



# 令和6年9月 学校給食献立表



大阪府立平野支援学校

9月3日(火)		9月4日(水)		9月5日(木)		9月6日(金)		9月9日(月)		9月10日(火)	
献立 (エネルギー)	使用材料 グラム	献立 (エネルギー)	使用材料 グラム	献立 (エネルギー)	使用材料 グラム	献立 (エネルギー)	使用材料 グラム	献立 (エネルギー)	使用材料 グラム	献立 (エネルギー)	使用材料 グラム
牛乳	牛乳 206.00	牛乳	牛乳 206.00	牛乳	牛乳 206.00	牛乳	牛乳 206.00	牛乳	牛乳 206.00	牛乳	牛乳 206.00
夏野菜の カレーライス (479kcal)	精白米 85.00 鶏肉もも 40.00 西洋かぼちゃ 35.00 玉葱 30.00 なす 25.00 にんじん 15.00 ピーマン 10.00 にんにく 0.50 こめ油 0.50 食塩 0.30 ローレル 0.01 カレールーウ 15.00 りんごピューレ 4.00 鳥がらだし 5.00	ごはん 豚肉と野菜の 塩こうじいため (114kcal)	精白米 85.00 豚もも 50.00 食塩 0.20 清酒(純米酒) 1.00 塩麴 4.50 チンゲンサイ 20.00 キャベツ 40.00 ぶなしめじ 10.00 玉葱 30.00 にんじん 10.00 しょうが 0.50 にんにく 0.20 上白糖2.0 こいくちしょうゆ3.5 かたくり粉1.0 こめ油0.5	焼き鳥丼 (422kcal)	精白米 85.00 鶏肉もも 70.00 しょうが 0.20 清酒(純米酒) 1.50 玉葱 40.00 白ねぎ 20.00 こいくちしょうゆ 6.00 上白糖 2.00 本みりん 6.00 かたくり粉 0.50 絹ごし豆腐 20.00 だいこん 40.00 にんじん 15.00 ごぼう 10.00 葉ねぎ 5.00 食塩 0.50 うすくちしょうゆ 4.00 だしこんぶ 0.50 削り節 1.00 オクラの おかかあえ (21kcal)	ごはん 赤魚のしょうゆ だれかけ (70kcal)	精白米 85.00 赤魚 70.00 食塩 0.50 清酒(純米酒) 1.50 本みりん 0.30 うすくちしょうゆ 0.70 なすのみそ汁 (69kcal)	ごはん マーボー豆腐 (165kcal)	精白米 85.00 牛ひき肉 10.00 豚ひき肉 30.00 木綿豆腐 60.00 玉葱 40.00 にら 10.00 しょうが 0.50 にんにく 0.50 こめ油 0.50 トウバンジャン 0.20 清酒(純米酒) 1.00 食塩 0.20 こいくちしょうゆ 2.50 米みそ(赤色辛みそ) 4.00 かたくり粉 1.00 わかめスープ (34kcal)	ごはん 豚肉のしょうが焼き (164kcal)	精白米 85.00 豚肩ロース(脂肪なし) 65.00 玉葱 35.00 しょうが 1.30 上白糖 0.80 清酒(純米酒) 1.60 本みりん 0.90 こいくちしょうゆ 4.00 こめ油 0.50 かきたま汁 (74kcal)
