

令和7年度

4月こんだてひょう

大阪府立枚方支援学校
枚支内第1号



ご入学・ご進学おめでとうございます。

たくさんの新入生を迎え、新学期がスタートしました。
本年度も安心、安全でおいしい、栄養バランスのよい給食づくりに努めてまいります。



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6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。

学部 学年	枚方支援学校のエネルギー基準
小学部1-3年	502kcal
小学部4-6年	669kcal
中学部・高等部	787kcal

枚方支援学校のホームページには毎月の献立表を掲載しています。
枚方給食ブログでは、給食の写真や給食をつくっている様子などを紹介しています。ぜひご覧ください。



4月の給食月目標

給食の身支度を整え、手洗いをしよう！



4月11日(金)

4月14日(月)

4月15日(火)

4月16日(水)

4月17日(木)

4月18日(金)

献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量
【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)
【コッペパン】 コッペパン 1個 (276kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (291kcal)	【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)
【フランクフルト】 酵母入りフランク トマトケチャップ トマトピューレ 上白糖 2本 (202kcal)	【たけのこごはんの具】 たけのこ水煮 にんじん つきこんにゃく 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)	【鶏のからあげ】 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165kcal/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 カレー粉 玉葱 ソテーオニオン にんじん エリンギ トマトピューレ 焙煎小麦粉 有塩バター 菜種サラダ油 カレー粉 コリアンダーシードパウダー 食塩 白こしょう ウスターソース とりがらスープ 白いんげん豆ペースト りんごピューレ 脱脂粉乳 (147/192/226kcal)	【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) まめブラスミート 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)	【鰻の竜田あげ】 とろあじ 清酒 食塩 かたくり粉 菜種白絞油 1切 (188kcal)
【キャベツソテー】 キャベツ オリーブ油 食塩 白こしょう (12kcal)	【鯖の白みそがけ】 さわら 食塩 清酒 白みそ 本みりん 上白糖 (1切 151kcal)	【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】 ジャーマンベーコン じゃがいも 玉葱 スイートコーン水煮 食塩 白こしょう オリーブ油 (39/51/60kcal)	【チンゲン菜のみそ汁】 うすあげ チンゲン菜 玉葱 じゃがいも 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)	【さつま芋のはちみつ煮】 さつまいも 牛乳 有塩バター はちみつ 食塩 (46/60/71kcal)
【カレー風味スープ】 鶏モモ肉 だいこん にんじん 玉葱 チンゲン菜 ソテーオニオン マッシュルーム水煮 オリーブ油 カレー粉 とりがらスープ 食塩 白こしょう 本みりん うすくちしょうゆ (93kcal)	【豆腐のすまし汁】 とうふ 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)	【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 (10/14/16kcal)	【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー 1個 (51kcal)	【ひじきふりかけ】 芽ひじき 大豆の華 ごま(いり) 上白糖 こいくちしょうゆ 本みりん かつお昆布だし (14/19/22kcal)	【五目汁】 だいこん にんじん 玉葱 たけのこ水煮 干し椎茸 つきこんにゃく 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)
【麴のラスク】 おつゆ麴 グラニュー糖 有塩バター (109kcal)	【さつまいもチップ】 サツマイモチップ 1袋 (22kcal)				【味付けのり】 味付けのり 1袋 (9kcal)
高等部2.3年生 給食開始	中学部2.3年生 給食開始				
829kcal	723kcal	570/736/798kcal	585/707/799kcal	524/719/783kcal	637/730/800kcal

韓国の献立

4月21日(月)

献立名／材料／栄養量	
【牛乳】	
牛乳 1本 (137kcal)	
【ごはん（健康米）】	
金賞健康米	
(211/276/325kcal)	
【ホイコーロー丼のあん】	
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	中国の献立
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	
(142/186/219kcal)	
【中華スープ】	
絹ごしとうふ	
ショルダーベーコン	
だいこん	
にんじん	
玉葱	
乾燥わかめ	
とりがらスープ	
うすくちしょうゆ	
白こしょう	
食塩	
かたくり粉	
ごま油	
(42/54/64kcal)	
【やさいぜりー】	
やさいぜりー 1個	
(42kcal)	
574/695/787kcal	

給食で 世界を 巡ろう！ ～中国編～

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。



4月22日(火)

