

令和8年度
4月こんだてひょう

4月の給食月目標
きゅうしょく みじたく ととの て あら
給食の身支度を整え、手洗いしよう！



大阪府立枚方支援学校
枚支内 2001 号

2026年 4月13日(月)	2026年 4月14日(火)	2026年 4月15日(水)	2026年 4月16日(木)	2026年 4月17日(金)	2026年 4月20日(月)
献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名
【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)
【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (291kcal)	【ソースやきそば】 焼きそば用中華めん 豚モモ肉 まめフランスミート キャベツ にんじん 玉葱 もやし にら 菜種サラダ油 しょうが 白こしょう 清酒 濃厚ソース ウスターソース (402kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん】 精白米 (211/276/325kcal)
【たけのこごはん(具)】 たけのこ煮 にんじん つきこんにやく うすあげ 菜種サラダ油 うすくちしょうゆ 上白糖 清酒 食塩 (57kcal)	【鶏のから揚げ】 鶏モモ肉 食塩 清酒 こいくちしょうゆ しょうが かたくり粉 上新粉 菜種白絞油 小3まで2個164kcal/小4から3個248kcal)	【鶏のから揚げ】 鶏モモ肉 食塩 清酒 こいくちしょうゆ しょうが かたくり粉 上新粉 菜種白絞油 小3まで2個164kcal/小4から3個248kcal)	【ポークカレールー】 豚モモ肉 しょうが ワイン風調味料 菜種サラダ油 ソーオニオン にんじん エリンギ トマトピューレ 米粉カレールー 食塩 白こしょう ウスターソース とりからスープ 白いんげん豆ペースト りんごピューレ (115/166/191kcal)	【てりやきハンバーグ】 豚ひき肉 牛ひき肉 玉葱 にんじん 豆乳クリーム パン粉(中目) まめフランスミート 食塩 白こしょう ナツメグパウダー こいくちしょうゆ 中ざら糖 本みりん かたくり粉 (小3まで小111kcal/小4から大221kcal)	【鱈の竜田あげ】 とろあじ 清酒 食塩 かたくり粉 菜種白絞油 (188kcal)
【鱈の白みそがけ】 さわら 食塩 清酒 白みそ 本みりん 上白糖 (151kcal)	【かつお節(個包装)】 かつおぶし (4kcal)	【キャベツのみそ汁】 キャベツ にんじん だいこん 玉葱 うすあげ かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (47/61/72kcal)	【ジャーマンポテト】 ショルダーベーコン メークイン 玉葱 スイートコーン煮 食塩 白こしょう オリーブ油 (43/51/60kcal)	【チンゲン菜のみそ汁】 うすあげ チンゲン菜 玉葱 メークイン にんじん かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (51/66/78kcal)	【五目汁】 だいこん にんじん 玉葱 たけのこ煮 干し椎茸 つきこんにやく うすあげ 青ねぎ しょうが かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 食塩 うすくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 (46/60/70kcal)
【豆腐のすまし汁】 絹ごしとうふ 乾燥わかめ にんじん 玉葱 かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 食塩 うすくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 (65kcal)	【鶏と野菜のスープ】 鶏モモ肉 にんじん だいこん こまつな びなしめじ しょうが とりからスープ 本みりん うすくちしょうゆ 白こしょう 食塩 かたくり粉 (89kcal)	【のり佃煮】 焼きのり 上白糖 清酒 こいくちしょうゆ 本みりん かつお昆布だし (16kcal)	【ももゼリー】 ももゼリー 1個(42kcal)	【ひじきふりかけ】 芽ひじき 大豆の華 こま(いり) 上白糖 こいくちしょうゆ 本みりん かつお昆布だし (22kcal)	
【雑のラスク】 焼き麩(おつゆ麩) グラニュー糖 有塩バター (106kcal)					
【高等部2.3年給食開】	【中学部2.3年給食開】				
(701kcal)	(738kcal)	(575/738/798kcal)	(548/672/755kcal)	(532/722/783kcal)	(625/718/791kcal)

