

令和8年度 6月こんだてひょう

6月の給食月目標

ただ しせい た
正しい姿勢で食べよう！

大阪府立枚方支援学校
枚支内第 69号



2026年 6月 2日(火)	2026年 6月 3日(水)	2026年 6月 4日(木)	2026年 6月 5日(金)	2026年 6月 8日(月)	2026年 6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 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】 精白米 (211/276/325kcal)	【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184/小4から大276kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん】 精白米 (211/276/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)
【豚肉のごまみそ炒め】 豚モモ肉 だげのご水煮 はくさい 玉葱 にんじん 青ピーマン 菜種サラダ油 こま(ねり) 上白糖 清酒 赤みそ(米みそ) こいくちしょうゆ こま(いり) (93/128/150kcal)	【鮭の香味だれがけ】 銀さけ 清酒 食塩 青ねぎ りんごピューレ こま(いり) 上白糖 こいくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 (小3まで131小4から/174kcal)	【鶏の塩麹焼き】 鶏モモ肉 しょうが 塩こつじ 清酒 本みりん (小3まで1切104/小4から2切/207kcal)	【チキンカレールー】 鶏モモ肉 しょうが ワイン風調味料 菜種サラダ油 カレー粉 玉葱 ソテオニオン にんじん メークイン 食塩 米粉カレールー 白こしょう トマトピューレ ウスターソース とりからスープ 白いんげん豆ピューレ りんごピューレ (125/163/192kcal)	【鰯のかぼす揚げ】 とろあじ 清酒 かたくり粉 菜種白絞油 つすくちしょうゆ かぼす果汁 上白糖 本みりん 1切(212kcal)	【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) まめプラスミート 食塩 白こしょう チツメクパウダー マッシュルーム水煮 濃厚ソース トマトケチャップ 上白糖 ワイン風調味料 (小3まで小112/小4から大223kcal)
【春雨スープ】 鶏ひき肉 春雨カット しょうが にんじん 玉葱 もやし 干し椎茸 レタス とりからスープ つすくちしょうゆ 白こしょう 食塩 本みりん かたくり粉 こま油 (47/61/72kcal)	【真だくさんのみそ汁】 絹厚揚げ だいこん 冷凍さといも つきこんにやく にんじん チンゲン菜 かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (54/71/83kcal)	【コンソメスープ】 酵母入りウィンナー メークイン にんじん 玉葱 マッシュルーム水煮 セロリ 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 (48/63/74kcal)	【小松菜炒め】 こまつな 玉葱 にんじん スイートコーン水煮 ショルターベーコン 菜種サラダ油 食塩 白こしょう こいくちしょうゆ 上白糖 (28/37/43kcal)	【昆布炒め】 切干大根 白こしょう にんじん こま(いり) こま油 塩こんぶ つすくちしょうゆ 本みりん 清酒 (22/28/34kcal)	【けんちん汁】 絹厚揚げ 冷凍さといも にんじん だいこん こぼつ つきこんにやく 青ねぎ こま油 かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 食塩 つすくちしょうゆ 本みりん (64/83/98kcal)
	【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 12g(16kcal)	【いちごジャム】 いちごジャム低糖度 1袋(32kcal)	【りんごヨーグルト】 りんごヨーグルト 1個(48kcal)	【五目汁】 だいこん にんじん 玉葱 だしのご水煮 干し椎茸 つきこんにやく つすくちしょうゆ 青ねぎ しょうが かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 食塩 つすくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 (46/60/70kcal)	【大豆ふりかけ】 大豆の華 ちりめん こま(いり) 菜種サラダ油 清酒 塩こんぶ 本みりん 上白糖 こいくちしょうゆ 10g(35kcal)
(488/602/673kcal)	(549/674/724kcal)	(556/766/792kcal)	(549/661/734kcal)	(628/713/767kcal)	(559/754/807kcal)

