



令和8年

4月給食予定献立表(前半)

大阪府立泉南支援学校



		あか	き	みどり			あか	き	みどり
10日(金)	牛乳	ぎゅうにゅう	1ぼん	○					
	チキンカレー	せいはいくまい とりにく りょうりしゆ おろしにんにく おろししょうが サラダあぶら たまねぎ にんじん じゃがいも こめこカレールー さとう とうにゅう パンプキンピューレ シチューフレーク こいくちしょうゆ とりがらかん コンソメ(こむぎ、にゅうなし) コーンスターチ みず	95g 60g 4.34g 1g 1g 1g 50g 40g 22.84g 9.41g 3g 11.77g 11.77g 4.71g 3g 2.36g 1g 4.71g 100g	○	○	○	○	○	○
エネルギー 744kcal									
たんぱく質 28.6g									
脂質 18.7g									
	ピクルスサラダ	だいこん きゅうり にんじん あかピーマンスライス ホールコーン す さとう しお コンソメ(こむぎ、にゅうなし) うすくちしょうゆ サラダあぶら みず	25g 20g 10g 14.46g 3.47g 2g 1g 0.2g 0.5g 0.5g 2g 2.5g	○	○	○	○	○	○
13日(月)	ジョア	ジョアストロベリー	1ぼん	○					
	ごはん	せいはいくまい	95g	○					
	ハンバーグ	ポーク・チキンハンバーグ ためたまねぎ マッシュルーム とんかつソース トマトピューレ ウスターソース さとう みず	60g 14.12g 4.47g 5g 7.06g 3g 2.8g 1g	○	○	○	○	○	○
	人参シリシリ	にんじん ホールコーン ツナフレーク サラダあぶら さとう かつおこんぶだし うすくちしょうゆ しお	40g 11.3g 7.06g 0.5g 0.9g 0.5g 0.5g 0.1g	○	○	○	○	○	○
エネルギー 644kcal									
たんぱく質 19.9g									
脂質 14.3g									
	さつまいものみそ汁	きざみあげ たまねぎ さつまいも もやし カットねぎ カットしめじ しろみそ あかみそ かつおだし かつおこんぶだし みず	7.24g 30g 20g 13.12g 4.83g 9.66g 2.6g 13g 1.93g 1g 150g	○	○	○	○	○	○
14日(火)	牛乳	ぎゅうにゅう	1ぼん	○					
	ごはん	せいはいくまい	95g	○					
エネルギー 757kcal									
たんぱく質 26.8g									
脂質 31.8g									
	ビーフシチュー	ぎゅうにく あかワイン サラダあぶら おろしにんにく たまねぎ じゃがいも にんじん マッシュルーム はくりきこ デミグラスソース さとう ウスターソース とんかつソース コンソメ(こむぎ、にゅうなし) みず	50g 8.41g 1g 2g 50g 40g 30g 11.68g 4.67g 72.6g 3g 3g 5g 1g 50g	○	○	○	○	○	
	コールスロー	キャベツ ホールコーン にんじん おさかなソースライス しお す マヨネーズ(たまごふしよ)	45g 11.4g 15g 7.12g 0.3g 3g 5.3g	○	○	○	○	○	
15日(水)	牛乳	ぎゅうにゅう	1ぼん	○					
	ごはん	せいはいくまい	95g	○					
エネルギー 731kcal									
たんぱく質 23.0g									
脂質 19.5g									
	ミートボールの甘酢	ポーク・チキンミートボール おろししょうが おろしにんにく たまねぎ にんじん たけのこ ピーマンスライス ほししいたけ こいくちしょうゆ さとう りょうりしゆ す ちゅうかあじ トマトケチャップ とりがらかん かたくりこ サラダあぶら みず	60.98g 1g 0.3g 60g 30g 21.11g 21.11g 0.59g 3.9g 2.8g 2g 5g 0.6g 4.5g 2.3g 2g 1g 21g	○	○	○	○	○	
	ひじきとたまねぎのサラダ	たまねぎ ホールコーン ひじき きりぼしだいこん す さとう うすくちしょうゆ しお サラダあぶら	40g 12.49g 1.29g 2.6g 4.6g 3.5g 1.4g 0.2g 1g	○	○	○	○	○	

* 仕入れ食材の都合により、献立を変更する場合があります。4月にお配りする献立表を必ずご覧ください。
 * エネルギー・たんぱく質・脂質量は牛乳を含みます。牛乳(200ml)はエネルギー138kcal、たんぱく質6.8g、脂質7.8gです。
 * 栄養価は中学部、高等部のものを記載しています。小学部1~3年生は記載の約70%、4~6年生は約80%です。

