●970 ● 970

| 日 | 献立名 | 料理別エネルギー | 原材料 | 段階食 | | |
|-------|---|-------------|---|------------------|------|------|
| | ごはん | 309(247) kc | al 金賞健康米 | おかゆ | | kcal |
| | 豚じゃが | 186(149) kc | 豚もも肉、なたね油、清酒、じゃがいも、にんじん、玉葱、糸こんにゃく、三度豆、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、水 | 豚じゃが | 601 | kcal |
| | きゅうりのツナ和え | 58(46) kca | きゅうり、りょくとうもやし、にんじん、カットわかめ、ツナ油漬け、食塩、こしょう、淡口しょうゆ、りんご酢、三温糖 | きゅうりのツナ和え | 26.2 | g |
| | モラインにんます。 手作り昆布ふりかけ | 41(33) kc | しらす、かつお節、塩こんぶ、りんご酢、ごま、みりん、濃口しょうゆ、三温糖、清酒 | 手作り昆布ふりかけ | 17.0 | g |
| | ぎゅうにゅう 牛乳 | 126 kc | 1本 | | | |
| 12 | コッペパン | 276(184) kc | 1個(小学部:小、中学部・高等部:大) | パン粥 | 749 | kcal |
| | りんごジャム | 40 kc | | りんごジャム | 647 | kcal |
| | 鶏のフレーク焼き | 255 kc | 鶏もも肉、食塩、こしょう、ハエッグマヨ、りんご酢、パン粉、コーンフレーク | 鶏のフレーク焼き | 32.4 | g |
| | コンソメスープ | 52(42) kc | にんじん、キャベツ、玉葱、じゃがいも、セロリー、ぶなしめじ、食塩、こしょう、鳥がらだし、ブイヨン、野菜だし、丸鶏が らスープ、淡口しょうゆ、みりん、ワイン風調味料(白)、水 | コンソメスープ | 31.0 | g |
| | 当 あうにゅう 牛乳 | 126 kc | | | | |
| 3 | <u>まっま</u> 厚揚げそぼろ丼 | 567(454) kc | 金賞健康米、豚ひき肉、牛ひき肉、玉葱、ぶなしめじ、アスパラガス、厚揚げ、しょうが、にんにく、清酒、濃口しょうゆ、オイスターソース、中華だしの素、丸鶏がらスープ、三温糖、塩、こしょう、トウパンジャン、水、ごま油 | おかゆ 厚揚げそぼろ丼の具 | 732 | kcal |
| | 白菜スープ | 39(31) kc | けくさい にんごん 白わぎ えのきたけ 合作 コーラ 沙口 こうゆ 中華だしの表 良がらだし かたくり粉 ごま | 白菜スープ | 611 | kcal |
| 金 | <u>日来へ</u> ぎゅうにゅう 牛乳 | 126 kc | | | 29.5 | g |
| | 十孔 | | | | 27.3 | |
| 月 | 「お月見献立】 | | | | 796 | kcal |
| | こはん | 309(247) kc | 金賞健康米 | おかゆ | 724 | kcal |
| | . や ふう | | さんま、米粉、かたくり粉、なたね油、濃口しょうゆ、三温糖、清酒、みりん、かつおだしパック、だし昆布、水 | さんまのかば焼き風 | 23.9 | |
| | <u>さんまのかば焼き風</u> っきみじる 月見汁 | 52(42) kg | | 月見汁 | 29.6 | |
| | つきみ | 56 kg | し民作、かたくり材、水 | お月見デザート | 20.0 | 6 |
| | お月見デザート | 126 kc | | | | |
| | 牛乳 | 184 kg | | パン粥 | 658 | kcal |
| | コッペパン | 304(243) kc | カットフパゲティットナ沖港は ナリーブ沖 にくにく 玉苑 にくぶく トフトセ老 たチャップ 合物 こしょう ブノコ | ツナトマトスパゲッティ | 588 | kcal |