キャベツのひじき ドレッシング (29kcal)	キャベツ 50.00 にんじん 15.00 干ひじき 0.50 上白糖 1.50 食塩 0.20 米酢 1.00 うすくちしょうゆ 1.00 こめ油 0.50	かぼちゃのみそ汁 (75kcal)	西洋かぼちゃ 30.00 玉葱 25.00 にんじん 10.00 えのきたけ 10.00 葉ねぎ 5.00 白みそ4.0 赤みそ11.0 だしこんぶ0.5 削り節2.0 薄揚げ 10.00 切干だいこんの いため煮 (81kcal)	五目汁 (35kcal)	絹ごし豆腐 20.00 だいこん 40.00 にんじん 15.00 ごぼう 10.00 葉ねぎ 5.00 食塩 0.50 うすくちしょうゆ 4.00 だしこんぶ 0.50 削り節 1.00 オクラの おかかあえ (21kcal)	牛肉とじゃがいも のきんぴら (86kcal)	和牛もも 10.00 じゃがいも 40.00 にんじん 10.00 さやいんげん 7.00 上白糖 2.50 本みりん 2.50 清酒(純米酒) 2.50 こいくちしょうゆ 3.50 ごま油 1.50 削り節・こんぶだし 3.00	わかめスープ (34kcal)	カットわかめ 0.50 じゃがいも 30.00 玉葱 25.00 にんじん 10.00 干し椎茸 0.50 鳥がらだし 10.00 食塩 0.30 白こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1.50 ハムともやしの サラダ (44kcal)	かきたま汁 (74kcal)	木綿豆腐 20.00 鶏卵 21.70 にんじん 10.00 はくさい 30.00 しいたけ 5.00 こいくちしょうゆ 5.00 食塩 0.40 うすくちしょうゆ 4.00 かたくり粉 1.50 だしこんぶ 0.60 削り節 2.20 ひじき煮 (47kcal)
りんご(缶) (41kcal)	りんご(缶) 50.00	いため煮 (81kcal)	切干しだいこん 8.00 にんじん 15.00 こめ油0.5 上白糖1.5 本みりん 1.00 うすくちしょうゆ 2.00 こいくちしょうゆ 2.00 かつお昆布だし 30.00	やさいぜりー (28kcal)	やさいぜりー 50.00	ハムともやしの サラダ (44kcal)	ハムともやしの サラダ (44kcal)	ハムともやしの サラダ (44kcal)	ローズハム 10.00 キャベツ 30.00 りょくとともやし 25.00 上白糖2.2 食塩0.3 米酢1.8 こめ油0.3	ひじき煮 (47kcal)	干ひじき 4.00 薄揚げ 5.00 にんじん 10.00 えだまめ(冷) 5.00 こいくちしょうゆ 3.00 上白糖 1.50 本みりん 1.00 削り節・こんぶだし 10.00
エネルギー たんぱく質 脂質	675 kcal 23.9 g 18.0 g	エネルギー たんぱく質 脂質	688 kcal 33.0 g 18.2 g	エネルギー たんぱく質 脂質	632 kcal 31.7 g 13.9 g	エネルギー たんぱく質 脂質	643 kcal 32.9 g 17.7 g	エネルギー たんぱく質 脂質	661 kcal 28.8 g 22.3 g	エネルギー たんぱく質 脂質	703 kcal 34.0 g 25.9 g

