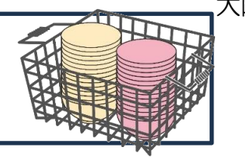
令和7年度

9月こんだてひょう

9月の給食月目標

きれいに片付けよう！



大阪府立枚方支援学校
枚支内第125号

2025年 9月 2日(火)	2025年 9月 3日(水)	2025年 9月 4日(木)	2025年 9月 5日(金)	2025年 9月 8日(月)	2025年 9月 9日(火)
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】	【牛乳】	【牛乳】	【牛乳】	【牛乳】
牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)
【コッペパン】	【ごはん（健康米）】	【ごはん（健康米）】	【ごはん】	【ごはん（健康米）】	【ごはん】
コッペパン	金賞健康米	金賞健康米	精白米	金賞健康米	精白米
(184/276/276kcal)	(211/276/325kcal)	(211/276/325kcal)	(211/276/325kcal)	(211/276/325kcal)	(211/276/325kcal)
【フランクフルト】	【ミートボールカレールゥ】	【てりやきハンバーグ】	【さんまの生姜煮】	【鶏肉のみそマヨ炒め】	【鶏の塩麹焼き】
酵母入りウィンナー	鉄腕ミートボール	豚ひき肉	さんま	鶏モモ肉	鶏モモ肉
トマトケチャップ	にんにく	牛ひき肉	しょうが	玉葱	しょうが
トマトピューレ	しょうが	玉葱	白ねぎ	にんじん	塩こうじ
上白糖	菜種サラダ油	にんじん	中ざら糖	キャベツ	清酒
(小3まで1本101kcal/小4から2本202kcal)	カレー粉	豆乳クリーム	清酒	エリンギ	本みりん
【キャベツソテー】	玉葱	パン粉	こいくちしょうゆ	しょうが	(小3まで小104kcal/小4から大207kcal)
キャベツ	ソテーオニオン	まめプラスミート	こんぶ（だし用）	菜種サラダ油	【菊花和え】
オリーブ油	にんじん	食塩	1切　(220kcal)	食塩	はくさい
食塩	メークイン	白こしょう	【フライド里芋】	白こしょう	だいこん
白こしょう	焙煎小麦粉	ナツメグパウダー	冷凍さといも	清酒	こまつな
(10/13/15kcal)	有塩バター	こいくちしょうゆ	かたくり粉	上白糖	菊のり（乾燥菊）
【ABCマカロニスープ】	菜種サラダ油	中ざら糖	上新粉	本みりん	うすくちしょうゆ
アルファベットマカロニ	カレー粉	本みりん	菜種白絞油	エッグケアマヨネーズ	上白糖
にんじん	コリアンダーシードパウダー	かたくり粉	食塩	米みそ	食塩
玉葱	食塩	(小3まで小110kcal/小4から大219kcal)	(55/71/84kcal)	かたくり粉	ごま油
レタス	白こしょう	【小松菜のみそ汁】	【チンゲン菜のみそ汁】	(119/156/183kcal)	ごま(いり)
ぶなしめじ	トマトピューレ	こまつな	うすあげ	【わかめスープ】	(14/19/22kcal)
セロリー	ウスターソース	にんじん	チンゲン菜	ショルダーベーコン	【さつまいものみそ汁】
とりがらスープ	とりがらスープ	だいこん	玉葱	乾燥わかめ	さつまいも
食塩	白いんげん豆ピューレ	玉葱	メークイン	絹ごしとうふ	うすあげ
白こしょう	りんごピューレ	ぶなしめじ	にんじん	にんじん	にんじん
本みりん	脱脂粉乳	うすあげ	かつお宗田節（だし用）	だいこん	玉葱
うすくちしょうゆ	(148/193/227kcal)	かつお宗田節（だし用）	こんぶ（だし用）	もやし	ぶなしめじ
(32/42/49kcal)	【はるさめサラダ】	こんぶ（だし用）	麦みそ	とりがらスープ	チンゲン菜
【プリン(豆乳)】	春雨カット	麦みそ	(50/65/77kcal)	うすくちしょうゆ	かつお宗田節（だし用）
とろけるプリン（豆乳）	にんじん	(46/60/70kcal)	【味付けのり】	白こしょう	こんぶ（だし用）
1個　(77kcal)	キャベツ	【大豆ふりかけ】	味付けのり	食塩	麦みそ
	スクール系かまぼこ	大豆の華	1袋　(9kcal)	かたくり粉	(66/87/102kcal)
	エッグケアマヨネーズ	上手ちりめん		ごま油	【味付けのり】
	レモン(果汁、生)	ごま(いり)		(37/48/57kcal)	味付けのり
	上白糖	菜種サラダ油		【冷凍パイン】	1袋　(9kcal)
	菜種サラダ油	清酒		冷凍パイン	
	食塩	塩こんぶ		1袋　(21kcal)	
	白こしょう	本みりん			
	ワイン風調味料	上白糖			
	うすくちしょうゆ	こいくちしょうゆ			
	(57/74/87kcal)	(35kcal)			
	【アーモンドフィッシュ】				重陽の節句献立
	アーモンドフィッシュごまなし				
	1袋　(24kcal)				
541/747/756kcal	577/704/800kcal	539/727/786kcal	682/778/852kcal	525/638/723kcal	541/735/802kcal