| امادا | ツナトマトスパゲッティ | 44(35) kc | プ、野米にし、丸鶏からベーノ ぶかしかに マッシュルー 小水者 にんごん じゃがいも 玉夢 セロリー 食塩 こしょう 直がらだし ブイヨン 野草だ | きのこスープ | | |
| | きのこスープ *** [*] ******************************** | | し、丸鶏からスーノ、淡口しようゆ、みりん、ワイン風調味料(日)、水 | さのこスーク | 27.0 | |
| | <u>牛乳</u> | | | t) t) th | 22.3 | _ |
| | ごはん たいこん ゆ ず | | 金賞健康米 鶏もも肉、しょうが、清酒、食塩、なたね油、だいこん、にんじん、厚揚げ、ぶなしめじ、こんぶ、かつおだしパック、淡口 | おかゆ | 729 | kcal |
| اماسا | <u>大根の柚子みそ煮</u> いた | 179(143) kc | "しょうゆ、三温糖、米みそ、白みそ、かたくり粉、ゆず果汁、水 | 大根の柚子みそ煮 | 608 | kcal |
| 小 | きんぴら炒め ぎゅうにゅう | 115(92) kc | ごま | きんぴら炒め | 24.2 | |
| | <u>牛乳</u> <u>こう たの こんだて</u> | 126 kc | | | 19.5 | |
| | <u>【高1お楽しみ献立】</u> ^{しる} : | (-,-) | , who do not have the same of | la to t | | kcal |
| | 白ごはん とりにく とうふ | 308(216) kc | | おかゆ | 569 | kcal |
| 9 | 鶏肉と豆腐のハンバーグ | | 鶏ひき肉、絹ごし豆腐、しょうが、パン粉、かたくり粉、丸鶏がらスープ、三温糖、塩、こしょう 玉葱、ぶなしめじ、しいたけ、ワイン風調味料(白)、濃口しょうゆ、三温糖、清酒、みりん、水、かつおだしパック、だし | 鶏肉と豆腐のハンバーグ | 25.7 | |
| 木 | <u>きのこソース</u> | 41 kc | 昆布、かたくり粉 | きのこソース | 10.4 | g |
| | キャベツのみそ汁 | | キャベツ、玉葱、にんじん、青ねぎ、かつおだしパック、こんぶ、麦みそ、水 | キャベツのみそ汁 | | |
| | <u> ぶどうゼリー</u> | 44 kc | | ぶどうゼリー | | |
| | 野菜ジュース _ きょうとか こんだて_ | 74 kc | | 野菜ジュース | | |
| | 【京都府の献立】 | | | おかゆ | 576 | kcal |
| 10 | 秋の味覚ごはん | | 金賞健康米、もち米、さつまいも、薄揚げ、にんじん、ぶなしめじ、淡口しょうゆ、みりん、清酒、塩 | 秋の味覚ごはんの具 | 500 | kcal |
| 金 | <u>たらの西京焼き</u> | | まだら、塩、白みそ、みりん、清酒 | たらの西京焼き | 27.5 | |
| | 湯豆腐 ぎゅうにゅう | | はくさい、にんじん、ぶなしめじ、しょうが、絹ごし豆腐、だし昆布、かつおだしパック、みりん、塩、淡口しょうゆ、水 | 湯豆腐 | 11.8 | g |
| | 牛乳 | | | | | |
| | ごはん | | 金賞健康米 豚ひき肉、絹ごし豆腐、にんじん、玉葱、白ねぎ、なす、しょうが、にんにく、なたね油、三温糖、米みそ、濃口しょうゆ、 | おかゆ | 719 | kcal |
| | <u>なす入り麻婆豆腐</u> はるさめ ちゅうかぁ | 187(150) kc | 「清酒、中華だしの素、ごま油、かたくり粉、水 | なす入り麻婆豆腐 | 601 | kcal |
| 火 | 春雨の中華和え | 97(78) kc | | 春雨の中華和え | 24.4 | g |
| | 牛乳 | 126 kc | | | 22.5 | g |