				あか	き	みどり					あか	き	みどり		
16日(木)	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	1ぽん	○			20日(月)	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	1ぽん	○				
	ごはん	せいはいくまい	95g		○			ナポリタン	スパゲッティ	198g		○			
	にくじゃが	ぶたにく	50g	○					くつつかないで	1.2g					
		にんじん	20.52g			○			エネルギー	みず	3.6g				
じゃがいも		65g			○	659kcal	おさかなソースライス		37.77g	○					
いとこんにやく		30.42g			○	たんぱく質	サラダあぶら	1g		○					
たまねぎ		70g			○	25.7g	たまねぎ	80g			○				
サラダあぶら		0.5g			○	脂質	にんじん	30g			○				
こいくちしょうゆ		4.3g			○	15.5g	ピーマンスライス	30.69g			○				
うすくちしょうゆ		4g			○		トマトケチャップ	35.41g			○				
さとう		4g			○		トマトピューレ	23.61g			○				
みりん		2.5g			○		トマトかん	29.51g			○				
しお		0.3g			○		とりがらん	2.36g			○				
かつおだし	1g			○		さとう	5g		○						
かつおこんぶだし	1g			○		ウスターソース	6g								
みず	50g			○		コンソメ(こむぎ、にゅうなし)	1g								
てづくしやけ 手作り鮭ふりかけ	さけほぐしみ	23g	○			ブロッコリーソテー	ブロッコリー	30.49g				○			
	しろごま	3g			○		たまねぎ	30g				○			
	あおのり	0.3g			○		にんじん	10g				○			
	りょうりしゆ	1.2g			○		ツナフレーク	4.76g		○					
	みりん	0.8g			○		おろしにんにく	0.5g					○		
	うすくちしょうゆ	2.3g			○		しお	0.5g						○	
	みず	1.5g			○										
	ほうれん草の あもの 和え物	ほうれん草	30.42g				○	21日(火)	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	1ぽん	○			
	もやし	35g			○	ごはん	せいはいくまい	95g			○				
	にんじん	15g			○	カレーの煮つけ	カレーのにつけ	1きれ		○					
	こいくちしょうゆ	3g			○		ちくぜんに 筑前煮	とりにく	15g		○				
	みりん	1g			○		サラダあぶら	1g			○				
	かつおこんぶだし	0.3g			○		いたこんにやく	14.25g			○				
	みず	1.5g			○		ささがきごぼう	14.25g			○				
	エネルギー	614kcal			○		にんじん	10g			○				
たんぱく質	27.5g			○	れんこん		11.87g			○					
脂質	11.9g			○	こいくちしょうゆ		3.5g			○					
17日(金)	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	1ぽん	○			さとう	0.5g			○				
エネルギー 883kcal	ごはん	せいはいくまい	95g		○		みりん	1g							
	とりのからあげ	とりにく	100g	○			かつおこんぶだし	0.3g							
		おろししょうが	1.1g			○		みそ汁	たまねぎ	30g				○	
		おろしにんにく	1.1g			○		さといも	22.2g			○			
		しお	0.8g			○		むしキャベツ	23.53g				○		
		こしょう	0.1g			○		こまつなカット	9.4g					○	
		さとう	0.6g			○		あかみそ	12g			○			
		りょうりしゆ	1.1g			○		しろみそ	3g			○			
		ちゅうかあじ	1g			○		かつおだし	1.9g						
		かたくりこ	17.8g			○		かつおこんぶだし	1g						
あぶら		10g			○	みず		150g							
あつあ 厚揚げと白菜の うま煮		あつあげ	21.1g	○				22日(火)	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	206g	○			
	だいこん	30g			○		まーぼーだいこんとうふどん 麻婆大根豆腐丼	せいはいくまい	95g			○			
	はくさい	51.57g			○		ぶたひきにく	60g		○					
	たまねぎ	40g			○		りょうりしゆ	6.2g							
	むしチンゲンサイ	25.74g			○		おろしにんにく	2g							
	にんじん	20g			○		おろししょうが	2g							
	しいたけスライス	2.26g			○		サラダあぶら	1g							
	サラダあぶら	1g			○		だいこん	60g							
	しお	0.5g			○		とうふ	61.82g		○					
	こしょう	0.02g			○		カットねぎ	9.42g							
	こいくちしょうゆ	4g			○		トウバンジャン	0.31g							
ちゅうかあじ	0.7g			○	テンメンジャン	11.78g									
かたくりこ	1.4g			○	さとう	2g									
ごまあぶら	0.5g			○	ちゅうかあじ	1g									
みず	10g			○	こいくちしょうゆ	3g									
				○	しお	0.2g									
				○	かたくりこ	7.23g									
				○	みず	30g									
				○	26.1g										
				○		あおな 中華和え	チンゲンサイ	19.02g				○			
				○		カットわかめ	0.48g		○						
				○		こまつなカット	28.53g								
				○		はるさめ	4.76g								
				○		さとう	2.4g								
				○		こいくちしょうゆ	3.2g								
				○		ごまあぶら	2g								
				○		しろごま	2g								
				○		ちゅうかあじ	0.3g								
				○		みず	1.5g								

