



# 令和6年5月 学校給食献立表



大阪府立平野支援学校

5月1日(水)			5月2日(木)			5月7日(火)			5月8日(水)			5月9日(木)			5月10日(金)							
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	牛肉のちらし寿司	精白米	85.00	和風カレー丼	精白米	85.00	ごはん	精白米	85.00	コンソメライス	精白米	85.00	ごはん	精白米	85.00					
ポークチャップ (134kcal)	豚もも 玉葱 マッシュルーム(水煮) にんにく トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース コンソメ 上白糖 こめ油	60.00 50.00 10.00 0.20 8.00 5.00 5.00 0.30 1.50 1.00	(384kcal)	和牛もも ごぼう にんじん さやいんげん こめ油 清酒(純米酒) 上白糖 食塩 こいくちしょうゆ 米酢	25.00 10.00 15.00 5.00 0.50 0.50 4.00 1.20 3.00 6.00	(464kcal)	豚もも 清酒(純米酒) 薄揚げ 玉葱 にんじん 白ねぎ しょうが カレー粉 こめ油 食塩	40.00 1.20 7.00 50.00 15.00 12.00 0.50 0.30 0.50 0.20	関東煮 (149kcal)	鶏肉もも じゃがいも 絹厚揚げ だいこん にんじん 上白糖 本みりん 食塩 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ	40.00 45.00 35.00 40.00 15.00 1.00 1.00 0.30 3.00 3.00	(296kcal)	コンソメ コンソメ 白ワイン じゃがいも 玉葱 にんじん ぶなしめじ こめ油 アレルゲンフリーシチューフレーク	1.80 1.80 0.90 45.00 40.00 15.00 10.00 0.50 9.00 0.30	(150kcal)	さばの塩焼き (148kcal)	まさば 食塩 木綿豆腐 キャベツ えのきたけ 葉ねぎ にんじん 白みそ 赤みそ だしこんぶ	70.00 0.50 20.00 25.00 15.00 10.00 5.00 4.00 11.00 0.50	(65kcal)	とうふのみそ汁 (65kcal)	木綿豆腐 キャベツ えのきたけ 葉ねぎ 白みそ 赤みそ だしこんぶ	20.00 25.00 10.00 5.00 10.00 5.00 11.00 0.50
野菜スープ (59kcal)	ベーコン 玉葱 にんじん はくさい 食塩 白こしょう うすくちしょうゆ 鳥がらだし	10.00 25.00 15.00 30.00 0.80 0.02 1.20 15.00	さつき汁 (62kcal)	たけのこ(水煮) 絹ごし豆腐 カットわかめ にんじん 白みそ 赤みそ だしこんぶ 削り節	20.00 30.00 0.50 10.00 4.00 11.00 0.50 2.00	五目汁 (35kcal)	カレールウ こいくちしょうゆ かつお昆布だし 木綿豆腐 だいこん にんじん ごぼう 葉ねぎ 食塩 うすくちしょうゆ だしこんぶ 削り節	12.00 1.50 60.00 20.00 20.00 10.00 10.00 5.00 0.50 4.00 0.50 1.00	玉ねぎのみそ汁 (55kcal)	玉葱 キャベツ りょくとうもやし にんじん 葉ねぎ 白みそ 赤みそ だしこんぶ 削り節	25.00 20.00 15.00 10.00 5.00 4.00 11.00 0.50 2.00	(25kcal)	アスパラガスの サラダ	キャベツ アスパラガス にんじん 上白糖 食塩 米酢 こめ油 みかんゼリー	30.00 25.00 10.00 1.50 0.30 1.50 0.30 40.00	大阪しろなの (34kcal)	煮びたし 薄揚げ 上白糖 こいくちしょうゆ かつお昆布だし	50.00 10.00 5.00 0.80 2.00 20.00				
サワーソテー (26kcal)	キャベツ とうもろこし(カーネル冷凍) こめ油 上白糖 食塩 米酢 うすくちしょうゆ	40.00 10.00 0.50 0.70 0.10 0.90 0.90	小松菜とうすあげ のあえもの (42kcal)	薄揚げ こまつな えのきたけ こいくちしょうゆ 本みりん	8.00 40.00 10.00 3.00 1.00	子どもの日 デザート(ゼリー) (35kcal)	子どもの日デザート(ゼリー) 酢の物 (24kcal)	38.00	はくさいの 酢の物 (24kcal)	はくさい にんじん えのきたけ 上白糖 食塩 米酢	35.00 15.00 10.00 2.50 0.20 2.00	(20kcal)	のりのつくだ煮	干し椎茸 焼きのり 上白糖 清酒(純米酒) 本みりん こいくちしょうゆ かつお昆布だし	0.50 2.50 0.50 1.00 3.00 3.20 15.00	(40kcal)	みかんゼリー	みかんゼリー	40.00			
エネルギー たんぱく質 脂質	637 29.3 18.9	kcal g g	エネルギー たんぱく質 脂質	651 26.6 19.1	kcal g g	エネルギー たんぱく質 脂質	649 28.0 20.0	kcal g g	エネルギー たんぱく質 脂質	642 31.9 16.5	kcal g g	エネルギー たんぱく質 脂質	643 24.2 15.8	kcal g g	エネルギー たんぱく質 脂質	665 34.5 25.1	kcal g g					