| | おさつパン | | 1個(小学部:小、中学部・高等部:大) | パン粥 | 764 | kcal |
| | 肉入りコーンクリームシチュー | 241(193) kc | 類もも内、長塩、こしょう、フイン風調味料・ロノ、なたれば、しゃかいも、玉窓、「こんしん、マツンユルーム小魚、ヘイート コーン水煮、コーンペースト、上新粉、有塩パター、低脂肪牛乳、脱脂粉乳、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥 がらだ! パカリーオ | 肉入りコーンクリームシチュー | 596 | kcal |
| 水 | お揚げのサラダ | 93(74) kc | II ひじき、薄揚げ、キャベツ、にんじん、スイートコーン水煮、玉葱、りんご酢、三温糖、食塩、オリーブ油、こしょう | お揚げのサラダ | 28.3 | g |
| | 学 ゆうにゅう 牛乳 | 126 | 1本 | | 31.0 | g |
| | ぶたどん 豚丼 | 471(377) kc | 金賞健康米、豚もも肉、しょうが、なたね油、玉葱、にんじん、干し椎茸、濃口しょうゆ、清酒、三温糖、本みりん、かたくり粉、水、かつおだしパック、こんぶ | おかゆ 豚丼の具 | 652 | kcal |
| | チンゲン菜と油揚げのおひたし | 55(44) kc | J チンゲン菜、ほうれん草、薄揚げ、淡ロしょうゆ、三温糖、かつおだしパック、だし昆布、花かつお、水 | チンゲン菜と油揚げのおひたし | 547 | kcal |
| | 半乳 | 126 kc | 1本 | | 26.6 | g |
| | | | | | 18.0 | g |

| | 献立名 | 料理別 | 原材料 | 献立名 | 中·高 三 | ネルギー |
|----------|---|----------------------|--|-------------------------|-------|-------------|
| | が ち くしょく こんせて | エネルギー | MX-123-4-1 | | 脂 | ぱく質 :質 |
| 17 金 | 【備蓄食の献立】 | | | +> 4> 2 +> 4> 4> | 857 | kcal |
| | 【るんるんデザートデイ】 きゅうきゅう | 423(346) kcal | 4.00 | なめらかおかゆ | 743 | kcal |
| | 教給力レー | | | なめらかおかず | 30.4 | - |
| | 鶏の唐揚げ | | 鶏もも肉、濃口しょうゆ、食塩、しょうが、にんにく、清酒、かたくり粉、上新粉、なたね油 縁豆はるさめ、キャベツ、にんじん、チンゲンサイ、きくらげ、鳥がらだし、中華だしの素、淡口しょうゆ、みりん、ごま | 鶏の唐揚げ | 47.9 | g |
| | 春雨スープ | 57(46) kcal | 油、かたくり粉、食塩、こしょう、水 | 春雨スープ | | |
| | <u>こだわり極プリン</u> ぎゅうにゅう 牛乳 | 190 kcal 126 kcal | | こだわり極プリン | | |
| 20 | コッペパン | 276(184) kcal | 1個(小学部:小、中学部・高等部:大) | パン粥 | 676 | kcal |
| | またにく ぱーベきゅー 豚肉のBBQソース | 181(145) kcal | 豚もも肉、玉葱、なたね油、食塩、こしょう、しょうが、りんごピューレ、ケチャップ、ウスターソース、三温糖、りんご酢 | 豚肉のBBQソース | 529 | kcal |
| | カレーコンソメスープ | 93(74) kcal | じゃがいも、ウィンナー、にんじん、キャベツ、玉葱、ぶなしめじ、オリーブ油、鳥がらだし、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がら スープ、ワイン風調味料(白)、みりん、淡口しょうゆ、カレー粉、食塩、こしょう、 水 | カレーコンソメスープ | 32.2 | g |