※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。

※都合により食材を変更することがあります。

重陽の節句献立

9月9日は「重陽の節句」です。

この日は別名、菊の節句ともいわれます。菊の香りを移した菊酒を飲んだりして邪気を払い、長命を願う風習があります。給食では菊の花を和え物に使います。

日本の郷土料理を知ろう ～石川県編～

治部煮

治部煮は石川県金沢市の郷土料理で、鶏肉（鴨肉）に小麦粉や片栗粉をまぶして野菜と一緒に煮た料理です。

2025年 9月10日(水)	2025年 9月11日(木)	2025年 9月12日(金)	2025年 9月16日(火)
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】	【牛乳】	【牛乳】
牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)
【ごはん（健康米）】	【救給カレー】	【ごはん（健康米）】	【おさつパン　】
金賞健康米	救給カレー	金賞健康米	おさつパン
(211/276/325kcal)	1袋　(269kcal)	(211/276/325kcal)	(小3まで小212kcal/小4から大318kcal)
【さばの塩焼き】	【星型ポテト】	【マーボー丼のあん】	【ヒレカツ】
さば	北海道星型ポテト	冷凍豆腐	豚ひれ
レモン(果汁、生)	菜種白絞油	豚ひき肉	清酒
清酒	(65/85/100kcal)	しょうが	白こしょう
食塩	【チキンと野菜のスープ】	にんにく	薄力粉（バイオレット）
(小6まで小134kcal/中学部から大179kcal)	鶏モモ肉	干し椎茸	水
【治部煮】	酵母入りウィンナー	玉葱	パン粉
鶏モモ肉	にんじん	にら	菜種白絞油
かたくり粉	玉葱	まめプラスミート	濃厚ソース
冷凍さといも	レタス	菜種サラダ油	ウスターソース
にんじん	メークイン	清酒	トマトケチャップ
たけのこ水煮	マッシュルーム水煮	上白糖	こいくちしょうゆ
こまつな	とりがらスープ	トウバンジャン	本みりん
干し椎茸	食塩	テンメンジャン	中ざら糖
焼き麸（おつゆ麸）	白こしょう	とりがらスープ	(小3まで1枚111kcal/小4から2枚222kcal)
かつお宗田節（だし用）	本みりん	こいくちしょうゆ	【茹でブロッコリー】
こんぶ（だし用）	ワイン風調味料	本みりん	ブロッコリー
うすくちしょうゆ	オリーブ油	かたくり粉	食塩
本みりん	(86/112/132kcal)	ごま油	(6/8/9kcal)
上白糖		(153/200/235kcal)	【麦入りミネストローネ】
かたくり粉		【中華スープ】	おおむぎ(押麦)
(94/122/144kcal)		ショルダーベーコン	酵母入りウィンナー
【ひじきふりかけ】		チンゲン菜	にんにく
芽ひじき		にんじん	玉葱
大豆の華		玉葱	にんじん
ごま(いり)		エリンギ	セロリー
上白糖		しょうが	パセリチップ
こいくちしょうゆ		とりがらスープ	オリーブ油
本みりん		うすくちしょうゆ	カットトマト水煮
かつお昆布だし		白こしょう	トマトケチャップ
(27kcal)		食塩	とりがらスープ
		本みりん	ワイン風調味料
		かたくり粉	白こしょう
		ごま油	食塩
		(37/48/57kcal)	上白糖
		【やさいゼリー】	(72/94/110kcal)
		やさいゼリー	
	防災備蓄食の献立	1個　(42kcal)	
603/696/812kcal	557/603/638kcal	580/703/796kcal	538/779/796kcal

