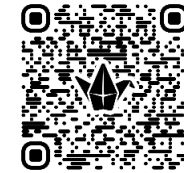


令和8年度

4月 こんだまびょう

給食の写真



摂支内第 3-1 号

大阪府立摂津支援学校（給食室）

4月13日（月）

献立名	使用材料
こんだてめい カレーライス (ライス)	金賞健康米
(ルウ)	豚肉モモ なたね油 にんにく 玉葱 じゃがいも にんじん カレールウ ウスターソース トマトピューレ 濃口醤油 とんかつソース 赤ワイン 水
ツナサラダ	ツナ きゅうり キャベツ にんじん カットわかめ 青じそドレッシング
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	705kcal
たんぱくしつ	25.2g
ししつ	20.8g

4月14日（火）

献立名	使用材料
こんだてめい ごはん	金賞健康米
さば しおや 鯖の塩焼き	骨なしさば 食塩 酒
かいそう 海藻サラダ	ほしひじき 生わかめ キャベツ きゅうり 鶏肉ささ身 薄口醤油 米酢 ごま油 三温糖
のっぺい汁	豚肉モモ だいこん にんじん さといも(冷凍) ささがきごぼう 厚揚げ 青ねぎ しょうが 出し昆布 削節 薄口醤油 濃口醤油 食塩 酒 本みりん 水 かたくり粉 なたね油
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	775kcal
たんぱくしつ	40.0g
ししつ	32.2g

4月15日（水）

献立名	使用材料
ちゅうかどん 中華丼 (ごはん)	金賞健康米
(具)	豚肉モモ 玉葱 にんじん はくさい チンゲンツァイ たけのこ水煮 しいたけ しょうが にんにく 中華スープの素 酒 三温糖 濃口醤油 薄口醤油 ごま油 オイスターソース かたくり粉 水
もやしのスープ	ベーコン りょくとうもやし ぶなしめじ にんじん にら ごま油 中華スープの素 鶏がらスープ 薄口醤油 食塩 黒こしょう 水
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	658kcal
たんぱくしつ	24.6g
ししつ	20.5g

4月16日（木）

献立名	使用材料
こんだてめい 黒糖パン	黒糖パン
ローストチキン	鶏肉モモ(皮付き) バジル(乾) にんにく 濃口醤油 白ワイン 食塩 黒こしょう 本みりん
やさい 野菜のマリネ	アスパラガス 玉葱 じゃがいも ペーコン 米酢 なたね油 三温糖 食塩 黒こしょう
はくさい 白菜とハムの スープ	はくさい 玉葱 にんじん ロースハム 食塩 黒こしょう 濃口醤油 鶏がらスープ チキンコンソメ 水 なたね油
の 飲むヨーグルト	アシドミルク
エネルギー	793kcal
たんぱくしつ	35.1g
ししつ	26.1g

4月17日（金）

献立名	使用材料
こんだてめい ごはん	金賞健康米
にくやさいた 肉野菜炒め	豚肉モモ 玉葱 にんじん キャベツ りょくとうもやし にら しょうが にんにく 濃口醤油 酒 食塩 黒こしょう 三温糖 なたね油
じゃがたま汁	じゃがいも 玉葱 厚揚げ 青ねぎ 出し昆布 削節 みそ 水
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	673kcal
たんぱくしつ	27.2g
ししつ	21.1g

4月20日（月）

献立名	使用材料
こんだてめい ごはん	金賞健康米
にく 肉じゃが	和牛モモ にんじん 玉葱 じゃがいも しらたき 冷凍いんげん 酒 本みりん 三温糖 濃口醤油 なたね油 削節 出し昆布 水
キャベツとツナ のゴマ酢和え	キャベツ にんじん ツナ 白ごま 濃口醤油 米酢 三温糖 食塩
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	693kcal
たんぱくしつ	26.0g
ししつ	21.5g

4月21日（火）

献立名	使用材料
こんだてめい ごはん	金賞健康米
とり 鶏のから揚げ	鶏肉モモ(皮付き) しょうが にんにく 濃口醤油 食塩 酒 ごま油 かたくり粉 揚げ油
じゃこキャベツ	キャベツ きゅうり しらす干し 塩昆布 ごま油
もんげんさい 青梗菜と もやしのスープ	ベーコン ぶなしめじ チンゲンツァイ りょくとうもやし 玉葱 鶏がらスープ 中華スープの素 酒 薄口醤油 食塩 黒こしょう 水 かたくり粉 なたね油
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	798kcal
たんぱくしつ	32.7g
ししつ	34.6g