令和8年度 6月こんだてひょう

6月の給食月目標

ただ しせい た

正しい姿勢で食べよう！



2026年 6月10日(水)

2026年 6月11日(木)

2026年 6月12日(金)

2026年 6月15日(月)

2026年 6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	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)
【ごはん】 精白米 (211/276/325kcal)	【黒糖パン】 黒糖パン (小3まで小200/小4から大308kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【どんどろけ飯(たきこみ)】 金賞健康米 木綿とうふ ごぼう にんじん つすあげ 菜種サラダ油 本みりん つすくちしょうゆ 清酒 食塩 (206/269/317kcal)	【クリームスパゲティ】 カットスパゲティ 鶏モモ肉 にんじん 玉葱 チンゲン菜 マッシュルーム水煮 にんにく 菜種サラダ油 ワイン風調味料 有塩バター 米粉パウダー 水 牛乳 生クリーム(乳脂肪) 食塩 白こしょう とりからスープ 脱脂粉乳 (265/346/407kcal)
【肉じゃが】 和牛モモ肉 メークイン にんじん 玉葱 しらたき 菜種サラダ油 清酒 こいくちしょうゆ 中さら糖 本みりん (150/196/230kcal)	【ポークビーンズ】 蒸し大豆 豚モモ肉 しょうが にんにく メークイン にんじん 玉葱 マッシュルーム水煮 パセリチップ 白いんげん豆ピューレ 菜種サラダ油 トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース 豆乳クリーム とりからスープ ワイン風調味料 白こしょう 食塩 上白糖 (126/165/194kcal)	【中華丼のあん】 豚モモ肉 しょうが はくさい 玉葱 たけのこ水煮 にんじん 赤ピーマン 干し椎茸 菜種サラダ油 食塩 白こしょう 清酒 とりからスープ つすくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 ごま油 (103/134/158kcal)	【鶏のてりやき】 鶏モモ肉 食塩 白こしょう しょうが 清酒 こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん かたくり粉 (小3まで1切101/小4から2切/202kcal)	日本の郷土料理 ～鳥取県編～ 《どんどろけ飯》 炒めた豆腐と野菜などを 入れた炊き込みご飯です。 「どんどろけ」とは方言で 「雷」のことで、豆腐を炒め るときの音が雷のように聞 こえることから、この名前 がつけました。
【寒天マヨサラダ】 びるびる寒天 にんじん スイートコーン水煮 キャベツ もやし エックケアマヨネーズ レモン果汁 上白糖 菜種サラダ油 食塩 白こしょう ワイン風調味料 つすくちしょうゆ (50/65/77kcal)	【マカロニサラダ】 シェルマカロニ 大豆の華 にんじん スイートコーン水煮 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 食塩 白こしょう ワイン風調味料 (71/93/109kcal)	【豆腐のスープ】 鶏モモ肉 絹こしとうふ 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 (42/55/65kcal)	【わかめのみそ汁】 乾燥わかめ おつゆ麩 メークイン にんじん 玉葱 かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (43/56/66kcal)	【コンソメスープ】 シヨルターベーコン メークイン にんじん 玉葱 エリンギ 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 (36/47/55kcal)
【味付けのり】 味付けのり 1袋(9kcal)		【クレープ(いちご)】 フレンスクレープ(いちご) 1個(92kcal)		【コーンドーナツ】 絹こしとうふ ホットケーキミックス コーンペースト 粉糖 菜種白絞油 1個(140kcal)
(557/683/763kcal)	(534/703/737kcal)	(585/694/766kcal)	(487/664/711kcal)	(578/670/728kcal)

鳥取県の献立



令和8年度 6月こんだてひょう

6月の給食月目標

ただ しせい た
正しい姿勢で食べよう!



