



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 6月 2日(月)

エネルギー量 : 726kcal	g
牛乳	
わかめごはん（半量）	
五目うどん	
豚肉とキャベツのポン酢炒め	
ぶどうゼリー	
【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
【五目うどん】	
うどん(ゆで)	180
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	30
油揚げ	10
にんじん	10
はくさい	45
葉ねぎ	5
しょうが	1
うすくちしょうゆ	12
本みりん	8
食塩	0
だし昆布	1
いりこだし	4
水	210
【豚肉とキャベツのポン酢炒め】	
豚モモ(脂身付き)	15
キャベツ	60
にんじん	15
油	1
食塩	0
ぽん酢	6
【ぶどうゼリー】	
ぶどうゼリー	70

2025年 6月 3日(火)

エネルギー量 : 805kcal	g
牛乳	
ごはん	
ひじきそぼろふりかけ	
白身魚の南蛮漬け	
豚汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【ごはん】	
金賞健康米	95
【ひじきそぼろふりかけ】	
干ひじき	3
鶏若鶏肉ひき肉	20
しそ葉	1
ごま(いり)	1
油	0
はくさい	45
葉ねぎ	5
しょうが	1
うすくちしょうゆ	12
本みりん	8
食塩	0
だし昆布	1
いりこだし	4
水	210
【白身魚の南蛮漬け】	
メルルーサ	60
白こしょう	0
食塩	0
かたくり粉	6
米粉	2
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	3
上白糖	4
こいくちしょうゆ	3
本みりん	1
いりこだし・昆布だし	33
【かぼちゃのみぞ汁】	
油揚げ	5
西洋かぼちゃ	40
玉葱	20
だいこん	15
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170
【豚汁】	
豚モモ(脂身付き)	20
さつまいも	40
だいこん	10
ごぼう	10
にんじん	10
つきこんにやく	10
葉ねぎ	1
米みそ	11
だし昆布	0
いりこだし	3
水	160

2025年 6月 4日(水)

エネルギー量 : 775kcal	g
牛乳	
ごはん	
ひじきおろしじょうゆかけ	
鶏肉のおろしじょうゆかけ	
五目豆	
かぼちゃのみぞ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【ごはん】	
金賞健康米	95
【ひじきおろしじょうゆかけ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	80
玉葱	40
にんじん	10
食塩	0
白こしょう	0
油	0
だいこんおろし	25
葉ねぎ	3
本みりん	3
上白糖	1
【白身魚の南蛮漬け】	
うすくちしょうゆ	4
ゆず(果汁)	0
【五目豆】	
大豆(ゆで)	9
角切昆布	1
にんじん	15
干し椎茸	1
れんこん	15
つきこんにやく	15
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
【かぼちゃのみぞ汁】	
油揚げ	5
西洋かぼちゃ	40
玉葱	20
だいこん	15
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170

2025年 6月 5日(木)

エネルギー量 : 751kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉のオイスターソース炒め	
春雨スープ	
りんご(缶詰)	
【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
チングンツァイ	30
玉葱	30
にんじん	20
かたくり粉	2
こいくちしょうゆ	2
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
【春雨スープ】	
鶏若鶏肉ひき肉	10
緑豆はるさめ	12
はくさい	35
にんじん	5
にら	5
ごま油	0
食塩	0
オリーブ油	0
【じゃがいものスープ】	
ショルダーベーコン	5
さんどまめ	15
白ワインビネガー	2
うすくちしょうゆ	3
上白糖	3
【豆腐のスープ】	
キャベツ	35
ブロッコリー	20
さんどまめ	15
白ワインビネガー	2
うすくちしょうゆ	3
上白糖	3
【じゃがいものスープ】	
キャベツ	35
ブロッコリー	20
さんどまめ	15
白ワインビネガー	2
うすくちしょうゆ	3
上白糖	3
【豆腐のスープ】	
木綿豆腐	30
だいこん	30
にんじん	15
カットわかめ	1
とりがらスープ	2
中華だし	2
うすくちしょうゆ	1
食塩	0
白こしょう	0
水	180
【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

2025年 6月 6日(金)

エネルギー量 : 851kcal	g
牛乳	
チーズパン	
タンドリーチキン	
グリーンサラダ	
じゃがいものスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【ピбинバ(ごはん)】	
金賞健康米	95
【ピбинバ(具)】	
豆腐のスープ	
お米で豆乳プリンタルト	

2025年 6月 9日(月)

エネルギー量 : 805kcal	g
牛乳	
ビбинバ(ごはん)	
ビбинバ(具)	
豆腐のスープ	
お米で豆乳プリンタルト	

2025年 6月10日(火)