※エネルギーの表示は小学部1-3年/小学部4-6年/中学部・高等部の順になっています。

令和8年度
4月こんだてひょう

4月の給食月目標
きゅうしょく みじたく ととの て あら
給食の身支度を整え、手洗いしよう！



2026年 4月21日(火)

2026年 4月22日(水)

2026年 4月23日(木)

2026年 4月24日(金)

2026年 4月27日(月)

献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名
【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【リンゴジュース】 リンゴジュース 1本 (94kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)
【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【食パン】 食パン (小3まで小184kcal/小4から大276kcal)	【ごはん】 精白米 (211/276/325kcal)	【うずまきパン】 バターうずまきパン (小3まで小3/192kcal/小4から大289kcal)	【ナポリタンスパゲティ】 カットスパゲティ シュルターベーコン 酵母入りウィンナー にんじん
【ホイコーロー丼】 豚モモ肉 しょうが にんにく キャベツ にんじん 青ピーマン 白ねぎ 絹厚揚げ 干し椎茸 菜種サラダ油 清酒 上白糖 こいくちしょうゆ 食塩 本みりん テンメンジャン トウバンジャン ごま油 かたくり粉 (123/173/219kcal)	【鶏の香味焼き】 鶏モモ肉 にんにく しょうが 玉葱 清酒 食塩 白こしょう (小3まで1個97kcal/小4から2個194kcal)	【さばの生姜煮】 まさば しょうが 白ねぎ 中さら糖 清酒 こいくちしょうゆ こんぶ(だし用) (174kcal)	【春野菜の米粉シチュー】 鶏モモ肉 メークイン にんじん 玉葱 アスパラガス 菜種サラダ油 白いんげん豆ペースト 上新粉 有塩バター 牛乳 とりからスープ ワイン風調味料 白こしょう 食塩 脱脂粉乳 (120/156/184kcal)	【粉チーズ(個包装)】 ハルメサンチーズ(個包装) 1袋(13kcal)
【中華スープ】 絹ごしとうふ 鶏モモ肉 だいこん にんじん 玉葱 乾燥わかめ とりからスープ つすくちしょうゆ 白こしょう 食塩 かたくり粉 ごま油 (44/57/67kcal)	【のりしおポテト】 メークイン 菜種白絞油 食塩 白こしょう あおさ粉 (小3まで小73kcal/小4から大91kcal)	【厚揚げのみそ汁】 絹厚揚げ チンゲン菜 玉葱 だいこん にんじん かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (57/74/87kcal)	【マカロニサラダ】 ジェルマカロニ 大豆の華 にんじん スイートコーン煮 キャベツ エックケアマヨネーズ レモン果汁 上白糖 菜種サラダ油 白こしょう ワイン風調味料 (76/93/109kcal)	【レタススープ】 鶏モモ肉 メークイン レタス にんじん 玉葱 いなしめじ とりからスープ 食塩 白こしょう 本みりん つすくちしょうゆ かたくり粉 (42/55/65kcal)
【プリン(豆乳)】 とろけるプリン(豆乳) 1個(77kcal) (592/720/825kcal)	【いちごジャム】 いちごジャム低糖度 1個(32kcal) (555/772/642kcal)	【味付けのり】 味付けのり 1袋(9kcal) (588/670/732kcal)	【アーモンドフィッシュ】 アーモンドフィッシュごまなし 1個(24kcal) (506/656/700kcal)	【グリーンピースドーナツ】 絹ごしとうふ ホットケーキミックス グリーンピースピューレ 粉糖 菜種白絞油 (125kcal) (591/643/731kcal)

給食で
世界を
巡ろう！

回鍋肉 (ほいこうろう)

回鍋肉は中国の四川省の料理ですが、日本でもすでにおなじみの中華料理です。日本ではキャベツと豚肉をみそで炒めたものが一般的ですが、本場の四川ではキャベツではなく、葉にんにくを使うのが一般的だそうです。

