



令和8年5月 学校給食献立表



大阪府立平野支援学校

5月1日(金)		5月7日(木)		5月8日(金)		5月11日(月)		5月12日(火)		5月13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	牛乳	牛乳 206.00	のむヨーグルト	アシッドミルクPLUS 180.00	牛乳	牛乳 206.00
牛肉の ちらし寿司 (395kcal)	精白米 85.00 和牛もも 30.00 ごぼう 10.00 にんじん 15.00 さやいんげん 5.00 こめ油 0.50 清酒(純米酒) 0.50 上白糖 4.00 食塩 1.20 こいくちしょうゆ 3.00 米酢 6.00	コンソメライス (296kcal) コンソメ 1.80 鶏肉のカレー 風味焼き (97kcal) ABCマカロニ スープ (99kcal) ウインナー 20.00 ABCマカロニ 5.00 キャベツ 30.00 玉葱 15.00 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 0.02 マセドアンサラダ (40kcal) じゃがいも 35.00 にんじん 10.00 えだまめ(冷) 5.00 玉葱 10.00 こめ油 0.50 米酢 1.80 食塩 0.40 白こしょう 0.02	ごはん さばの塩焼き (148kcal) 豚汁 (76kcal) はくさいの 酢の物 (24kcal) えのきたけ 上白糖 2.50 食塩 0.20 米酢 2.00	豚ひき肉とにらの そばろ井 (432kcal) 玉葱 45.00 にら 10.00 にんじん 13.00 しょうが 0.60 にんにく 0.20 ごぼう 8.00 葉ねぎ 5.00 赤みそ 7.00 白みそ 4.00 だしこんぶ 0.60 削り節 2.00 かぼちゃの甘煮 (53kcal) 西洋かぼちゃ 50.00 上白糖 3.00 こいくちしょうゆ 1.00 清酒(純米酒) 1.00 りんごのムース (64kcal)	のむヨーグルト (133kcal) ごはん ポークチャップ (134kcal) 玉葱 50.00 マッシュルーム(水煮) 10.00 にんにく 0.20 トマトケチャップ 8.00 トマトピューレ 5.00 ウスターソース 5.00 コンソメ 0.50 上白糖 1.50 こめ油 1.00 野菜スープ (59kcal) ベーコン 10.00 玉葱 25.00 にんじん 15.00 はくさい 30.00 食塩 0.80 白こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1.20 鳥がらだし 15.00 アスパラガスの サラダ (25kcal) アスパラガス 25.00 にんじん 10.00 上白糖 1.50 食塩 0.30 米酢 1.50 こめ油 0.30	ごはん あつあげのオイス (154kcal) ターソースいため (154kcal) チンゲンサイ 30.00 にんじん 20.00 エリンギ 10.00 しょうが 0.50 にんにく 0.10 こいくちしょうゆ 2.50 うすくちしょうゆ 0.80 かたくり粉 0.80 鳥がらだし 1.50 オイスターソース 2.00 上白糖 0.80 清酒(純米酒) 0.40 こめ油 0.40 肉だんごの 中華スープ (80kcal) キャベツ 30.00 にら 5.00 にんじん 10.00 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 ブロッコリーの サラダ (38kcal) ブロッコリー 50.00 にんじん 10.00 上白糖 2.50 食塩 0.3 米酢 1.5 オリーブ油 0.30					
エネルギー	640 kcal	エネルギー	658 kcal	エネルギー	666 kcal	エネルギー	739 kcal	エネルギー	643 kcal	エネルギー	690 kcal
たんぱく質	26.7 g	たんぱく質	31.1 g	たんぱく質	34.9 g	たんぱく質	28.7 g	たんぱく質	27.5 g	たんぱく質	34.3 g
脂質	17.1 g	脂質	22.0 g	脂質	23.5 g	脂質	23.2 g	脂質	12.0 g	脂質	22.9 g

