



令和5年5月 学校給食予定献立表①



Main menu table with columns: 日 (Date), 主食 (Main Dish), ミルク (Milk), メニュー (Menu), アレルギー注意食品 (Allergy Note), 使用食品名 (g) (Ingredients), 調味料 (Seasoning), エネルギー (kcal) (Energy). Rows include dates from 8月 to 15月.

※物資購入の都合により、献立を変更することがあります。使用量は小学部の分量です。中高等部は小学部の1.3倍量です。(お願い)お箸が使用できる人は、お箸をご家庭からご持参下さい。

※5月11日(木)使用の食品

Table with 2 columns: 商品名 (Chocolate Spread), 原材料名 (Ingredients: 糖類, カカオマス, ショートニング, 小麦粉, 食塩, 乳化剤, 香料), アレルゲン27品目 (Allergens: 大豆, 小麦)

《旬のたべもの》

えんどう豆ごはん



いまあじの味を楽しんでね



令和5年5月

学校給食予定献立表②



日	主食	ミルク	メニュー (★は卵除去食対応可能日です) (◎は乳除去食対応可能日です)	アレルギー 注意食品	使用食品名(g)			調味料	エネルギー (kcal) 上:小学部 下:中高等部
					熱や力のもと(黄色)	血や肉のもと(赤色)	体の調子を整える(緑色)		
16 (火)	ごはん	牛乳	ごはん	米	米68				581 713
			とりにく からて や 鶏肉のピリ辛照り焼き		小麦粉1 片栗粉0.25 米油1 砂糖1.55	鶏肉40	にんにく0.05	塩 酒 濃口醤油 コチュジャン	
			ぶたにく やさい いた もの 豚肉と野菜の炒め物		米油2	豚肉12	キャベツ28 ピーマン8 もやし12 人参9	酒 コンソメ 塩 こしょう	
			かぼちやのみそ汁			油あげ3.5 信州みそ8 白みそ2	カボチャ25 白菜20 大根20 玉ねぎ15 人参7 小松菜6	だしがつお だし昆布	
			ぎゅうにゅう 牛乳	飲用牛乳		牛乳206			
17 (水)	ごはん	牛乳	ごはん	米	米68				606 746
			まーぼー豆腐 麻婆豆腐		砂糖0.5 片栗粉1.5 米油1.5 ごま油0.5	豚ひき肉25 豆腐(冷)75 赤みそ2.3	人参15 白ねぎ7.5 筍8.5 しょうが0.6 干椎茸0.6	鶏がらスープ 酒 濃口醤油 トウバンジャン テンメンジャン 中華スープの素	
			はるさめ 春雨スープ		春雨4.5 ごま油0.5	豚肉8	白菜30 テンゲン菜16 もやし16 人参8	鶏がらスープ 薄口醤油 酒 塩 中華スープの素 コンソメ こしょう	
			ぎゅうにゅう 牛乳	飲用牛乳		牛乳206			
18 (木)	パン	牛乳	パーカーパン	パーカーパン	パーカーパン40				613 750
			とまと煮込みハンバーグ		オリーブ油1 砂糖2	ハンバーグ50 (卵・乳不使用)	玉ねぎ25 トマト(缶)20	赤ワイン デミグラスソース トマトケチャップ ウスターソース	
			やさい 野菜のスープ煮			ベーコン9	キャベツ20 玉ねぎ20 大根20 人参10 ブロッコリー8 しめじ7	鶏がらスープ 白ワイン コンソメ 塩 こしょう	
			ピーチゼリー		ピーチゼリー70				
			ぎゅうにゅう 牛乳	飲用牛乳		牛乳206			
19 (金)	ごはん	牛乳	ぎゅうめし 牛飯	米	米63 ごま油2 砂糖3	牛肉24	ごぼう16.5 人参8 しめじ8 さやいんげん7	濃口醤油 酒	602 743
			かぼす和え		すりごま0.6 砂糖2	鶏ささみ11.5	大根40 テンゲン菜11 かぼす(果汁)1	酢 濃口醤油	
			ぶたじる 豚汁		じゃがいも25	豚肉11 信州みそ8 豆腐20 白みそ2	大根25 玉ねぎ12 人参8 ごぼう7 ねぎ3	だしがつお だし昆布	
			ぎゅうにゅう 牛乳	飲用牛乳		牛乳206			
22 (月)	ごはん	牛乳	ごはん	米	米68				602 738
			とりにく なんぼんや 鶏肉の南蛮焼き		砂糖1.3 ごま油1.3	鶏肉40	白ねぎ2	濃口醤油 酒 米酢 塩 トウバンジャン	
			きりぼしだいこん にももの 切干大根の煮物		米油0.8 砂糖1.2	油揚げ3.4 大豆(蒸)7	切干大根6.5 人参8 さやいんげん6.5	濃口醤油 酒 みりん かつおだし 液体だし	
			じゃがいも しる じゃが芋のみそ汁		じゃがいも25	厚揚げ(冷)14 信州みそ8 白みそ2	大根22 きゃべつ22 玉ねぎ15 人参8 青ねぎ3	だしがつお だし昆布	
			ぎゅうにゅう 牛乳	飲用牛乳		牛乳206			
23 (火)	ごはん	牛乳	ごはん	米	米68				638 782
			つくだに のり佃煮				あまのり佃煮8		
			にくだんご やさい どうにゅる 肉団子と野菜の豆乳汁			ミートボール25 豚肉5 豆乳28 厚揚げ(冷)18	しょうが0.3 白菜35 大根25 人参9 しめじ8 小松菜5	薄口醤油 酒 みりん 塩 だしがつお だし昆布	
			いも きゅうにく きんぴら じゃが芋と牛肉の金平		じゃがいも45 ごま油2 砂糖2.5	牛肉10	さやいんげん10 こんにゃく10	濃口醤油 みりん 酒	
			ぎゅうにゅう 牛乳	飲用牛乳		牛乳206			

