塩	0
上白糖	1
はちみつ	1
本みりん	2
コチジャン	0
ごま油	1
【もずくとオクラのスープ】	
木綿豆腐	20
沖縄もずく	12
えのきたけ	8
オクラ	15
だいこん	25
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
【お米で豆乳プリンタルト】	
お米de国産豆乳プリンタルト	25

2024年 9月12日(木)

エネルギー量 : 813kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉のごまだれ焼き	
切干し大根の炒め煮	
キャベツのみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【鶏肉のごまだれ焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90
玉葱	20
清酒	1
こいくちしょうゆ	6
上白糖	1
本みりん	2
ごま(ねり)	6
ごま(いり)	2
【切干し大根の炒め煮】	
油揚げ	5
切干しだいこん	9
にんじん	12
さんどまめ	7
油	1
上白糖	1
本みりん	1
うすくちしょうゆ	2
こいくちしょうゆ	2
削り節・昆布だし	30
【キャベツのみそ汁】	
木綿豆腐	20
キャベツ	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 9月13日(金)

エネルギー量 : 763kcal	g
牛乳	
ごはん	
みそカツ	
ひじきの炒め煮	
みぞれ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【みそカツ】	
豚ヒレカツ	60
揚げ油	8
八丁味噌	3
赤みそ	2
上白糖	2
本みりん	2
水	20
かたくり粉	0
【ひじきの炒め煮】	
干ひじき	2
にんじん	7
油揚げ	8
れんこん	9
つきこんにやく	4
大豆(ゆで)	7
さんどまめ	5
油	1
こいくちしょうゆ	4
本みりん	4
上白糖	2
清酒	1
削り節・昆布だし	18
【みぞれ汁】	
だいこんおろし	65
はくさい	20
にんじん	10
ぶなしめじ	8
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 9月17日(火)

エネルギー量 : 738kcal	g
牛乳	
ごはん	
お月見うさぎのハンバーグ	
きのこの和え物	
お月見汁(里芋)	
お月見ゼリー	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【お月見うさぎのハンバーグ】	
うさぎ型ハンバーグ	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
【きのこの和え物】	
ぶなしめじ	8
えのきたけ	8
まいたけ	8
ほうれんそう	15
りょくとうもやし	25
こいくちしょうゆ	3
上白糖	1
本みりん	1
【お月見汁(里芋)】	
さといも	34
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	10
だいこん	25
こまつな	12
にんじん	8
米みそ	8
白みそ	5
うすくちしょうゆ	2
食塩	0
だし昆布	1
削り節	3
水	175
【お月見ゼリー】	
十五夜ものがたり	45

2024年 9月18日(水)

エネルギー量 : 700kcal	g
牛乳	
カレーピラフ	
大根サラダ	
じゃがいものスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【カレーピラフ】	
金賞健康米	95
豚ひき肉	30
ウィンナー	13
にんじん	10
玉葱	35
青ピーマン	10
とうもろこし	5
マッシュルーム	10
食塩	0
白こしょう	0
コンソメ	1
カレー粉	0
カレールウ	1
油	1
【大根サラダ】	
鶏若鶏肉さき身(ゆで)	15
だいこん	40
きゅうり	15
にんじん	5
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	1
【じゃがいものスープ】	
ショルダーベーコン	5
じゃがいも	50
玉葱	20
にんじん	10
エリンギ	10
とうもろこし	5
セロリー	3
油	0
パセリ	0
コンソメ	2
うすくちしょうゆ	1
食塩	0
とりがらスープ	3
水	160

2024年 9月19日(木)

エネルギー量 : 754kcal	g
牛乳	
ごはん	
さばのさっぱり煮	
三度豆のゆかり和え	
豆腐と小松菜のみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【さばのさっぱり煮】	
まさば	80
しょうが	1
にんにく	1
白ねぎ	10
米酢	6
上白糖	7
清酒	10
こいくちしょうゆ	7
水	40
【三度豆のゆかり和え】	
キャベツ	35
さんどまめ	30
ゆかり	0
上白糖	0
うすくちしょうゆ	2
【豆腐と小松菜のみそ汁】	
木綿豆腐	25
こまつな	20
玉葱	25
にんじん	10
米みそ	13
だし昆布	1
削り節	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 9月20日(金)