鶏卵除去対応

9月11日(水)			9月12日(木)			9月13日(金)			9月17日(火)			9月18日(水)			9月19日(木)		
献立 (エネルギー)	使用材料 グラム		献立 (エネルギー)	使用材料 グラム		献立 (エネルギー)	使用材料 グラム		献立 (エネルギー)	使用材料 グラム		献立 (エネルギー)	使用材料 グラム		献立 (エネルギー)	使用材料 グラム	
牛乳	牛乳 206.00		のむヨーグルト	アシドミルクPLUS 180.00		牛乳	牛乳 206.00		牛乳	牛乳 206.00		牛乳	牛乳 206.00		牛乳	牛乳 206.00	
ごはん	精白米 85.00	(133kcal)				さつまいもごはん	精白米 75.00		1/2コッペパン	1/2コッペパン 55.00		ごはん	精白米 85.00		ハヤシライス	精白米 85.00	
鶏肉の あまからあげ (203kcal)	鶏肉もも 70.00 食塩 0.20 白こしょう 0.02 かたくり粉 12.00 こめ油(揚げ油) 8.00 こいくちしょうゆ 3.00 本みりん 1.30 上白糖 2.00		豚キムチ丼 (478kcal)	精白米 85.00 豚ばら 40.00 はくさい(キムチ) 25.00 玉葱 40.00 にら 8.00 しいたけ 5.00 にんじん 10.00 ごま油 0.50 しょうが 0.50 上白糖 2.00 こいくちしょうゆ 3.00 食塩 0.10 白こしょう 0.02		(331kcal)	もち米 10.00 さつまいも 30.00 食塩 1.00 清酒(純米酒) 0.50 だしこんぶ 0.60		イタリアン (272kcal)	鶏肉もも 40.00 白ワイン 0.60 スパゲッティ 50.00 こめ油 1.00 玉葱 50.00 ピーマン 15.00 トマト缶詰 13.00 トマトケチャップ 15.00 にんにく 0.50 オリーブ油 0.50 食塩 0.20 白こしょう 0.02		豚肉とあつあげ (151kcal)	豚もも 50.00 清酒(純米酒) 1.00 しょうが 0.80 こめ油 1.00 絹厚揚げ 30.00 玉葱 30.00 こまつな 20.00 上白糖 2.50 赤みそ 2.80 こいくちしょうゆ 1.00		(547kcal)	和牛もも 40.00 じゃがいも 30.00 にんじん 15.00 玉葱 40.00 えだまめ(冷) 10.00 セロリー 3.00 こめ油 0.50 トマトピューレ 5.00 トマトケチャップ 8.00 ローレル 0.03 食塩 0.80 白こしょう 0.03 デミグラスソース 5.00 中濃ソース 3.00 ウスターソース 3.00 薄力粉 7.00 こめ油 6.00	
玉ねぎのみそ汁 (75kcal)	薄揚げ 5.00 玉葱 35.00 にんじん 15.00 ぶなしめじ 10.00 葉ねぎ 5.00 白みそ 4.00 赤みそ 11.00 だしこんぶ 0.50 削り節 2.00		中華スープ (37kcal)	鶏肉もも 10.00 木綿豆腐 20.00 チンゲンサイ 25.00 にんじん 15.00 干し椎茸 0.50 食塩 0.20 白こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 4.00 鳥がらだし 12.00		里いものみそ汁 (88kcal)	さといも(冷) 25.00 薄揚げ 5.00 はくさい 30.00 玉葱 20.00 にんじん 10.00 葉ねぎ 5.00 白みそ 4.00 赤みそ 11.00 だしこんぶ 0.50 削り節 2.00		コンソメスープ (35kcal)	キャベツ 30.00 じゃがいも 25.00 玉葱 20.00 にんじん 10.00 コンソメ 1.00 うすくちしょうゆ 1.00 鳥がらだし 2.50 食塩 0.20 白こしょう 0.03		はくさいの すまし汁 (54kcal)	薄揚げ 8.00 はくさい 40.00 にんじん 10.00 えのきたけ 10.00 葉ねぎ 5.00 干し椎茸 0.50 食塩 0.40		キャベツのサラダ (32kcal)	キャベツ 55.00 にんじん 15.00 上白糖 2.50 食塩 0.20 米酢 3.00 こめ油 0.30	
キャベツの 赤じそあえ (25kcal)	キャベツ 55.00 にんじん 15.00 上白糖 0.90 食塩 0.40 米酢 0.90 こめ油 0.30 赤じそ(梅漬乾) 0.50		金時豆の甘煮 (49kcal)	金時豆 13.00 上白糖 5.00 食塩 0.10 こいくちしょうゆ 1.00		お月見ゼリー (45kcal)	月見デザート 45.00		カリフラワーの サラダ (32kcal)	カリフラワー 45.00 にんじん 10.00 上白糖 2.50 食塩 0.20 米酢 3.00 こめ油 0.30		もやしの ごま酢あえ (28kcal)	りょくとうもやし 40.00 さやいんげん 10.00 にんじん 10.00 ごま(いり) 1.00 うすくちしょうゆ 0.80 食塩 0.30 上白糖 2.30 米酢 2.00		みかん(缶) (32kcal)	みかん(缶) 50.00	
エネルギー たんぱく質 脂質	721 kcal 32.0 g 24.1 g		エネルギー たんぱく質 脂質	697 kcal 22.6 g 19.2 g		エネルギー たんぱく質 脂質	685 kcal 34.3 g 15.0 g		エネルギー たんぱく質 脂質	728 kcal 33.4 g 17.5 g		エネルギー たんぱく質 脂質	651 kcal 33.1 g 20.5 g		エネルギー たんぱく質 脂質	737 kcal 25.1 g 23.9 g	