2026年 6月17日(水)

2026年 6月18日(木)

2026年 6月19日(金)

2026年 6月22日(月)

2026年 6月23日(火)

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)
【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【うずまきパン】 バターうずまきパン (小3まで191/小4から大289kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)
【豚肉丼のあん】 豚モモ肉 しょうが はちみつ こいくちしょうゆ 菜種サラダ油 にんじん 玉葱 もやし にら りんごピューレ にんにく コチュジャン 上白糖 食塩 白こしょう 清酒 こいくちしょうゆ ごま油 かたくり粉 (114/149/175kcal)	【鶏のマーマレード焼き】 鶏モモ肉 しょうが にんにく 白こしょう 清酒 こいくちしょうゆ マーマレード りんご酢 かたくり粉 中さら糖 (小3まで1個107/小4から2個214kcal)	【みそカツ丼の具】 豚ひれ 清酒 白こしょう 薄力粉(バイオレット) 水 パン粉(細目) 菜種白絞油 「八」みそ 赤みそ(米みそ) 本みりん 中さら糖 (小3まで1個120/小4から2個239kcal)
【中華スープ】 絹ごしとうふ だいこん にんじん 玉葱 乾燥わかめ とりからスープ 本みりん つすくちしょうゆ 白こしょう 食塩 かたくり粉 ごま油 (40/53/62kcal)	【こぶさいも】 メークイン 食塩 (小30g18/中高40g24kcal)	【キャベツ炒め】 キャベツ 菜種サラダ油 食塩 白こしょう (7/10/13kcal)
【プリン(豆乳)】 とろけるプリン(豆乳) 1個(77kcal)	【レタススープ】 酵母入りウィンナー レタス にんじん 玉葱 マッシュルーム水煮 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)	【のっぺい汁】 つすあげ にんじん だいこん ぶなしめじ 冷凍さといも つきこんにやく 青ねぎ かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 食塩 つすくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 (47/61/72kcal)
(579/692/765kcal)	(495/713/718kcal)	(522/723/775kcal)

愛知県の献立

日本の郷土料理

～愛知県編～

＜みそカツ丼＞

愛知県で有名な「八丁みそ」を使ったたれを、ごはんの上にかけて食べる料理です。「八丁みそ」は八丁村(愛知県岡崎市)で作っていたことから、その名前がつけました。



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(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん】 精白米 (211/276/325kcal)
【豚みそ炒め】 豚モモ肉 しょうが にんにく キャベツ 青ピーマン にんじん 干し椎茸 菜種サラダ油 清酒 上白糖 食塩 こいくちしょうゆ 本みりん ナムメンジャン ごま油 かたくり粉 (105/138/162kcal)	【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97/小4から2個194kcal)
【豆腐のかきたま汁 ◎卵】 絹ごしとうふ 玉葱 ぶなしめじ 青ねぎ こんぶ(だし用) かつお宗田節(だし用) つすくちしょうゆ 食塩 本みりん かたくり粉 (53/70/82kcal)	【ゴーヤーの甘辛揚げ】 にかつり 蒸し大豆 米粉パウダー 薄力粉(バイオレット) 菜種白絞油 上白糖 こいくちしょうゆ 本みりん ごま(いり) (小20g75/中高30g114kcal)
【味付けのり】 味付けのり 1袋(9kcal)	【もずくスープ】 もずく 豚モモ肉 玉葱 にんじん 絹ごしとうふ しょうが とりからスープ つすくちしょうゆ 白こしょう 食塩 本みりん かたくり粉 ごま油 (47/61/72kcal)
(515/630/704kcal)	(567/743/831kcal)

沖縄の日の献立

令和8年度

6月こんだてひょう

6月の給食月目標

ただ しせい た
正しい姿勢で食べよう!