エネルギー量 : 805kcal	g
牛乳	
黒糖パン	
鶏肉のマスタードパン粉焼き	
えだまめサラダ	
ウィンナーのスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【黒糖パン】	
黒糖パン	70
【鶏肉のマスタードパン粉焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90
白ワイン	1
白こしょう	0
ウスターソース	4
粒入りマスタード	3
パン粉(乾燥)	8
パセリ	0
バジル(粉)	0
オリーブ油	1
【えだまめサラダ】	
ロースハム	10
むきえだまめ	8
とうもろこし	5
キャベツ	32
にんじん	15
上白糖	1
食塩	0
米酢	1
レモン(果汁)	1
うすくちしょうゆ	1
オリーブ油	1
【ウィンナーのスープ】	
ウィンナー	15
だいこん	30
玉葱	25
にんじん	10
パセリ	0
とりがらスープ	3
コンソメ	2
食塩	0
白こしょう	0
水	170

2025年 6月11日(水)

エネルギー量 : 754kcal	g
牛乳	
ごはん	
さわらの香味だれ	
切干し大根の炒め煮	
厚揚げのみそ汁	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【さわらの香味だれ】	
さわら	80
食塩	0
清酒	1
しょうが	1
葉ねぎ	4
こいくちしょうゆ	2
本みりん	1
上白糖	1
ごま油	0
かたくり粉	0
水	7
【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	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
いりこだし・昆布だし	30
【厚揚げのみそ汁】	
厚揚げ	30
こまつな	10
じゃがいも	20
玉葱	10
にんじん	10
米みそ	12
だし昆布	1
いりこだし	3
水	170

2025年 6月12日(木)

エネルギー量 : 758kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉と干しづいきの味噌煮	
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
【豚肉と干しづいきの味噌煮】	
豚モモ(脂身付き)	70
清酒	1
つきこんにゃく	15
干し椎茸	1
干しづいき	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	35
はくさい	15
にんじん	10
えのきたけ	10
糸みつば	2
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

2025年 6月13日(金)

エネルギー量 : 741kcal	g
牛乳	
ごはん	
海苔と鰯の佃煮	
筑前煮	
もやしと小松菜の甘酢和え	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【海苔と鰯の佃煮】	
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
【筑前煮】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	50
絹厚揚げ	30
さといも	50
だいこん	30
れんこん	15
ごぼう	20
にんじん	15
干し椎茸	1
板こんにゃく	16
さんどまめ	10
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
【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
【レタスのスープ】	
ショルダーベーコン	5
レタス	20
玉葱	20
にんじん	10
だいこん	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
【もやしと小松菜の甘酢和え】	
りょくとうもやし	45
こまつな	10
にんじん	15
米酢	3
上白糖	3
うすくちしょうゆ	2

2025年 6月16日(月)

エネルギー量 : 799kcal	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	
レタスのスープ	
【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	9
米粉	2
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
【レタスのスープ】	
ショルダーベーコン	5
レタス	20
玉葱	20
にんじん	10
だいこん	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
【もやしと小松菜の甘酢和え】	
りょくとうもやし	45
こまつな	10
にんじん	15
米酢	3
上白糖	3
うすくちしょうゆ	2

2025年 6月17日(火)

エネルギー量 : 793kcal	g
牛乳	
びりんめし (熊本県)	
太刀魚の幽庵焼き	
湯葉のすまし汁	
おさつチップス	
※段階食 さつま芋の甘煮	
【牛乳】	
牛乳	206
【びりんめし (熊本県)】	
金賞健康米	85
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
こいくちしょうゆ	3
うすくちしょうゆ	3
清酒	6
本みりん	1
上白糖	2
だし昆布	0
いりこだし	2
水	100
【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
【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
【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	40
食塩	0
上白糖	5
こいくちしょうゆ	0
水	30

※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 6月18日(水)

エネルギー量 : 691kcal	g
牛乳	
ミニコッペパン	
ペンネボロネーゼ	
ごぼうサラダ	
ブロッコリーのスープ	
【牛乳】	
牛乳	206
【ミニコッペパン】	
ミニコッペパン	35
【ペンネボロネーゼ】	
ペンネ	24
オリーブ油	1
牛ひき肉	10
豚ひき肉	30
にんじん	12
玉葱	35
セロリー	7
にんにく	1
マッシュルーム	5
油	1
食塩	1
ローレル	0
トマト缶詰(ダイス)	40
トマトケチャップ	9
トマトピューレ	3
コンソメ	0
上白糖	1
薄力粉	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
【ブロッコリーのスープ】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	10
ブロッコリー	31
玉葱	28
キャベツ	20
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