| | <u>ガレーコンファスーフー</u> ぎゅうにゅう 牛乳 | 126 kcal | | | 28.6 | g |
| | <u>ール。</u> 【大阪府の献立】 | | | | 689 | kcal |
| | さといもごはん | 300(240) kcal | 金賞健康米、もち米、さといも、食塩、清酒 | おかゆ | 601 | kcal |
| | にもの おおさか | 134(107) kcal | 鶏もも肉、食塩、清酒、なたね油、だいこん、たけのこ水煮、三度豆、こんぶ、かつおだしパック、みりん、三温糖、淡口 | さといもごはんの具 かしわの煮物(大阪) | 25.7 | |
| | <u>かしわの煮物(大阪)</u> | | しょうゆ、かたくり粉、水 はくさい、こまつな、えのきたけ、ツナ油漬け、濃口しょうゆ、三温糖、花かつお | 白菜とツナのおひたし | 18.1 | - |
| | <u>白菜とツナのおひたし</u> コアコアりんご | 69 kcal | | コアコアりんご | | - |
| | ぎゅうにゅう | 126 kcal | | | | |
| املسا | <u>牛乳</u> | 209(167) kcal | r · | 中華めん | 677 | kcal |
| | 中華めん | 137 kcal | なたね油、豚もも肉、玉葱、にんじん、キャベツ、白ねぎ、だいこん、しょうが、にんにく、豆乳、米みそ、中華だしの素、 | とんこつ風豆乳スープ | 635 | kcal |
| | とんこつ風豆乳スープ | | 丸鶏がらスープ、塩、こしょう、水 米粉餃子、なたね油 | 揚げ米粉ギョーザ | 30.4 | |
| | <u>揚げ来粉ギョーザ</u> | | | 物の不切です り | 32.2 | |
| | <u>牛乳</u> | | | おかゆ | 704 | g kcal |
| | ごはん | 309(247) kcal | | | | |
| | 鯖の生姜煮 | | さば、しょうが、白ねぎ、中ざら糖、濃口しょうゆ、清酒、こんぶ、水 | 鯖の生姜煮 | 622 | kcal |
| | <u>脉汁</u> 養物うにゅう 牛乳 | | 勝もも肉、だいこん、にんじん、玉葱、板こんにゃく、なたね油、こんぶ、かつおだしパック、麦みそ、水 本 | 豚汁 | 29.9 | - |
| | | | 金賞健康米 | おかゆ | 743 | kcal |
| | ごはん けんえん つくだに かみん 子佐の口仰者 | 7 kcal | | 鉄強化 減塩のり佃煮 | 621 | kcal |
| 24 | 鉄強化 減塩のり佃煮 | 135(108) kcal | 」 鶏ひき肉、しらす干し、にんじん、さつまいも、りんご、れんこん、なたね油、濃口しょうゆ、三温糖、清酒、みりん、塩、 | 根菜とりんごの甘辛煮 | 27.7 | |
| 314 | 根菜とりんごの甘辛煮 | | だし昆布、水 こまつな、チンゲンツァイ、厚揚げ、さといも、にんじん、ぶなしめじ、こんぶ、かつおだしパック、みりん、三温糖、食塩、 ***ロートラル・* | 小松菜の煮びたし | 19.6 | - |
| | <u>小松菜の煮びたし</u> 巻ゆうにゅう 牛乳 | | 淡口しようゆ、水 1本 | T JANJAN MAN 120 | | • |
| | こんだて | | | | 633 | kcal |
| | <u>【タイの献立】</u> ギ・パナニノフ | 467(374) kcal | 金賞健康米、鶏ひき肉、玉葱、青ピーマン、赤ピーマン、たけのこ、れんこん、にんにく、なたね油、中華だしの素、三温糖・濃口しょうゆ、オイスターソース、清酒、パジル | おかゆ | 529 | kcal |
| | ガパオライス エンゲン学のスープ | 55(44) kcal | チンゲンツァイ、にんじん、絹ごし豆腐、きくらげ、ぶなしめじ、三温糖、食塩、清酒、中華だしの素、鳥がらだし、淡口 | ガパオライスの具 チンゲン菜のスープ | 22.5 | |