献立名／材料／栄養量	
【牛乳】	
牛乳 1本 (137kcal)	
【食パン】	
食パン 1個	
(小3まで小184kcal/小4から大276kcal)	
【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)	
【のりしおポテト】	
じゃがいも	
菜種白絞油	
食塩	
白こしょう	
あおさ粉	
(59/77/91kcal)	
【ABCマカロニスープ】	
アルファベットマカロニ	
にんじん	
玉葱	
レタス	
ぶなしめじ	
セロリー	
とりがらスープ	
食塩	
白こしょう	
本みりん	
うすくちしょうゆ	
(32/42/49kcal)	
【いちごジャム】	
いちごジャム 1袋	
(32kcal)	
541/758/779kcal	

4月23日(水)

献立名／材料／栄養量	
【牛乳】	
牛乳 1本 (137kcal)	
【ごはん】	
精白米	
(211/276/325kcal)	
【さばの生姜煮】	
まさば	
しょうが	
白ねぎ	
中ざら糖	
清酒	
こいくちしょうゆ	
こんぶ	
1切 (174kcal)	
【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	
こんぶ	
麦みそ	
(54/71/83kcal)	
【プリン(豆乳)】	
とろけるプリン(豆乳) 1個	
(77kcal)	
【味付けのり】	
味付けのり 1個	
(9kcal)	
662/744/805kcal	

4月24日(木)

献立名／材料／栄養量	
【りんごジュース】	
りんごジュース 1本 (94kcal)	
【うずまきパン】	
うずまきパン 1個	
(小3まで小193kcal/小4から大289kcal)	
【春野菜の米粉シチュー】	
鶏モモ肉	
じゃがいも	
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	
とりがらスープ	
ワイン風調味料	
白こしょう	
食塩	
脱脂粉乳	
(120/156/184kcal)	
【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	
エッグケアマヨネーズ	
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)	
【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袋	
(24kcal)	
502/656/700kcal	

4月25日(金)

献立名／材料／栄養量	
【牛乳】	
牛乳 1本 (137kcal)	
【ナポリタンスパゲティ】	
カットスパゲティ	
ショルダーベーコン	
酵母入りウィンナー	
にんじん	
玉葱	
スイートコーン水煮	
マッシュルーム水煮	
青ピーマン	
にんにく	
トマトピューレ	
トマトケチャップ	
濃厚ソース	
白こしょう	
オリーブ油	
(254/332/391kcal)	
【粉チーズ(個包装)】	
パルメザンチーズ(個包装) 1袋	
(13kcal)	
【レタススープ】	
じゃがいも	
レタス	
にんじん	
玉葱	
ぶなしめじ	
とりがらスープ	
食塩	
白こしょう	
本みりん	
うすくちしょうゆ	
かたくり粉	
(30/39/46kcal)	
【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	
1個 (125kcal)	
559/646/712kcal	

4月28日(月)

4月30日(水)

献立名／材料／栄養量	
【牛乳】 ぎゅうにゅう 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 ぎゅうにゅう 牛乳 1本 (137kcal)
【ごはん】 精白米 (211/276/325kcal)	【ごはん(健康米)】 けんこうまい 金賞健康米 (211/276/325kcal)
【鮭の塩焼き】 さけ しおや 銀さけ 食塩 清酒 (小6まで小115kcal/中から大153kcal)	【チキン南蛮】 ちきんなんばん 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 こいくちしょうゆ 上白糖 りんご酢 清酒 エッグケアマヨネーズ レモン果汁 玉葱 パセリチップ 白こしょう 上白糖 (小3まで2個185kcal/小4から3個278kcal)
【こふきいも】 じゃがいも 食塩 (16/20/24kcal)	【ビーフンスープ】 びーふんすーぶ ビーフン にんじん だいこん りょくとうもやし 干し椎茸 チンゲン菜 とりがらスープ うすくちしょうゆ 白こしょう 食塩 本みりん かたくり粉 ごま油 (36/47/55kcal)
【のっぺい汁】 じる うすあげ にんじん だいこん こまつな 冷凍さといも つきこんにゃく 干し椎茸 かつお宗田節 こんぶ 食塩 うすくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 (46/60/71kcal)	【味付けのり】 あじつ 味付けのり 1袋 (9kcal)
【クレープ(いちご)】 くれーぶ フレンスクレープ(いちご) 1個 (92kcal)	
617/700/802kcal	578/747/804kcal

日本の郷土料理を知ろう

-宮崎県-

「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



※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。