5月13日(月)			5月14日(火)			5月15日(水)			5月16日(木)			5月17日(金)			5月20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	豚ひき肉とにら	精白米	85.00	ごはん	精白米	85.00	ごはん	精白米	85.00	ごはん	精白米	85.00
かしわの すき焼き煮 (119kcal)	鶏肉もも 清酒(純米酒) 焼きふ(観世ふ) 木綿豆腐 はくさい 玉葱 しいたけ 白ねぎ こめ油 上白糖 本みりん 食塩 こいくちしょうゆ	45.00 1.30 3.00 30.00 40.00 20.00 5.00 15.00 0.50 1.50 1.00 0.10 5.00	チンジャオニュー ロウスー (141kcal)	和牛もも 清酒(純米酒) こいくちしょうゆ ピーマン たけのこ(水煮) 玉葱 しょうが こめ油 上白糖 こいくちしょうゆ オイスターソース かたくり粉	50.00 1.40 1.40 30.00 20.00 40.00 0.80 0.50 0.50 0.80 1.00 0.50	のそぼろ丼 (432kcal)	豚ひき肉 玉葱 にら にんじん しょうが にんにく こめ油 清酒(純米酒) 上白糖 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	50.00 45.00 10.00 13.00 0.60 0.20 0.50 1.30 1.30 3.00 2.00	鶏肉の甘辛焼き (105kcal)	鶏肉もも 玉葱 清酒(純米酒) 上白糖 本みりん こいくちしょうゆ	70.00 30.00 1.70 1.70 1.70 4.50	ほきフライの オーロラソース がけ (47kcal)	ホキ 食塩 白こしょう 薄力粉 パン粉 こめ油(揚げ油) エッグケア(卵不使用) トマトケチャップ ウスターソース	60.00 0.30 0.03 5.00 8.00 6.00 10.00 3.00 0.30	豚肉のおろし ソース (161kcal)	豚肩ロース(脂肪なし) 清酒(純米酒) 食塩 だいこん 葉ねぎ 本みりん こいくちしょうゆ ゆず(果汁)	70.00 1.50 0.20 20.00 5.00 2.00 2.50 0.80
うすあげとわかめ のすまし汁 (44kcal)	薄揚げ 玉葱 カットわかめ にんじん えのきたけ 食塩 うすくちしょうゆ だしこんぶ 削り節	5.00 20.00 0.50 10.00 10.00 0.40 4.00 0.50 2.00	チンゲンサイの スープ (31kcal)	鶏肉もも チンゲンサイ りょくとうもやし にんじん 干し椎茸 食塩 白こしょう うすくちしょうゆ 鳥がらだし	15.00 30.00 20.00 10.00 0.50 0.20 0.02 4.00 12.00	だいこんの みそ汁 (69kcal)	だいこん 薄揚げ にんじん えのきたけ 葉ねぎ 白みそ 赤みそ だしこんぶ 削り節	30.00 5.00 15.00 10.00 5.00 4.00 11.00 0.50 2.00	うすくず汁 (42kcal)	さといも(冷) はくさい にんじん 葉ねぎ 食塩 うすくちしょうゆ だしこんぶ 削り節	25.00 30.00 10.00 5.00 0.50 5.00 0.50 2.00	コンソメスープ (54kcal)	ウインナー キャベツ 玉葱 にんじん コンソメ うすくちしょうゆ 鳥がらだし 食塩 白こしょう	10.00 35.00 20.00 15.00 1.00 1.00 2.50 0.20 0.02	ふのみそ汁 (66kcal)	焼きふ(観世ふ) 玉葱 にんじん えのきたけ 葉ねぎ 白みそ 赤みそ だしこんぶ 削り節	3.00 30.00 15.00 10.00 5.00 4.00 11.00 0.50 2.00
きんぴらごぼう (61kcal)	豚もも ごぼう にんじん こめ油 0.7 上白糖 2.0 こいくちしょうゆ 本みりん	15.00 30.00 15.00 0.7 2.0 2.00 1.00	甘酢づけ (34kcal)	玉葱 にんじん 上白糖 米酢 うすくちしょうゆ	20.00 10.00 1.50 1.50 1.60	キャベツの 赤じそあえ (17kcal)	キャベツ りょくとうもやし 赤じそ(梅漬乾) 上白糖 うすくちしょうゆ	50.00 20.00 1.00 0.50 1.30	切干だいこんの いため煮 (81kcal)	薄揚げ 切干しだいこん にんじん こめ油 上白糖 本みりん うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ かつお昆布だし	10.00 8.00 15.00 0.50 1.50 1.00 2.00 2.00 30.00	ジャーマンポテト (47kcal)	ショルダーベーコン じゃがいも 玉葱 パセリ(乾) にんにく 食塩 白こしょう オリーブ油	8.00 40.00 15.00 0.10 0.50 0.20 0.01 0.30	大豆の五目煮 (49kcal)	薄揚げ 大豆(国産、ゆで) にんじん れんこん しいたけ 干ひじき 上白糖 本みりん こいくちしょうゆ 削り節・こんぶだし	5.00 7.00 10.00 5.00 10.00 1.50 1.00 0.50 1.50 20.00
エネルギー	642	kcal	エネルギー	624	kcal	エネルギー	736	kcal	エネルギー	646	kcal	エネルギー	732	kcal	エネルギー	694	kcal
たんぱく質	32.8	g	たんぱく質	30.4	g	たんぱく質	32.5	g	たんぱく質	32.6	g	たんぱく質	28.7	g	たんぱく質	33.2	g
脂質	17.3	g	脂質	18.9	g	脂質	23.3	g	脂質	17.1	g	脂質	28.0	g	脂質	24.1	g