| - | チンゲン菜のスープ アシドミルク | 111 kcal | しょうゆ、ごま油、かたくり粉、水 1本 | アシドミルク | 11.6 | - |
| | ごはん | 309(247) kcal | 金賞健康米 | おかゆ | 769 | kcal |
| 28 | 鮭のしょうゆ焼き | 135 kcal | 鮭、食塩、清酒、しょうが、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、かたくり粉、水 | 鮭のしょうゆ焼き | 667 | kcal |
| 1 .1 . | 大根のそぼろ煮 | 199(159) kcal | 難ひき肉、しょうが、なたね油、だいこん、さといも、厚揚げ、さやいんげん、かつおだしパック、だし昆布、水淡口しょうゆ、濃口しょうゆ、三温糖、清酒、みりん、かたくり粉 | 大根のそぼろ煮 | 34.9 | g |
| | きゅうにゅう | 126 kcal | | | 26.3 | g |
| | ごはん | 309(247) kcal | 金賞健康米 | おかゆ | 692 | kcal |
| 29 | 鶏のしょうが焼き | 153(122) kcal | 鶏もも肉、食塩、こしょう、なたね油、玉葱、しょうが、清酒、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、かたくり粉、水 | 鶏のしょうが焼き | 578 | kcal |
| 水 | まった。 厚揚げのみそ汁 | 104(83) kcal | 厚揚げ、キャベツ、にんじん、玉葱、ぶなしめじ、こんぶ、かつおだしパック、麦みそ、水 | 厚揚げのみそ汁 | 28.0 | g |
| | # 1 | 126 kcal | 1本 | | 22.2 | g |
| | ごはん | 309(247) kcal | 金賞健康米 | おかゆ | 786 | kcal |
| | ー 小松菜のふりかけ | 31(25) kcal | こまつな、花かつお、すりごま、濃口しょうゆ、清酒、みりん、ごま油 | 小松菜のふりかけ | 654 | kcal |
| 30 木 | すき焼き風煮 | 246(197) kcal | 和牛もも肉、なたね油、食塩、清酒、はくさい、にんじん、玉葱、白ねぎ、糸こんにゃく、焼き豆腐、干し椎茸、濃口しょう ゆ、三温糖、本みりん、だし昆布、水 | すき焼き風煮 | 27.4 | g |
| | カルにん あんにん 杏仁フルーツ | 74(59) kcal | みかん缶詰、やわらか杏仁豆腐 | 杏仁フルーツ | 24.9 | g |
| | <u>ローフル</u> ぎゅうにゅう 牛乳 | 126 kcal | 1本 | | | |
| | <u>ー和</u> コッペパン | 276(184) kcal | 1個(小学部:小、中学部·高等部:大) | パン粥 | 756 | kcal |
| 31 金 | <u>コン・ソハン</u> さわらの香草焼きトマトソース | 204 kcal | さわら、/ンエッヴマヨ、パン粉、パジル、パセリ、玉葱、トマト水煮、オリーブ油、にんにく、塩、三温糖、水、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、かたくり粉 | さわらの香草焼きトマトソース | 634 | kcal |
| | <u>さわらの音単統さドマドノース</u> ウインナースープ | 150(120) kcal | パーピ、水神がらペープ、かっこうが ウィンナー、キャベツ、にんじん、玉葱、さつまいも、セロリー、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、食塩、 にしょう、淡口しょうゆ、みりん、水 | ウインナースープ | 33.3 | g |
| | <u>・プイン) ― </u> | 126 kcal | | | 33.3 | g |
| <u> </u> | 丁 46 | I | | <u> </u> | | |