

令和7年度

12月 こんだまびょう




給食の写真



摂支内第 3-8 号

大阪府立摂津支援学校（給食室）

12月2日（火）		12月3日（水）		12月4日（木）		12月5日（金）		12月8日（月）		12月9日（火）		12月10日（水）		12月11日（木）	
こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料	こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料	こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料	こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料	こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料	こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料	こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料	こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料
おさつパン	おさつパン	あんかけ	スパゲッティ (スパゲッティ)	ひじきごはん	金賞健康米 ほしひじき 油揚げ にんじん 酒 本みりん 薄口醤油 食塩 削節 出し昆布 水	ごはん	金賞健康米	ごはん	金賞健康米	ごはん	金賞健康米	ハヤシライス (ご飯)	金賞健康米	チーズパン	チーズパン
味噌マスタート	鶏肉モモ(皮付き) 食塩 黒こしょう 濃口醤油 みそ 本みりん あらびきマスタート エッグケア	(ソース)	ウィンナー にんじん 玉葱 青ピーマン エリンギ にんにく トマトケチャップ トマト缶(カット) ウスターソース チキンコンソメ 三温糖 食塩 黒こしょう オリーブ油 水 かたくり粉	さばの みそ 味噌マヨ焼き	骨なしさば 青ねぎ しょうが みそ 三温糖 酒 エッグケア 濃口醤油	とりにく に 鶏肉のうま煮	鶏肉モモ(皮付き) しょうが 厚揚げ にんじん だけのこ水煮 じゃがいも 冷凍いんげん 出し昆布 削節 三温糖 薄口醤油 酒 本みりん なたね油 水	まーぼー豆腐 麻婆豆腐	豚ひき肉 冷凍豆腐 食塩 黒こしょう しょうが にんにく 青ねぎ ぶなしめじ だけのこ水煮 玉葱 にんじん 水 中華スープの素 鶏がらスープ 酒 三温糖 濃口醤油 みそ テンメンジャン かたくり粉 トウバンジャン なたね油	チキンチキン ごぼう	鶏肉モモ(皮付き) 濃口醤油 酒 しょうが ごぼう 冷凍むき枝豆 本みりん 濃口醤油 三温糖 水 かたくり粉 揚げ油	ハヤシライス (ルウ)	和牛モモ 玉葱 にんじん にんにく マッシュルーム(水煮) なたね油 米粉ハヤシルウ トマトケチャップ ウスターソース 米粉デミグラスソース 赤ワイン 水	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)
はくさい 白菜とゆずの	はくさい にんじん ベーコン とうもろこし缶 エッグケア ゆず果汁 黒こしょう									カミカミ こんだて 献立				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
コールスローサラダ															
きのこと ハムのスープ	えのきたけ にんじん エリンギ 玉葱 ロースハム 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	ジャーマン ポテト	ベーコン じゃがいも 玉葱 とうもろこし缶 にんにく エッグケア あらびきマスタート 食塩 なたね油	にゅうめん	鶏肉モモ(皮付き) そうめん にんじん 玉葱 青ねぎ 出し昆布 削節 薄口醤油 食塩 本みりん 酒 水	だいこん 大根	だいこん にんじん キャベツ しらす干し 米酢 三温糖 濃口醤油 ごま油	キャベツのスープ	ベーコン キャベツ 玉葱 りょくとうもやし にんじん 中華スープの素 薄口醤油 食塩 酒 黒こしょう なたね油 水	のっぺい汁	豚肉モモ だいこん にんじん さといも(冷凍) 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	つぶ 粒マスタート サラダ	キャベツ きゅうり 玉葱 ベーコン 米酢 オリーブ油 食塩 三温糖 黒こしょう あらびきマスタート	かぶの コンソメスープ	ベーコン かぶ にんじん 玉葱 セロリー 鶏がらスープ 濃口醤油 薄口醤油 黒こしょう 食塩 なたね油 水
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	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	853kcal 37.8g 40.6g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	660kcal 22.9g 24.5g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	751kcal 33.8g 32.8g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	772kcal 32.1g 30.3g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	700kcal 29.1g 25.5g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	866kcal 39.7g 37.3g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	838kcal 25.7g 33.1g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	702kcal 33.3g 29.8g

12月12日（金）		12月15日（月）		12月16日（火）		12月17日（水）		12月18日（木）		12月19日（金）		12月22日（月）		
献立名	使用材料	献立名	使用材料	献立名	使用材料	献立名	使用材料	献立名	使用材料	献立名	使用材料	献立名	使用材料	
はん ご飯	金賞健康米	はん ご飯	金賞健康米	こくとう 黒糖パン	黒糖パン	にく 肉うどん	うどん(冷凍)	はん ご飯	金賞健康米	けちゃっプライス	金賞健康米 食塩 黒こしょう 豚ひき肉 牛ひき肉 白ワイン 玉葱 にんじん ぶなしめじ 三温糖 ウスターソース チキンコンソメ トマトケチャップ オリーブ油	とうじ 冬至カレー	金賞健康米	
ぶた 豚じゃが	豚肉モモ 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	チャプチェ	豚ひき肉 牛ひき肉 にんじん りょくとうもやし 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	とりにく やさい 鶏肉と野菜の けちゃっ炒め	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	（めん） （具）	和牛モモ 玉葱 にんじん はくさい 油揚げ 青ねぎ しょうが 濃口醤油 薄口醤油 食塩 本みりん 三温糖 酒 なたね油 出し昆布 削節 水	トンテキ	豚ロース(脂身付き) にんにく 玉葱 三温糖 本みりん 濃口醤油 トマトケチャップ ウスターソース 食塩 黒こしょう 水 なたね油 かたくり粉		きかた もみの木型 ハンバーグ	もみの木型ハンバーグ	とりにく 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
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	とりにくだいこん 鶏肉と大根の しお 塩こうじスープ	鶏肉モモ(皮付き) だいこん にんじん ぶなしめじ 青ねぎ にんにく しょうが 塩こうじ 鶏がらスープ 中華スープの素 濃口醤油 薄口醤油 本みりん 酒 なたね油 水	はくさい	はくさい 豚ひき肉 にんじん しょうが 酒 薄口醤油 鶏がらスープ チキンコンソメ 食塩 黒こしょう 水 なたね油	かまぼこ	かまぼこ	ゆでキャベツ	キャベツ	はくさい 白菜とベーコン のスープ	はくさい 玉葱 にんじん ベーコン 食塩 黒こしょう 濃口醤油 鶏がらスープ パセリ(乾) 水 なたね油		切干しだいこん にんじん きゅうり 濃口醤油 米酢 三温糖 ごま油	
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	の 飲むヨーグルト	アシドミルク	さつまいも チップス	さつまいも 揚げ油 三温糖 濃口醤油 はちみつ 水	とうふ こまつな 豆腐と小松菜 みそしる の味噌汁	油揚げ 木綿豆腐 こまつな えのきたけ みそ 出し昆布 削節 水		クリスマスプリン	サンタさんの三色デザート	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	661kcal 26.2g 18.0g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	692kcal 26.8g 21.8g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	728kcal 29.4g 18.2g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	685kcal 25.5g 23.1g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	688kcal 29.5g 24.6g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	703kcal 26.4g 26.9g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	882kcal 31.7g 31.0g	

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。