5月21日(火)			5月22日(水)			5月23日(木)			5月24日(金)			5月28日(火)			5月29日(水)		
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		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	
ハヤシライス (533kcal)	精白米 85.00 和牛もも 40.00 じゃがいも 30.00 にんじん 15.00 玉葱 40.00 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		ごはん ホイコウロー (134kcal)	精白米 85.00 豚ばら 20.00 豚もも 20.00 清酒(純米酒) 1.20 キャベツ 50.00 ピーマン 15.00 白ねぎ 15.00 しょうが 0.50 にんにく 0.30 こめ油 0.50 テンメンジャン 2.20 上白糖 0.70 食塩 0.30 こいくちしょうゆ 1.00		ごはん じゃがいもと野菜 鶏肉もも 40.00 の含め煮 清酒(純米酒) 0.80 (110kcal) じゃがいも 55.00 玉葱 30.00 にんじん 15.00 ぶなしめじ 10.00 さやいんげん 7.00 上白糖 1.0 本みりん 1.0 食塩 0.1 削り節 1.0 うすくちしょうゆ 2.50 こいくちしょうゆ 2.50		(133kcal) 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		ごはん 精白米 85.00 チキン南蛮 鶏肉もも 70.00 (240kcal) 食塩 0.20 白こしょう 0.01 かたくり粉 7.00 こめ油(揚げ油) 7.00 上白糖 1.30 こいくちしょうゆ 6.50 米酢 4.00 エッグケア(卵不使用) 10.00		カレーライス (464kcal) 豚もも 40.00 じゃがいも 30.00 玉葱 50.00 にんじん 15.00 マッシュルーム(水煮) 8.00 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 15.00 りんごピューレ 4.00 鳥がらだし 5.00		カリフラワーの サラダ (32kcal) 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		カリフラワー にんじん 10.00 上白糖 2.50 食塩 0.20 米酢 3.00 こめ油 0.20	
キャベツのサラダ (26kcal)	キャベツ 55.00 にんじん 15.00 上白糖 1.30 食塩 0.20 米酢 1.50 こめ油 0.30		春雨スープ (45kcal) 鶏肉もも 15.00 普通はるさめ(乾) 5.00 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		はくさいの すまし汁 (35kcal) にんじん 10.00 わかめスープ (34kcal) じゃがいも 25.00 玉葱 20.00 えのきたけ 15.00 にんじん 10.00 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		わかめスープ (34kcal) カットわかめ 0.50 じゃがいも 25.00 玉葱 20.00 えのきたけ 15.00 にんじん 10.00 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		小松菜の おかかあえ (20kcal) こまつな 40.00 えのきたけ 15.00 にんじん 15.00 糸かつお 1.00 こいくちしょうゆ 2.00 削り節・こんぶだし 5.00		りんご(缶) (41kcal) りんご(缶) 50.00		りんご(缶) (41kcal) りんご(缶) 50.00				
みかん(缶) (32kcal)	みかん(缶) 50.00		あつあげの しょうがじょうゆ かけ (80kcal)	絹厚揚げ 50.00 しょうが 1.00 上白糖 1.50 こいくちしょうゆ 2.00		(66kcal) しそ葉 0.30 ごま(いり) 1.00 上白糖 2.4 こめ油 0.3 うすくちしょうゆ 3.00 本みりん 2.50 清酒(純米酒) 1.20		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		こいくちしょうゆ 2.00 削り節・こんぶだし 5.00							
エネルギー たんぱく質 脂質	717 kcal 23.8 g 23.1 g		エネルギー たんぱく質 脂質	677 kcal 30.0 g 25.1 g		エネルギー たんぱく質 脂質	629 kcal 30.7 g 15.8 g		エネルギー たんぱく質 脂質	694 kcal 20.1 g 17.7 g		エネルギー たんぱく質 脂質	739 kcal 33.6 g 28.4 g		エネルギー たんぱく質 脂質	663 kcal 25.1 g 18.0 g	