5月14日(木)			5月15日(金)			5月18日(月)			5月19日(火)			5月20日(水)			5月21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	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	豚丼	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	ほきフライのオー ロラソースかけ (220kcal)	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 7.00 8.00 6.00 10.00 3.00 0.30	(443kcal)	豚肩ロース(脂肪なし) 清酒(純米酒) 玉葱 にんじん ぶなしめじ こめ油 上白糖 本みりん 食塩 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	50.00 1.50 50.00 15.00 8.00 0.50 2.00 1.30 0.20 4.00 2.00	じゃがいもと野菜 の含め煮 (109kcal)	鶏肉もも 清酒(純米酒) じゃがいも 玉葱 にんじん ぶなしめじ さやいんげん 上白糖 1.0 本みりん 1.0 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 食塩 0.1 削り節 1.0	40.00 0.80 55.00 30.00 15.00 10.00 5.00 1.0 2.50 2.50 1.0	ホイコウロー (135kcal)	豚ばら 豚もも 清酒(純米酒) キャベツ ピーマン 白ねぎ しょうが にんにく こめ油 テンメンジャン 上白糖 食塩 こいくちしょうゆ	20.00 20.00 1.20 55.00 15.00 15.00 0.50 0.30 0.50 2.20 0.70 0.30 1.00	鶏肉のからあげ (182kcal)	鶏肉もも しょうが にんにく 食塩 白こしょう かたくり粉 こめ油(揚げ油)	70.00 0.70 0.20 0.40 0.03 12.00 7.00
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	コンソメスープ (54kcal)	ウィンナー 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	わかめのみそ汁 (69kcal)	カットわかめ じゃがいも 玉葱 にんじん 葉ねぎ 白みそ 赤みそ だしこんぶ 削り節	0.50 30.00 25.00 15.00 5.00 4.00 11.00 0.50 2.00	はくさいの すまし汁 (25kcal)	はくさい にんじん えのきたけ 葉ねぎ 干し椎茸 食塩 0.4 うすくちしょうゆ 4.0 だしこんぶ 0.5 削り節 2.0	40.00 15.00 10.00 5.00 0.50 4.0 2.0	春雨スープ (45kcal)	鶏肉もも 普通はるさめ(乾) チンゲンサイ 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 5.00 25.00 15.00 0.50 0.20 0.02 4.00 12.00	大根サラダ (21kcal)	だいこん にんじん りょくとうもやし 米酢 上白糖 うすくちしょうゆ 食塩	30.00 10.00 20.00 2.30 2.00 0.50 0.20
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 2.0 2.00 1.00	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	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	ひじき入り 鶏そぼろ (66kcal)	干ひじき 鶏肉ひき肉 しそ葉 ごま(いり) 上白糖 2.4 本みりん 2.5 うすくちしょうゆ 清酒(純米酒) こめ油	3.00 20.00 0.30 1.00 2.5 3.00 1.20 0.30	あつあげのしょう がじょうゆかけ (87kcal)	絹厚揚げ しょうが 上白糖 こいくちしょうゆ	50.00 1.00 1.50 2.00			
エネルギー たんぱく質 脂質	642 kcal 32.8 g 17.3 g	エネルギー たんぱく質 脂質	739 kcal 28.9 g 28.0 g	エネルギー たんぱく質 脂質	655 kcal 27.9 g 19.1 g	エネルギー たんぱく質 脂質	690 kcal 33.3 g 15.7 g	エネルギー たんぱく質 脂質	685 kcal 30.5 g 25.6 g	エネルギー たんぱく質 脂質	696 kcal 31.6 g 22.7 g						