4月22日（水）

献立名	使用材料
あつあ 厚揚げそぼろ丼 (ごはん)	金賞健康米
(具)	豚ひき肉 玉葱 ぶなしめじ アスパラガス 厚揚げ しょうが にんにく 酒 濃口醤油 オイスターソース 中華スープの素 三温糖 食塩 黒こしょう トウバンジャン ごま油
みそしる キャベツの味噌汁	鶏肉モモ(皮なし) 木綿豆腐 キャベツ にんじん ぶなしめじ 青ねぎ みそ 出し昆布 削節 水
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	872kcal
たんぱくしつ	41.7g
ししつ	40.6g

4月23日(木)

献立名	使用材料
たけのこ 筍ごはん	金賞健康米 たけのこ水煮 にんじん 油揚げ 出し昆布 削節 薄口醤油 水 食塩 本みりん
しゃげゆうあんや 鮭の幽庵焼き	骨なしトラウト 食塩 酒 ゆず果汁 薄口醤油 酒 本みりん 三温糖 水 かたくり粉
ぶたじる 豚汁	豚肉モモ さといも(冷凍) ささがきごぼう だいこん にんじん つきこんにやく 木綿豆腐 青ねぎ 削節 出し昆布 薄口醤油 酒 みそ 水 なたね油
にゅうがく 入学 しんきゅう 進級 いわ こんだて お祝い献立	
いわ お祝い	豆乳プリン(いちご)
カップデザート	
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー たんぱくしつ ししつ	687kcal 36.2g 19.0g

4月24日(金)

献立名	使用材料
おさつパン	おさつパン
とりにく やさい 鶏肉と野菜の ケチャップ炒め	鶏肉モモ(皮付き) 玉葱 にんじん じゃがいも 冷凍ブロッコリー にんにく トマトケチャップ ウスターソース 濃口醤油 白ワイン 三温糖 食塩 黒こしょう オリーブ油
きのこと	えのきたけ にんじん エリンギ 玉葱 ローズハム 食塩 黒こしょう 鶏がらスープ チキンコンソメ 濃口醤油 水
ハムのスープ	
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー たんぱくしつ ししつ	727kcal 31.6g 23.7g

4月27日(月)

献立名	使用材料
はん ご飯	金賞健康米
チャプチェ	豚ひき肉 牛ひき肉 にんじん りよくとうもろこし 玉葱 たけのこ水煮 青ピーマン にんにく はるさめ 酒 三温糖 濃口醤油 焼肉のたれ コチュジャン 食塩 黒こしょう 白ごま ごま油 水
ちんげんさい 青梗菜と	ベーコン えのきたけ ぶなしめじ チンゲンツァイ 玉葱 鶏がらスープ 中華スープの素 酒 薄口醤油 食塩 黒こしょう 水 かたくり粉 なたね油
きのこのスープ	
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー たんぱくしつ ししつ	670kcal 23.3g 21.1g

4月28日(火)

献立名	使用材料
コッペパン	コッペパン
いちごジャム	いちごジャム
ホキの カレーマヨ焼き	骨なしホキ カレー粉 にんにく エッグケア 食塩 黒こしょう パセリ(乾)
れんこんサラダ	れんこん キャベツ にんじん オリーブ油 米酢 薄口醤油 食塩 三温糖 黒こしょう
レタスのスープ	豚ひき肉 レタス 玉葱 にんじん 食塩 黒こしょう 濃口醤油 鶏がらスープ チキンコンソメ 酒 なたね油 水
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー たんぱくしつ ししつ	701kcal 32.2g 25.6g

4月30日(木)

献立名	使用材料
スパゲッティ ミートソース (スパゲッティ)	スパゲッティ(乾) 食塩 オリーブ油
(ソース)	豚ひき肉 なす にんじん 玉葱 にんにく セロリ
キャベツサラダ	マッシュルーム(水魚) パセリ(乾) なたね油 トマト缶(カット) トマトケチャップ ウスターソース 食塩 黒こしょう かたくり粉 三温糖 濃口醤油 チキンコンソメ 赤ワイン
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー たんぱくしつ ししつ	724kcal 28.6g 27.9g

ご入学・ご進級 おめでとうございます



ご入学・ご進級おめでとうございます。
楽しみにしていた学校生活が始まりますね。
給食は4月13日(月)からはじめます。
クラスのお友だちや先生と楽しく給食を食べてください!

給食の時間に守ってほしい約束

手をしっかり洗って、
きれいな手で給食を食べましょう。



給食の時間は、ぼうし(三角巾)・マスク・エプロンを
つけて、清潔な服装で!!



小学部1・2・3年生はこの献立の7割の量、4・5・6年生は8割の量です。

献立は材料の都合により変更することがあります。

- ◆給食で使用しているエッグケアは卵不使用のマヨネーズです。
- ◆1つのメニューで配缶が分かれている場合は、()で表記しています。