加工品の原材料について

5月30日(木)			5月31日(金)		
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
ごはん	精白米	85.00	ごはん	精白米	85.00
マーボー	豚ひき肉	25.00	鮭のつけ焼き	しろさけ	70.00
はるさめ (194kcal)	牛ひき肉	25.00	(97kcal)	清酒(純米酒)	2.00
	普通はるさめ(乾)	10.00		上白糖	1.50
	玉葱	40.00		こいくちしょうゆ	3.00
	にんじん	15.00	かぼちゃの	西洋かぼちゃ	30.00
	たけのこ(水煮)	15.00	みそ汁	玉葱	30.00
	にら 5.0 しょうが 0.5		(75kcal)	にんじん	15.00
	干し椎茸 0.50			葉ねぎ	5.00
	こめ油 0.5 上白糖 0.2			白みそ	4.00
	トウバンジャン 0.20			赤みそ	11.00
	清酒(純米酒) 0.30			だしこんぶ	0.50
	食塩 0.3 赤みそ 3.5			削り節	2.00
	こいくちしょうゆ 5.00		高野豆腐のいり煮	鶏肉ひき肉	15.00
	かたくり粉 1.00		(82kcal)	高野豆腐	8.00
中華スープ (36kcal)	鶏肉もも	10.00		にんじん	10.00
	木綿豆腐	20.00		干ひじき	0.50
	チンゲンサイ	25.00		こめ油	0.50
	にんじん	10.00		上白糖	1.30
	干し椎茸	0.50		食塩	0.20
	食塩 0.2 白こしょう 0.02			うすくちしょうゆ	1.80
	うすくちしょうゆ 4.00			かつお昆布だし	40.00
	鳥がらだし	12.00			
もやしの	りよとともやし	40.00			
ごま酢あえ (31kcal)	さやいんげん	20.00			
	にんじん	10.00			
	ごま(いり)	1.00			
	うすくちしょうゆ0.8 食塩0.3				
	上白糖 2.3 米酢 2.0				
エネルギー	679 kcal		エネルギー	672 kcal	
たんぱく質	28.4 g		たんぱく質	39.4 g	
脂質	21.9 g		脂質	18.4 g	

5月2日(木) 子どもの日デザート(ゼリー)

原材料	【りんごゼリー:上】砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、りんご果汁(濃縮還元)、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、香料使用、クエン酸鉄Na使用、クチナシ黄色素使用、クチナシ青色素使用、カロチノイド色素使用 【豆乳(レモン風味)ゼリー:中】砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、炭酸Ca、香料使用、ピロリン酸第二鉄使用 【サイダー風ゼリー:下】砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、レモン果汁(濃縮還元)、水、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC使用、香料使用、クエン酸鉄Na使用、クチナシ青色素使用
表示対象 アレルギー	大豆・りんご

5月9日(木) みかんゼリー

原材料	みかん濃縮果汁、砂糖、異性化液糖、粉末水飴、難消化性デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸第一鉄ナトリウム、調合水
表示対象 アレルギー	なし

5月15日(水) 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 アレルギー	乳・ゼラチン

\* 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。