2025年 6月19日(木)

エネルギー量 : 741kcal	g
牛乳	
ごはん	
ツナっ葉炒めふりかけ	
かしわのすき焼き風煮	
胡瓜の酢の物	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【ツナっ葉炒めふりかけ】	
まぐろ缶詰(油漬フレーク)	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
【かしわのすき焼き風煮】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
油	1
はくさい	50
玉葱	40
糸こんにゃく	35
焼き豆腐	30
にんじん	20
えのきたけ	10
白ねぎ	15
こいくちしょうゆ	8
上白糖	4
本みりん	2
清酒	0
【胡瓜の酢の物】	
きゅうり	30
りょくとうもやし	45
カットわかめ	0
食塩	0
うすくちしょうゆ	2
米酢	3
上白糖	3

2025年 6月20日(金)

エネルギー量 : 802kcal	g
牛乳	
ごはん	
キーマカレー	
コーンサラダ	
ブルーベリーゼリー	
【牛乳】	
牛乳	206
【ごはん】	
金賞健康米	95
【ツナっ葉炒めふりかけ】	
まぐろ缶詰(油漬フレーク)	18
豚ひき肉	40
牛ひき肉	10
青ピーマン	15
玉葱	80
にんじん	25
大豆(ゆで)	15
セロリー	1
コンソメ	0
カレールウ	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	35
りょくとうもやし	20
とうもろこし	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	0
【ブルーベリーゼリー】	
ブルーベリーゼリー	40

2025年 6月23日(月)

エネルギー量 : 728kcal	g
発酵乳	
ハニーバンズ	
ポークチャップ	
ブロッコリーのサラダ	
コンソメスープ	
【発酵乳】	
発酵乳	180
【ハニーバンズ】	
ハニーバンズ	70
【ポークチャップ】	
豚モモ(脂身付き)	70
玉葱	70
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
ウスターーソース	1
コンソメ	1
上白糖	1
油	0
【ブロッコリーのサラダ】	
ブロッコリー	30
にんじん	10
キャベツ	25
白ワインビネガー	2
うすくちしょうゆ	2
上白糖	3
食塩	0
オリーブ油	1
【コンソメスープ】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	10
どうれんそう	10
じゃがいも	45
にんじん	15
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	170

2025年 6月24日(火)

エネルギー量 : 726kcal	g
牛乳	
ごはん	
鶏肉と玉ねぎの甘辛焼き	
小松菜の磯香あえ	
豆腐とオクラのみぞ汁	
【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)	80
玉葱	50
清酒	2
こいくちしょうゆ	8
本みりん	3
上白糖	3
【小松菜の磯香あえ】	
こまつな	20
りょくとうもやし	30
にんじん	10
きざみのり	1
うすくちしょうゆ	3
本みりん	1
【豆腐とオクラのみぞ汁】	
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
【チンゲンサイの柚子の香和え】	
チンゲンツアイ	20
りょくとうもやし	40
にんじん	10
上白糖	3
食塩	0
米酢	2
ゆず(果汁)	2
うすくちしょうゆ	1
【五目汁】	
絹ごし豆腐	20
はくさい	20
だいこん	25
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

2025年 6月25日(水)

エネルギー量 : 782kcal	g
牛乳	
ごはん	
豚肉のかりん揚げ	
チンゲンサイの柚子の香和え	
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)	80
うすくちしょうゆ	3
しょうが	1
かたくり粉	9
米粉	3
揚げ油	6
上白糖	4
本みりん	5
こいくちしょうゆ	5
ごま(いり)	1
水	7
【チンゲンサイの柚子の香和え】	
チンゲンツアイ	20
りょくとうもやし	40
にんじん	10
上白糖	3
食塩	0
米酢	2
ゆず(果汁)	2
うすくちしょうゆ	1
【五目汁】	
絹ごし豆腐	20
はくさい	20
だいこん	25
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

2025年 6月26日(木)

2025年 6月27日(金)

エネルギー量 : 694kcal	g
牛乳	
ごはん	
マーボー茄子	
もやしの中華和え	
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	10
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
【もやしの中華和え】	
ロースハム	5
りょくとうもやし	45
チンゲンツァイ	10
にんじん	10
うすくちしょうゆ	2
米酢	1
上白糖	1
中華だし	1
ごま油	1
【冬瓜の中華スープ】	
鶏若鶏肉胸(皮付き)	10
とうがん	50
にんじん	10
玉葱	20
葉ねぎ	1
中華だし	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	3
水	170

2025年 6月30日(月)



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。