2026年 6月24日(水)

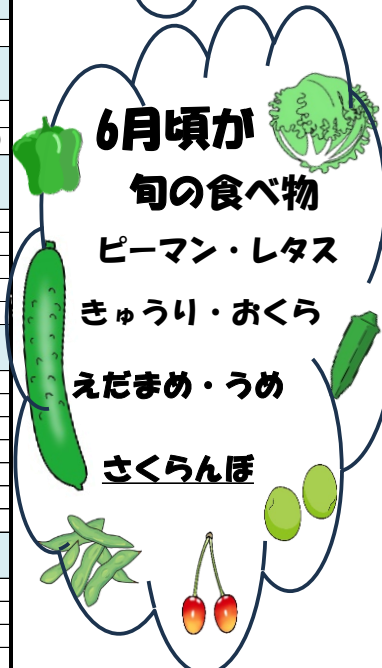
2026年 6月25日(木)

2026年 6月26日(金)

2026年 6月29日(月)

2026年 6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	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)
【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん】 精白米 (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)	【コッペパン】 コッペパン (小3まで小184/小4から大276kcal)
【ハヤシライスルゥ】 豚モモ肉 にんにく ワイン風調味料 菜種サラダ油 玉葱 にんじん ソーオニオン マッシュルーム水煮 白いんげん豆ピューレ 米粉のハヤシルゥ トマトピューレ トマトケチャップ りんごピューレ とりからスープ ウスターソース 水 菜種サラダ油 食塩 白こしょう (144/188/221kcal)	【さばの梅煮】 さば しょうが 白ねぎ つばね梅しそ(梅干し) 中さら糖 清酒 本みりん こいくちしょうゆ こんぶ(だし用)	【ひじき鶏そぼろ】 鶏ひき肉 まめフラスミート しょうが 芽ひじき 清酒 上白糖 こいくちしょうゆ 本みりん 菜種サラダ油	【白身魚のハニースーすがけ】 白糸だら 清酒 白こしょう かたくり粉 米粉パウダー 菜種白絞油 はちみつ マスタード(あらびき) こいくちしょうゆ ワイン風調味料 かたくり粉 (1切135kcal)	【フレッシュフルーツ】 酵母入りのフランク トマトケチャップ トマトピューレ 上白糖 (小3まで1本101/小4から2本201kcal)
【野菜ソテー】 ショルダーベーコン キャベツ にんじん こまつな スイートコーン水煮 オリーブ油 食塩 白こしょう (24/37/40kcal)	【じゃがいもみそ汁】 メークイン つすあげ にんじん 玉葱 こまつな かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (56/73/86kcal)	【コロッケ】 国産豚肉入りコロッケ 菜種サラダ油 ウスターソース 濃厚ソース トマトケチャップ ワイン風調味料 1個(140kcal)	【五目豆】 蒸し大豆 にんじん つすあげ つきこんやく 芽ひじき こま油 清酒 本みりん 上白糖 こいくちしょうゆ かつお昆布だし (38/50/59kcal)	【キャベツカレー炒め】 キャベツ 菜種サラダ油 食塩 白こしょう 上白糖 カレー粉 (9/12/14kcal)
【ももゼリー】 ももゼリー 1個(42kcal)	【味付けのり】 味付けのり 1袋(9kcal)	【キャベツのみそ汁】 キャベツ にんじん だいこん 玉葱 つすあげ かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (47/61/72kcal)	【厚揚げのみそ汁】 絹厚揚げ キャベツ にんじん 玉葱 青ねぎ かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (58/76/89kcal)	【コーンクリームスープ】 ショルダーベーコン メークイン にんじん 玉葱 マッシュルーム水煮 スイートコーン水煮 コーンペースト パセリチップ 菜種サラダ油 米粉パウダー 有塩バター 牛乳 とりからスープ 白こしょう 食塩 脱脂粉乳 (94/123/145kcal)
(562/729/754kcal)	(633/715/766kcal)	(555/640/693kcal)	(579/674/734kcal)	【やさいゼリー】 やさいゼリー 1個(42kcal) (567/791/804kcal)



6月頃が旬の食べ物
ピーマン・レタス
きゅうり・おくら
えだまめ・うめ
さくらんぼ

※エネルギーの表示は小学部1-3
小学部4-6
中・高等部
となっております。

※都合により食材を変更することがあります。