※物資購入の都合により、献立を変更することがあります。使用量は小学部の分量です。中高等部は小学部の1.3倍量です。

(お願い)お箸が使用できる人は、お箸をご家庭からご持参下さい。



令和5年4月 学校給食予定献立表③



日	主食	ミルク	メニュー (★は卵除去食対応可能日です) (◎は乳除去食対応可能日です)	アレルギー 注意食品	使用食品名(g)			調味料	エネルギー (kcal) 上:小学部 下:中等部
					熱や力のもと(黄色)	血や肉のもと(赤色)	体の調子を整える(緑色)		
24 (水)	ごはん	牛乳	ひじき入り かやくごはん	米	米58	鶏肉12 油揚げ4 竹輪6 生ひじき4.3	筍8.5 人参9 干椎茸0.55	薄口醤油 みりん 酒 だしがっお だし昆布	616 749
			※大阪産里芋コロッケ (卵不使用)50 米油6.5						
			さわにわん 沢煮椀		片栗粉1	豚肉10 油揚げ4	大根40 人参10 ごぼう8 小松菜8	薄口醤油 酒 みりん 塩 だしがっお だし昆布	
			きゅうにゅう 牛乳	飲用牛乳		牛乳206			
25 (木)	パン	牛乳	バターロール	バターロール		バターロール20			573 723
			や 焼きそば		中華めん84 米油3.5	豚肉27 竹輪13	キャベツ40 玉ねぎ15 人参9 ピーマン7	とんかつソース ウスターソース コンソメ 塩 こしょう	
			やさい コロコロ野菜スープ		じゃがいも27	ベーコン7.5	玉ねぎ22 キャベツ16 人参10 しめじ7	鶏がらスープ コンソメ 酒 塩 こしょう	
			きゅうにゅう 牛乳	飲用牛乳		牛乳206			
26 (金)	ごはん	牛乳	ごはん	米	米68				606 723
			に さばのみそ煮		砂糖3 片栗粉0.88	さば40 白みそ1.1 信州みそ6.6	しょうが0.9	酒 濃口醤油	
			すいた ごま酢炒め	きゅうり	砂糖2.1 ごま油2 すりごま0.8	糸かまぼこ9	大根40 人参10 きゅうり8.5	薄口醤油 酢 液体だし みりん 塩	
			はくさい 白菜そぼろ汁		片栗粉1.8	鶏ひき肉12 豆腐15	白菜40 人参8 えのきたけ5 みつば3	薄口醤油 みりん 酒 だしがっお だし昆布	
		きゅうにゅう 牛乳	飲用牛乳		牛乳206				
29 (月)	ごはん	牛乳	ごはん	米	米68				621 768
			はっほうさい 八宝菜		片栗粉2.8 米油1.5 ごま油0.5	豚肉22 さつまいも揚げ6.5	白菜25 キャベツ25 玉ねぎ20 もやし15 チンゲン菜12 筍10 人参10 干椎茸0.8 しょうが0.7	鶏がらスープ 薄口醤油 酒 濃口醤油 中華スープの素 みりん 塩 こしょう	
			とりにく 鶏肉のチリソース煮		じゃがいも27 小麦粉0.8 片栗粉0.4 米油1.5	鶏肉23	玉ねぎ22 枝豆5 しょうが0.3 にんにく0.2	ケチャップ テリソース 濃口醤油 中華スープの素 塩	
			きゅうにゅう 牛乳	飲用牛乳		牛乳206			
30 (火)	ごはん	牛乳	ピラフ	米	米58 オリーブ油2.6	豚肉15 チキンハム14	玉ねぎ20 ピーマン12 人参12 マッシュルーム(缶)7	白ワイン コンソメ 塩 こしょう	585 709
			だいこん 大根ツナサラダ			ツナ13.5	大根45 人参8 チンゲン菜7	香りゴマドレッシング 塩	
			ぶたにく 豚肉ときゃべつのスープ		じゃがいも20	ベーコン9	きゃべつ30 玉ねぎ20 人参8	コンソメ 鶏がらスープ 酒 塩 こしょう	
			きゅうにゅう 牛乳	飲用牛乳		牛乳206			
31 (水)	ごはん	牛乳	ごはん	米	米68				571 702
			かんとうに 関東煮		じゃがいも40 砂糖2	鶏肉20 竹輪15 大阪しろ菜ボール 20 厚揚げ(冷)18.5	大根45 人参10 こんにゃく18.5	濃口醤油 塩 みりん 酒 だしがっお だし昆布	
			いそか あ 磯香和え			ささみ11.5 きざみのり0.65	キャベツ38 チンゲン菜12	濃口醤油 みりん 液体だし	
			きゅうにゅう 牛乳	飲用牛乳		牛乳206			

※物資購入の都合により、献立を変更することがあります。使用量は小学部の分量です。中高等部は小学部の1.3倍量です。

(お願い)お箸が使用できる人は、お箸をご家庭からご持参下さい。

(注)5月24日(水)使用の食品

商品名	大阪産里芋コロッケ 50g・60g
原材料名	里芋(大阪産) 鶏肉 玉ねぎ にんじん 砂糖 パン粉 しょうゆ 大豆油 食塩 衣(パン粉 米粉 小麦粉) 一部に小麦、鶏肉、大豆を含む
アレルゲン27品目	小麦 鶏肉 大豆