※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。

※都合により食材を変更することがあります。

2025年 9月17日(水)	2025年 9月18日(木)	2025年 9月19日(金)	2025年 9月22日(月)	2025年 9月24日(水)
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】	【牛乳】	【牛乳】	【牛乳】
牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)
【ごはん（健康米）】	【ごはん（健康米）】	【ナポリタンスパゲティ】	【黒糖パン】	【ごはん（健康米）】
金賞健康米	金賞健康米	カットスパゲティ	黒糖パン	金賞健康米
(211/276/325kcal)	(211/276/325kcal)	ショルダーベーコン	cal)/小4から大308kcal)	(211/276/325kcal)
【鮭の塩焼き】	【そぼろキムチ丼のあん】	酵母入りウィンナー	【ポテトのチーズ焼き】	【アドボ（鶏の甘酢煮）】
銀さけ	豚ひき肉	にんじん	ショルダーベーコン	鶏モモ肉
食塩	にんにく	玉葱	にんにく	メークイン
清酒	しょうが	スイートコーン水煮	メークイン	玉葱
(小6まで小123kcal/中学部より大164kcal)	白菜キムチ	マッシュルーム水煮	乾燥マッシュポテト	にんにく
【さつま芋のはちみつ煮】	にんじん	青ピーマン	玉葱	しょうが
さつまいも	玉葱	にんにく	牛乳	りんご酢
牛乳	もやし	トマトピューレ	有塩バター	中ざら糖
有塩バター	にら	トマトケチャップ	白こしょう	こいくちしょうゆ
はちみつ	ぶなしめじ	濃厚ソース	食塩	白こしょう
食塩	まめプラスミート	白こしょう	パセリチップ	清酒
(46/60/71kcal)	菜種サラダ油	オリーブ油	シュレッドチーズ	(131/171/201kcal)
【キャベツのみそ汁】	食塩	(254/332/391kcal)	(小3まで小69kcal/小4から大137kcal)	【厚あげのスープ】
ショルダーベーコン	白こしょう	【粉チーズ（個包装）】	【カレー風味スープ】	絹厚揚げ
キャベツ	清酒	パルメザンチーズ（個包装）	鶏モモ肉	にんじん
にんじん	上白糖	1袋　(13kcal)	酵母入りウィンナー	玉葱
玉葱	こいくちしょうゆ	【レタススープ】	さつまいも	チンゲン菜
エリンギ	ごま油	レタス	にんじん	干し椎茸
かつお宗田節（だし用）	かたくり粉	にんじん	玉葱	しょうが
こんぶ（だし用）	(109/142/167kcal)	玉葱	ソテーオニオン	とりがらスープ
麦みそ	【たまごスープ】	エリンギ	マッシュルーム水煮	うすくちしょうゆ
(40/52/61kcal)	★たまご	とりがらスープ	オリーブ油	清酒
	絹ごしとうふ	食塩	カレー粉	白こしょう
	玉葱	白こしょう	とりがらスープ	食塩
	にんじん	本みりん	食塩	かたくり粉
	チンゲン菜	うすくちしょうゆ	白こしょう	ごま油
	とりがらスープ	かたくり粉	本みりん	(49/64/75kcal)
	うすくちしょうゆ	(28/37/43kcal)	うすくちしょうゆ	【のり佃煮】
	白こしょう	【南瓜ドーナツ】	(94/122/144kcal)	焼きのり
	食塩	絹ごしとうふ		上白糖
	本みりん	ホットケーキミックス		清酒
	かたくり粉	南瓜うらごし		こいくちしょうゆ
	ごま油	粉糖		本みりん
	(62/82/96kcal)	菜種白絞油		かつお昆布だし
		1個　(131kcal)		(16kcal)
				フィリピンの献立
557/648/758kcal	519/637/725kcal	563/650/715kcal	505/704/727kcal	544/664/754kcal