5月22日(金)			5月23日(土)			5月26日(火)			5月27日(水)			5月28日(木)			5月29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		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)				ごはん	精白米 85.00		ごはん	精白米 85.00		ハヤシライス	精白米 85.00	(516kcal)	ごはん	精白米 85.00	
鮭のつけ焼き	しろさけ 70.00 清酒(純米酒) 2.00 上白糖 1.50 こいくちしょうゆ 3.00	(502kcal)	カレーライス	精白米 90.00 豚もも 45.00 じゃがいも 33.00 玉葱 55.00 にんじん 17.00 マッシュルーム(水煮) 8.50 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 17.00 りんごピューレ 4.50 鳥がらだし 5.50	(138kcal)	肉みそキャベツ	豚ひき肉 45.00 ピーマン 20.00 キャベツ 45.00 たけのこ(水煮) 20.00 こめ油 0.70 こいくちしょうゆ 1.50 上白糖 0.50 トウバンジャン 0.10 しょうが 0.50 清酒(純米酒) 1.50 赤みそ 7.00 かたくり粉 1.00	(111kcal)	豚肉と野菜の	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 45.00 ぶなしめじ 10.00 玉葱 30.00 しょうが 0.50 にんにく 0.20 上白糖 2.0 こめ油 0.5 こいくちしょうゆ 3.50 かたくり粉 1.00		和牛もも 40.00 じゃがいも 30.00 にんじん 15.00 玉葱 40.00 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	(161kcal)	豚肉の	豚肩ロース(脂肪なし) 70.00 おろしソース 1.50 食塩 0.20 だいこん 20.00 葉ねぎ 5.00 本みりん 2.00 こいくちしょうゆ 2.50 ゆず(果汁) 0.80		
うすくず汁 (48kcal)	さといも(冷) 30.00 はくさい 25.00 にんじん 10.00 葉ねぎ 5.00 食塩 0.50 うすくちしょうゆ 5.00 だしこんぶ 0.50 削り節 2.00 かたくり粉 2.50					チンゲンサイの	鶏肉もも 15.00		とうふのみそ汁 (63kcal)	木綿豆腐 25.00 はくさい 20.00 にんじん 10.00 ぶなしめじ 5.00 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		カリフラワーの	カリフラワー 50.00	(32kcal)	大豆の五目煮 (49kcal)	薄揚げ 5.00 大豆(国産、ゆで) 7.00 にんじん 10.00 れんこん 5.00 しいたけ 10.00 干ひじき 1.50 上白糖 1.00 本みりん 0.50 こいくちしょうゆ 1.50 削り節・こんぶだし 20.00	
高野豆腐の いり煮 (82kcal)	鶏肉ひき肉 15.00 高野豆腐 8.00 にんじん 10.00 干ひじき 0.50 こめ油 0.50 上白糖 1.30 食塩 0.20 うすくちしょうゆ 1.80 削り節昆布だし 40.00	(46kcal)	ぶどうゼリー	国産ぶどうゼリー 50.00		スープ (41kcal)	絹ごし豆腐 25.00 チンゲンサイ 20.00 にんじん 15.00 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		もやしの ごま酢あえ (29kcal)	りょくとうもやし 40.00 さやいんげん 15.00 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		切干だいこんの いため煮 (81kcal)	薄揚げ 10.00 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 削り節昆布だし 30.00		みかん(缶) (32kcal)	みかん(缶) 50.00	
エネルギー	645 kcal		エネルギー	681 kcal		エネルギー	626 kcal		エネルギー	673 kcal		エネルギー	706 kcal		エネルギー	681 kcal	
たんぱく質	37.9 g		たんぱく質	23.1 g		たんぱく質	28.6 g		たんぱく質	33.9 g		たんぱく質	24.2 g		たんぱく質	32.5 g	
脂質	17.5 g		脂質	12.1 g		脂質	20.6 g		脂質	19.3 g		脂質	22.9 g		脂質	24.1 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

5月1(金) こどもの日デザート(ゼリー)

原材料	<p>【りんごゼリー】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</p> <p>【豆乳(レモン風味)ゼリー】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、ピロリン酸第二鉄使用、香料使用</p> <p>【サイダー風ゼリー】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</p>
表示対象 アレルギー	大豆・りんご