9月20日(金)			9月24日(火)			9月25日(水)			9月26日(木)			9月27日(金)			9月30日(月)		
献立 (エネルギー)	使用材料 グラム		献立 (エネルギー)	使用材料 グラム		献立 (エネルギー)	使用材料 グラム		献立 (エネルギー)	使用材料 グラム		献立 (エネルギー)	使用材料 グラム		献立 (エネルギー)	使用材料 グラム	
牛乳	牛乳	206.00	牛乳	牛乳	206.00	牛乳	牛乳	206.00	牛乳	牛乳	206.00	牛乳	牛乳	206.00	牛乳	牛乳	206.00
ごはん	精白米	85.00	ごはん	精白米	85.00	ごはん	精白米	85.00	ガバオライス	精白米	85.00	アップルパン	アップルパン	105.00	ごはん	精白米	85.00
さばの梅煮 (163kcal)	まさば	70.00	ホイコウロー	豚ばら	20.00	筑前煮	鶏肉もも	40.00	(460kcal)	大豆(水煮缶詰)	25.38	ポークチャップ	豚もも	60.00	チャプチェ	和牛もも	40.00
	しょうが	0.50	(135kcal)	豚もも	20.00	(117kcal)	だいこん	30.00		豚ひき肉	40.00	(134kcal)	玉葱	50.00	(156kcal)	しょうが	0.50
	梅(塩漬)	2.00		清酒(純米酒)	1.20		れんこん	10.00		玉葱	20.00		マッシュルーム(水煮)	10.00		普通はるさめ(乾)	10.00
	清酒(純米酒)	1.00		キャベツ	55.00		ごぼう	20.00		ピーマン	10.00		にんにく	0.20		たけのこ(水煮)	20.00
	こいくちしょうゆ	3.50		ピーマン	15.00		にんじん	20.00		赤ピーマン	10.00		トマトケチャップ	8.00		玉葱	25.00
	本みりん	0.80		白ねぎ	15.00		しいたけ	10.00		にんにく	1.00		トマトピューレ	5.00		ピーマン	15.00
	上白糖	2.00		しょうが	0.50		さといも(冷)	30.00		ごま油	3.00		ウスターソース	5.00		上白糖	2.50
豚汁 (68kcal)	豚もも	15.00		にんにく	0.30		こめ油	0.50		食塩	0.20		コンソメ	0.30		こいくちしょうゆ	3.00
	ごぼう	8.00		こめ油	0.50		上白糖1.0 食塩0.2			白こしょう	0.02		上白糖	1.50		食塩	0.30
	だいこん	25.00		テンメンジャン	2.20		本みりん	1.00		こいくちしょうゆ	2.00		こめ油	1.00		白こしょう	0.03
	にんじん	15.00		上白糖	0.70		うすくちしょうゆ	2.50		本みりん	2.00	野菜スープ	ベーコン	10.00		ごま油	1.00
	白ねぎ	10.00		食塩	0.30		こいくちしょうゆ	2.50		上白糖	1.00	(59kcal)	玉葱	25.00	チンゲンサイの	鶏肉もも	15.00
	赤みそ	7.00		こいくちしょうゆ	1.00		削り節	0.80		トウバンジャン	0.10		にんじん	15.00	スープ	チンゲンサイ	30.00
	白みそ	4.00	春雨スープ	鶏肉もも	15.00	とうふとわかめ	薄揚げ	5.00		オイスターソース	2.00		はくさい	30.00	(31kcal)	りよくとうもやし	20.00
	だしこんぶ	0.60	(45kcal)	普通はるさめ(乾)	5.00	のすまし汁	玉葱	25.00		バジル(粉)	0.10		食塩	0.50		にんじん	10.00
	削り節	2.00		チンゲンサイ	25.00	(56kcal)	絹ごし豆腐	25.00	ビーフンスープ	鶏肉もも	10.00		白こしょう	0.02		干し椎茸	0.50
小松菜の	こまつな	40.00		にんじん	15.00		カットわかめ	0.50	(42kcal)	ビーフン	5.00		うすくちしょうゆ	1.20		食塩	0.20
おかかあえ	えのきたけ	15.00		干し椎茸	0.50		にんじん	10.00		カットわかめ	0.50		鳥がらだし	15.00		白こしょう	0.02
(20kcal)	にんじん	15.00		食塩	0.20		食塩	0.40		はくさい	30.00	ピクルス	だいこん	25.00		うすくちしょうゆ	4.00
	糸かつお	1.00		白こしょう	0.02		うすくちしょうゆ	4.00		にんじん	10.00	(21kcal)	キャベツ	20.00		鳥がらだし	12.00
	こいくちしょうゆ	2.00		うすくちしょうゆ	4.00		だしこんぶ0.5 削り節2.0			葉ねぎ	5.00		にんじん	10.00	ブロッコリーの	ブロッコリー	50.00
	削り節・こんぶだし	5.00		鳥がらだし	12.00	ひじき入り	干ひじき	3.00		食塩	0.20		上白糖	2.00	ごまあえ	にんじん	10.00
			あつあげのしょう	絹厚揚げ	50.00	鶏そぼろ	鶏肉ひき肉	20.00		白こしょう	0.02		米酢	2.00	(38kcal)	ごま(ねり)	1.50
			がじょうゆかけ	しょうが	1.00	(66kcal)	しそ葉	0.30		うすくちしょうゆ	4.00		食塩	0.20		上白糖	0.80
			(80kcal)	上白糖	1.50		ごま(いり)	1.00		鳥がらだし	12.00		うすくちしょうゆ	0.50		こいくちしょうゆ	2.00
				こいくちしょうゆ	2.00		上白糖2.4 本みりん2.5		さつまいもの甘煮	さつまいも	50.00						
							うすくちしょうゆ	3.00	(77kcal)	上白糖3.0 本みりん1.0							
							清酒(純米酒)1.2米油0.3			こいくちしょうゆ	0.20						
エネルギー	669 kcal		エネルギー	678 kcal		エネルギー	657 kcal		エネルギー	705 kcal		エネルギー	663 kcal		エネルギー	643 kcal	
たんぱく質	35.5 g		たんぱく質	30.0 g		たんぱく質	31.6 g		たんぱく質	27.3 g		たんぱく質	33.0 g		たんぱく質	28.7 g	
脂質	22.9 g		脂質	25.1 g		脂質	18.0 g		脂質	21.8 g		脂質	22.1 g		脂質	18.7 g	