すききらいをなくそう



* 仕入れ食材の都合により、献立を変更する場合があります。
 * エネルギー・たんぱく質・脂質量は牛乳を含みます。牛乳(200ml)はエネルギー138kcal、たんぱく質6.8g、脂質7.8gです。
 * 栄養価は中学部、高等部のものを記載しています。小学部1~3年生は記載の約70%、4~6年生は約80%です。



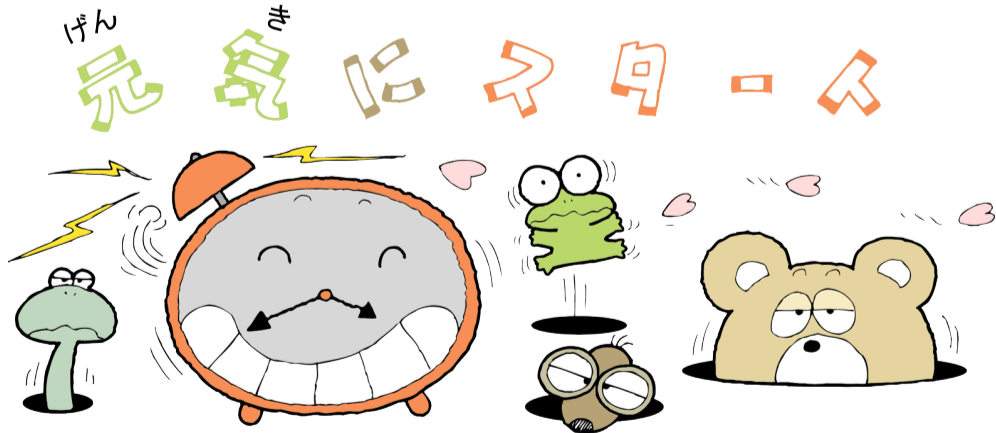
令和8年

4月給食予定献立表(後半)