エネルギー量：837kcal	g
牛乳	
バーガーパン(切り目)	
豚肉コロッケ	
キャベツのソテー	
ミネストローネ	
みかんゼリー	
【牛乳】	
牛乳	206
【バーガーパン(切り目)】	
バーガーパン(切り目)	70
【豚肉コロッケ】	
豚肉コロッケ	60
揚げ油	8
濃厚ソース	5
【キャベツのソテー】	
キャベツ	60
にんじん	10
青ピーマン	10
コンソメ	0
食塩	0
白こしょう	0
オリーブ油	1
【ミネストローネ】	
ひよこまめ(ゆで)	13
ショルダーベーコン	10
じゃがいも	30
にんじん	10
玉葱	32
セロリー	3
ブロッコリー	20
にんにく	0
パセリ	0
オリーブ油	0
トマト缶詰	35
トマトピューレ	5
トマトケチャップ	3
上白糖	0
食塩	0
白こしょう	0
うすくちしょうゆ	2
コンソメ	2
水	120
【みかんゼリー】	
みかんゼリー	70

2024年 9月24日(火)

エネルギー量：790kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉の照り焼き	
れんこんのきんぴら	
かぼちゃのみそ汁	
【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	2
本みりん	1
上白糖	1
かたくり粉	0
【れんこんのきんぴら】	
れんこん	40
にんじん	12
豚ひき肉	4
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
【かぼちゃのみそ汁】	
西洋かぼちゃ	40
玉葱	30
えのきたけ	8
油揚げ	7
米みそ	13
だし昆布	1
削り節	3
水	170

2024年 9月25日(水)

エネルギー量：767kcal	g
牛乳	
ごはん	
東住吉支援味付けのり	
※段階食 のりの佃煮	
鮭のきのこあんかけ	
大学芋	
五目汁	
【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
【※段階食 のりの佃煮】	
あまのり佃煮	0
【鮭のきのこあんかけ】	
銀鮭	70
しょうが	1
食塩	0
白こしょう	0
玉葱	12
にんじん	10
えのきたけ	7
ぶなしめじ	7
うすくちしょうゆ	3
上白糖	1
本みりん	1
清酒	1
削り節・昆布だし	20
かたくり粉	1
【大学芋】	
さつまいも	50
揚げ油	3
上白糖	5
こいくちしょうゆ	0
食塩	0
水	2
黒ごま	0
【五目汁】	
絹ごし豆腐	20
だいこん	30
りょくとうもやし	20
にんじん	10
糸みつば	2
うすくちしょうゆ	5
食塩	1
だし昆布	1
削り節	3
水	170

2024年 9月26日(木)

エネルギー量：830kcal	g
牛乳	
コッペパン	
イチゴジャム	
秋野菜の豆乳クリームシチュー	
コールスローサラダ	
和梨(缶詰)	
【牛乳】	
牛乳	206
【コッペパン】	
コッペパン	70
【イチゴジャム】	
イチゴジャム	15
【秋野菜の豆乳クリームシチュー】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	50
白ワイン	1
さつまいも	30
にんじん	15
玉葱	50
ぶなしめじ	10
エリンギ	10
ほうれんそう	15
油	0
シチュールウ	13
コンソメ	0
とりがらスープ	3
水	70
濃久里夢(豆乳クリーム)	1
調製豆乳	49
【コールスローサラダ】	
キャベツ	35
きゅうり	20
にんじん	10
とうもろこし	5
エッグゲアドレッシング	10
【和梨(缶詰)】	
和なし(缶詰)	55

2024年 9月27日(金)

エネルギー量：779kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚じゃが	
ブロッコリーのツナぼん酢和え	
とりそぼろふりかけ	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【豚じゃが】	
豚モモ(脂身付き)	60
清酒	2
じゃがいも	60
糸こんにゃく	30
玉葱	60
にんじん	20
さんどまめ	13
油	1
上白糖	5
本みりん	2
こいくちしょうゆ	5
うすくちしょうゆ	3
削り節	1
だし昆布	0
水	45
【ブロッコリーのツナぼん酢和え】	
ブロッコリー	55
にんじん	12
まぐろ缶詰	9
ぼん酢	6
【とりそぼろふりかけ】	
干ひじき	2
鶏若鶏肉ひき肉	21
しそ葉	1
ごま(いり)	1
油	0
上白糖	2
うすくちしょうゆ	3
本みりん	2
清酒	1

2024年 9月30日(月)

エネルギー量：753kcal	g
牛乳	
牛丼	
金時豆の甘煮	
大根のすまし汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【牛丼】	
金賞健康米	95
和牛モモ(脂身付き)	50
清酒	2
玉葱	60
にんじん	12
しらたき	20
白ねぎ	16
こいくちしょうゆ	5
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
削り節・昆布だし	20
【金時豆の甘煮】	
金時豆	20
上白糖	9
こいくちしょうゆ	1
食塩	0
水	20
【大根のすまし汁】	
絹ごし豆腐	20
だいこん	35
はくさい	15
にんじん	10
糸みつば	2
うすくちしょうゆ	5
食塩	1
だし昆布	1
削り節	3
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。