\* 食材購入等の都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。

\* 中学部・高等部の栄養量を表示しています。小学部は約7割です。

## 加工品の原材料について

### 9月5日(木) やさいゼリー

原材料	にんじん汁(6倍濃縮)、温州みかん果汁(6倍濃縮)、砂糖、果糖、増粘多糖類、ビタミンC、酸味料、香料、β-カロテン製剤、ピロリン酸鉄、水
表示対象アレルゲン	なし

### 9月13日(金) お月見ゼリー(月見デザート)

原材料	【ブルーベリー&ストロベリーゼリー】砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ブルーベリー果汁(濃縮還元)(国産ブルーベリー)、いちご果汁(濃縮還元)(国産いちご)、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、水、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、クチナシ赤色素、クエン酸鉄Na、香料 【りんごゼリー】りんご果汁(濃縮還元)(国産りんご)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水溶性食物繊維、ぶどう糖、水、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na 【型抜きゼリー】うんしゅうみかん果汁、(濃縮還元)(国産みかん)、水あめ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油、砂糖、寒天、水、乳化剤、ゲル化剤(キサンタンガム)、香料、カロチノイド色素
表示対象アレルゲン	りんご

### 9月17日(火) ソファール(プレーン)

原材料	脱脂粉乳、クリーム、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、香料
表示対象アレルゲン	乳・ゼラチン