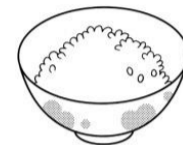
大阪府立泉南支援学校



			あか	き	みどり				あか	き	みどり
23日(木)	牛乳	ぎゅうにゅう	1ぼん	○					○		
	パン	しょくパン	75g		○					○	
	コロッケ	コロッケ あぶら とんかつソース	1こ 5g 1ふくら			○					
	玉ねぎのカレー	たまねぎ にんじん サラダあぶら こいくちしょうゆ コンソメ(こむぎ、にゅうなし) カレーこ	50g 10g 1g 0.5g 0.3g 0.21g				○				○
コンソメスープ	ベーコン サラダあぶら たまねぎ だいこん にんじん とりがらかん コンソメ(こむぎ、にゅうなし) しお パセリフレーク みず	7.04g 1g 35g 30g 20g 2.37g 2g 0.3g 0.05g 160g	○				○				○
エネルギー	704kcal										
たんぱく質	22.1g										
脂質	25.9g										
24日(金)	牛乳	ぎゅうにゅう	1ぼん	○					○		
	ハヤシライス	せいはいくまい ぶたにく りょうりしゆ おろしにんにく サラダあぶら たまねぎ マッシュルーム さとう トマトジュース デミグラスソース コンソメ(こむぎ、にゅうなし) ウスターソース はくりきこ しお みず	95g 60g 4.96g 1g 1g 80g 18.03g 4g 14.23g 52.18g 1g 6g 4.74g 0.5g 40g				○				
	ポテトサラダ	キャベツ ブロッコリー ささみほぐし ポテトベース むしじゃがいも ホールコーン さとう しお こしょう マヨネーズ(たまごふしよう)	10g 7.09g 7.09g 14.18g 37.44g 5.67g 1g 0.3g 0.05g 6.12g			○					
	エネルギー	807kcal									
たんぱく質	31.1g										
脂質	19.8g										
27日(月)	ジョア	ジョアプレーン	1ぼん	○							
	ごはん	せいはいくまい	95g		○						
	鶏の照り焼き	とりにく しお こしょう いためたまねぎ みりん こいくちしょうゆ さとう かたくりこ みず	80g 0.5g 0.05g 11.89g 5.5g 3.5g 2g 0.5g 3.5g				○				
	切り干し大根の煮物	きりぼしだいこん にんじん こいくちしょうゆ みりん さとう かつおこんぶだし ごまあぶら みず	4.76g 10g 3.5g 3g 3g 0.3g 2g 10g					○			
すまし汁	むしほうれんそう はくさい きざみあげ だいこん にんじん うすくちしょうゆ みりん かつおだし かつおこんぶだし しお みず	9.5g 30g 7.12g 30g 10g 6g 2g 1.9g 1g 0.2g 150g			○						
エネルギー	612kcal										
たんぱく質	22.9g										
脂質	15.5g										
28日(火)	牛乳	ぎゅうにゅう	1ぼん	○					○		
	ピリ辛丼	せいはいくまい ぶたにく りょうりしゆ たまねぎ たけのこ にんじん ピーマンスライス おろししょうが おろしにんにく ごまあぶら トウバンジャン さとう こしょう こいくちしょうゆ はちしょうみそ かたくりこ みず	95g 73.32g 0.72g 84g 23.57g 36g 18.33g 0.9g 0.9g 0.9g 0.18g 0.36g 0.04g 7.2g 5.4g 1.8g 9.6g					○			
	白菜の和え物	はくさい にんじん ごまあぶら しろごま こいくちしょうゆ みりん かつおこんぶだし みず	29.42g 35g 10g 1g 3g 1g 0.3g 1.5g						○		
	エネルギー	695kcal									
たんぱく質	32.5g										
脂質	19.4g										
30日(木)	牛乳	ぎゅうにゅう	1ぼん	○					○		
	味噌ラーメン	ちゃんぽんめん くつつかないで みず ぶたにく もやし カットネギ サラダあぶら ホールコーン みそらーめんスープ(しろみそ) しろみそ ちゅうかあじ かつおだし ハンディブロスかつお みず	200g 1.19g 3.56g 60g 30g 9.49g 1g 11.39g 30.99g 5g 1g 1.9g 2.26g 230g					○			
	根菜の和風あんかけ	だいこん にんじん れんこんらんぎり ごぼうらんぎり ごまつなカット むきえだまめ サラダあぶら しお かつおだし ハンディブロスこんぶ かたくりこ みず	40g 20g 30g 30g 11.63g 4.65g 1g 0.2g 0.47g 0.7g 0.5g 40g						○		
	エネルギー	685kcal									
たんぱく質	36.0g										
脂質	19.9g										



* 仕入れ食材の都合により、献立を変更する場合があります
 * エネルギー・たんぱく質・脂質量は牛乳を含みます。牛乳(200ml)はエネルギー138kcal、たんぱく質6.8g、脂質7.8gです。
 * 栄養価は中学部、高等部のものを記載しています。小学部1~3年生は記載の約70%、4~6年生は約80%です。



				あか	き	みどり
12日(火)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぼん	○		
	カレーライス	はいがまい	100g		○	
		ぎゅうにく	50g	○		
		じゃがいも	75g		○	
		たまねぎ	60g			○
		にんじん	30g			○
		にんにく	0.7g			○
		りんごピューレ	5g			○
		あぶら	0.5g		○	
		ボーンストック	1.5g			
		ケチャップ	1.5g			
		ウスターソース	2.3g			
		こいくちしょうゆ	1.5g			
		カレールウ	17g			
		しお	0.3g			
		こしょう	0.02g			
		みず	125g			
	つけもの	ふくじんづけ	1ふくろ			
	きゅうりとコーンの	きゅうり	40g			○
	サラダ	コーン	13g			○
		さとう	0.8g		○	
		す	0.8g			
		しお	0.25g			
		うすくちしょうゆ	0.4g			
		あぶら	0.4g		○	
エネルギー	822kcal					
たんぱく質	25.3g					
脂質	27.2g					

ひ
日にち(曜日)

こんだてめい
献立名

エネルギー・たんぱく質・脂質量
ちゅうがくぶ しょうがくぶ ちゅうがくぶ しょうがくぶ
中学部・高等部の量を表示して
います。小学部の高学年はこれ
の約80%、低学年は70%になり
ます。

しょうしょくざい
使用食材
しょうしょくざい しょうしょくざい しょうしょくざい
使用している食材とその量を「g」
や「個数」で表示しています。
ちゅうがくぶ しょうがくぶ しょうがくぶ しょうがくぶ
中学部・高等部の量です。小学
部の高学年は約80%、低学年は
約70%になります。

さんしょくしょくひんぐん
三色食品群
しょうしょくざい しょうしょくざい しょうしょくざい
使用している食材をその働きに
よって、あか・き・みどりに分類
しています。