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

2025年 4月10日(木)

エネルギー量：774kcal	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
じゃがいも	55
玉葱	70
にんじん	25
グリンピース	3
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
食塩	0
とりがらスープ	4
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	0
【寒天フルーツあえ】	
みつ豆用寒天	38
パインアップル(缶詰)	16
黄桃(缶詰果肉)	15

Ｂ部門　給食開始

2025年 4月11日(金)

エネルギー量：746kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉の照り焼き	
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
【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	40
にんじん	10
玉葱	25
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

2025年 4月14日(月)

エネルギー量：788kcal	g
牛乳	
おさつパン	
豚肉のバーベキューソース	
スナップえんどうのサラダ	
ジュリエンヌスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【おさつパン】	
おさつパン	70
【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	4
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
【スナップえんどうのサラダ】	
スナップえんどう	20
キャベツ	30
にんじん	15
ロースハム	5
エッグケアドレッシング	10
【ジュリエンヌスープ】	
だいこん	40
玉葱	35
にんじん	10
ショルダーベーコン	5
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

2025年 4月15日(火)

エネルギー量：778kcal	g
牛乳	
ごはん	
鮭の漬け焼き	
かわりきんぴら	
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
【かわりきんぴら】	
豚モモ(脂身付き)	10
油揚げ	5
ごぼう	30
にんじん	15
青ピーマン	15
糸こんにゃく	20
こいくちしょうゆ	4
上白糖	2
本みりん	1
清酒	1
ごま油	1
ごま(いり)	2
【新じゃがいものみそ汁】	
油揚げ	5
新じゃがいも	45
玉葱	25
ぶなしめじ	5
カットわかめ	1
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170

2025年 4月16日(水)

エネルギー量：759kcal	g
牛乳	
豚丼	
豆腐と小松菜のみそ汁	
みかん(缶詰)	
【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	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
いりこだし・昆布だし	20
【豆腐と小松菜のみそ汁】	
木綿豆腐	20
油揚げ	10
こまつな	20
玉葱	20
にんじん	10
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170
【みかん(缶詰)】	
みかん(缶詰)	53

Ａ部門　給食開始

2025年 4月17日(木)

エネルギー量：789kcal	g
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	70
チンゲンツァイ	20
にんじん	20
干し椎茸	1
たけのこ	20
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	35
りょくとうもやし	35
しょうが	1
上白糖	2
うすくちしょうゆ	3

2025年 4月18日(金)

エネルギー量：764kcal	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	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】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	5
レタス	20
玉葱	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

2025年 4月21日(月)

エネルギー量：754kcal	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	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	3
オイスターソース	1
中華だし	1
上白糖	0
水	25
かたくり粉	1
【白菜の中華和え】	
はくさい	45
にんじん	20
だいこん	15
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
【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
中華だし	2
うすくちしょうゆ	2
食塩、白こしょう	0

2025年 4月22日(火)

エネルギー量：731kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉の生姜焼き	
キャベツのごま酢あえ	
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
【キャベツのごま酢あえ】	
キャベツ	40
りょくとうもやし	20
にんじん	10
ごま(いり)	1
ごま(すり)	1
米酢	3
うすくちしょうゆ	3
上白糖	3
【大根のみそ汁】	
だいこん	40
玉葱	35
油揚げ	5
カットわかめ	1
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170

2025年 4月23日(水)

エネルギー量：775kcal	g
牛乳	
豆ごはん	
さわらの塩こうじ焼き	
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
【さわらの塩こうじ焼き】	
さわら	80
塩麹	13
清酒	1
本みりん	1
【キャベツのポン酢炒め】	
豚モモ(脂身付き)	10
キャベツ	60
にんじん	15
油	1
食塩	0
ぽん酢	6
【新たまねぎのみそ汁】	
玉葱	45
油揚げ	10
絹ごし豆腐	25
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。

2025年 4月24日(木)

エネルギー量：796kcal	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	3
うすくちしょうゆ	3
清酒	5
本みりん	1
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】	
チンゲンツァイ	20
りょくとうもやし	41
にんじん	10
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	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170

2025年 4月25日(金)

エネルギー量：717kcal	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	
やさいゼリー	
【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
オリーブ油	0
牛ひき肉	5
豚ひき肉	35
玉葱	60
青ピーマン	15
にんにく	1
マッシュルーム	5
グリンピース	5
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	2
水	170
【やさいゼリー】	
やさいゼリー	70

2025年 4月28日(月)

エネルギー量：784kcal	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
とりがらスープ	5
水	40
かたくり粉	3
【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】	
ソフール元気ヨーグルト	70

2025年 4月30日(水)

エネルギー量：717kcal	g
牛乳	
ごはん	
さばのみそ煮	
キャベツと三度豆のゆかり和え	
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
いりこだし・昆布だし	33
【キャベツと三度豆のゆかり和え】	
キャベツ	40
さんどまめ	15
にんじん	15
ゆかり	0
上白糖	0
うすくちしょうゆ	2
【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

＜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。