中国の献立



※エネルギーの表示は小学部1-3年/小学部4-6年/中学部・高等部の順になっています。

令和8年度
4月こんだてひょう

4月の給食月目標

きゅうしょく みじたく てとあら
給食の身支度を整え、手洗いしよう！



2026年 4月28日(火)

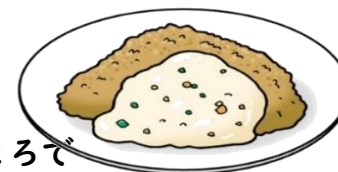
2026年 4月30日(木)

献立名/食品名	献立名/食品名
【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)
【ごはん】 精白米 (211/276/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)
【鮭の塩焼き】 銀さけ 食塩 清酒 (小115kcal/中高153kcal)	【チキン南蛮】 鶏モモ肉 清酒 しょうが 白こしょう 上新粉 かたくり粉 菜種白絞油 ていくちしょうゆ 上白糖 りんご酢 清酒
【こふさいも】 メーカーイン 食塩 (小18kcal/中高24kcal)	鶏モモ肉 エッグケアマヨネーズ レモン果汁 玉葱 ハセリチップ 白こしょう 上白糖
【のっぺい汁】 鶏モモ肉 にんじん だいこん こまつな 冷凍さといも つきこんやく 干し椎茸 かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 食塩 うすくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 (71/93/109kcal)	小松菜のみそ汁 こまつな にんじん メーカーイン 玉葱 うすあげ かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (53/70/82kcal)
	【味付けのり】 味付けのり 1袋(9kcal)
	宮崎県の献立
(552/677/748kcal)	(595/770/831kcal)

日本の郷土料理を知ろう

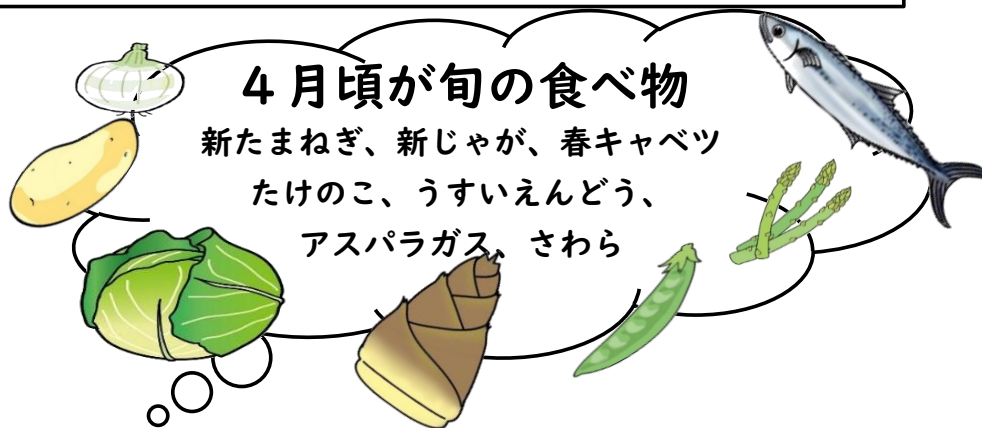
「チキン南蛮」

宮崎県が発祥の鶏肉料理です。
衣をつけた鶏肉を揚げ、あつあつのところで
甘酢のタレにからめ、タルタルソースをかけて食べます。



4月頃が旬の食べ物

新たまねぎ、新じゃが、春キャベツ
たけのこ、うすいえんどう、
アスパラガス、さわら



枚方支援学校の給食の栄養量について

- ◇枚方支援学校の給食の栄養量の基準は文部科学省が提示している「学校給食摂取基準」に準じています。
- ◇エネルギーの基準量については令和7年4月の児童生徒の体位をもとに、必要エネルギーを算出し、その中央値を基準にしています。

枚方支援学校の基準	
小学部1-3年	488kcal
小学部4-6年	657kcal
中学部・高等部	820kcal

※エネルギーの表示は小学部1-3年/小学部4-6年/中学部・高等部の順になっています。