給食で世界を巡ろう！

～フィリピン編～

アドボ

アドボはフィリピンの代表的な家庭料理です。肉をしょうゆと酢などの調味液に漬け込んでから、煮込んでつくります。

地域ごと家庭ごとに入れる具は様々ですが、肉は主に豚肉か鶏肉が使われます。

たくさんの酢を使って煮込むので肉が柔らかく仕上がります。

※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。

※都合により食材を変更することがあります。

2025年 9月25日(木)	2025年 9月26日(金)	2025年 9月29日(月)	2025年 9月30日(火)
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】	【牛乳】	【牛乳】
牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)	牛乳　1本　(137kcal)
【ひじきまぜごはん】	【うずまきパン】	【ごはん】	【食パン】
金賞健康米	バターうずまきパン	精白米	食ぱん
水稲穀粒(精白米、もち米)	(小3まで小193kcal/小4から大/289kcal)	(211/276/325kcal)	(小3まで小184kcal/小4から大276kcal)
芽ひじき	【ビーフシチュー】	【さばのさっぱり煮】	【カレービーンズ】
にんじん	和牛モモ肉	さば	蒸し大豆
つきこんにゃく	にんにく	にんにく	豚ひき肉
うすあげ	しょうが	しょうが	にんにく
高野豆腐	ワイン風調味料	白ねぎ	メークイン
菜種サラダ油	菜種サラダ油	りんご酢	にんじん
うすくちしょうゆ	玉葱	中ざら糖	玉葱
上白糖	にんじん	清酒	マッシュルーム水煮
清酒	メークイン	こいくちしょうゆ	トマトピューレ
食塩	マッシュルーム水煮	こんぶ（だし用）	オリーブ油
(230/301/354kcal)	ソテーオニオン	1切　(223kcal)	カレー粉
【鶏のから揚げ】	白いんげん豆ピューレ	【里芋のみそ汁】	米粉カレールウ
鶏モモ肉	トマトピューレ	冷凍さといも	トマトケチャップ
食塩	トマトケチャップ	うすあげ	濃厚ソース
清酒	デミグラスソース	つきこんにゃく	白いんげん豆ピューレ
こいくちしょうゆ	とりがらスープ	にんじん	脱脂粉乳
しょうが	濃厚ソース	だいこん	とりがらスープ
かたくり粉	焙煎小麦粉	青ねぎ	ワイン風調味料
上新粉	有塩バター	かつお宗田節（だし用）	白こしょう
菜種白絞油	菜種サラダ油	こんぶ（だし用）	食塩
(小3年まで2個165kcal/小4から3個248kcal)	脱脂粉乳	麦みそ	上白糖
【五目汁】	食塩	(55/71/84kcal)	(142/186/219kcal)
だいこん	白こしょう	【味付けのり】	【寒天マヨサラダ】
にんじん	(187/244/287kcal)	味付けのり	ぶるぶる寒天
玉葱	【マカロニサラダ】	1袋　(9kcal)	にんじん
たけのこ水煮	シェルマカロニ		スイートコーン水煮
干し椎茸	大豆の華		キャベツ
青ねぎ	にんじん		もやし
しょうが	スイートコーン水煮		エッグケアマヨネーズ
かつお宗田節（だし用）	キャベツ		レモン(果汁、生)
こんぶ（だし用）	エッグケアマヨネーズ		上白糖
食塩	レモン(果汁、生)		菜種サラダ油
うすくちしょうゆ	上白糖		食塩
本みりん	菜種サラダ油		白こしょう
かたくり粉	食塩		ワイン風調味料
うすくちしょうゆ	(70/92/108kcal)		(49/64/75kcal)
(33/43/51kcal)			【クリームヨーグルト】
			クリームヨーグルト
			1個　(70kcal)
565/729/790kcal	587/762/821kcal	635/716/778kcal	582/733/777kcal

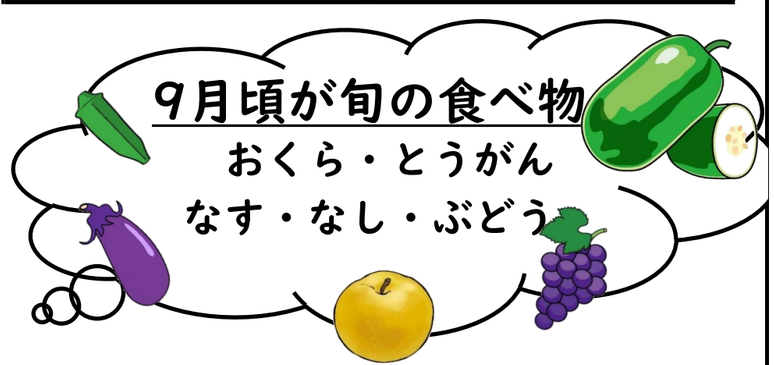
★給食の給与エネルギー量の基準★

令和7年４月の児童生徒の身長等の測定結果から必要エネルギー量を算出し、基準値を設定しました

学校給食の給与エネルギー基準値

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

学校給食摂取基準（文部科学省）	
6−7歳	530kcal
8−9歳	650kcal
10−11歳	780kcal
12−14歳	830kcal
高等部生徒	860kcal



※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。

※都合により食材を変更することがあります。