

令和7年度

9月 こんだまびょう

給食の写真



摂支内第 3-5 号

大阪府立摂津支援学校（給食室）

9月2日（火）

こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料
あきやさい 秋野菜カレー （ごはん） （ルウ） 	金賞健康米 豚肉モモ なたね油 にんにく 玉葱 さといも(冷凍) にんじん なす ぶなしめじ 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
む どり 蒸し鶏サラダ 	きゅうり りょくとうもやし にんじん 鶏肉ささ身 薄口醤油 米酢 三温糖 ごま油
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー たんぱくしつ ししつ	698kcal 29.7g 18.2g

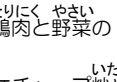
9月3日（水）

こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料
からぶた どん ピリ辛豚みそ丼 （ごはん） （具） 	金賞健康米 豚ひき肉 玉葱 にんじん たけのこ水煮 ぶなしめじ りょくとうもやし 青ねぎ しょうが にんにく 酒 濃口醤油 三温糖 本みりん みそ テンメンジャン トウバンジャン 食塩 黒こしょう ごま油 かたくり粉 水
さわにわん 沢煮椀 	豚肉モモ にんじん だいこん しいたけ 青ねぎ 薄口醤油 食塩 酒 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 たんぱくしつ ししつ	674kcal 28.1g 21.5g

9月4日（木）

こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料
ぎゅうにく 牛肉とれんこん た こ はん の炊き込みご飯 	あっという米 和牛モモ れんこん にんじん 濃口醤油 薄口醤油 本みりん 酒 出し昆布 削節 ごま油 白ごま 骨なし赤魚 白みそ 酒 本みりん 薄口醤油
あかう 赤魚の さいきょうや 西京焼き 	だいこん にんじん 玉葱 たけのこ水煮 ぶなしめじ 油揚げ 青ねぎ しょうが 削節 出し昆布 食塩 薄口醤油 濃口醤油 酒 本みりん かたくり粉 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	607kcal 33.5g 19.1g

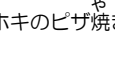
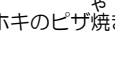
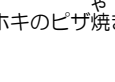
9月5日（金）

こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料
こくとう 黒糖パン 	黒糖パン 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
つぶ 粒マスタード 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 あらびきマスタード
の 飲むヨーグルト	アシドミルク
エネルギー たんぱくしつ ししつ	755kcal 28.3g 20.8g

9月8日（月）

こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料
はん ご飯 	金賞健康米 豚ひき肉 にんじん 玉葱 白ねぎ なす 水 みそ しょうが しょうが にんにく 三温糖 濃口醤油 酒 中華スープの素 ごま油 トウバンジャン かたくり粉
まーぼー 麻婆なす 	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 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 たんぱくしつ ししつ	642kcal 22.9g 20.9g

9月9日（火）

こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料
しょく 食パン 	食パン 骨なしホキ 食塩 黒こしょう 玉葱 にんじん ベーコン トマトケチャップ なたね油 ピザ用チーズ
ホキのピザ焼き 	キャベツ にんじん 玉葱 ロースハム チキンコンソメ 鶏がらスープ 食塩 黒こしょう 薄口醤油 水
キャベツと ハムのスープ 	ぎゅうにゅう 牛乳
エネルギー たんぱくしつ ししつ	646kcal 37.1g 23.2g

9月10日（水）

こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料
ま 混ぜこみキンパ 	金賞健康米 豚肉モモ にんじん こまつな たくあん にんにく ごま油 酒 濃口醤油 中華スープの素 三温糖 焼肉のたれ コチュジャン 白ごま 韓国のに
かんこく 韓国のに 	鶏ひき肉 にんじん 玉葱 はくさいキムチ しいたけ チンゲンツァイ はるさめ 中華スープの素 本みりん 酒 濃口醤油 食塩 黒こしょう ごま油 水
キムチと春雨 のスープ 	クレープ（いちご） クレープ（いちご）
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	672kcal 22.8g 21.9g

9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
はん ご飯 	金賞健康米 鶏肉モモ(皮付き) 濃口醤油 酒 塩こうじ にんにく 三温糖 かたくり粉 揚げ油
しお 塩こうじから揚げ 	キャベツ きゅうり しらす干し 塩昆布 ごま油
じゃこキャベツ 	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 チキンコンソメ 酒 薄口醤油 食塩 黒こしょう 水 かたくり粉 なたね油
ちんげんさい 青梗菜と きのこのスープ 	ぎゅうにゅう 牛乳
エネルギー たんぱくしつ ししつ	817kcal 32.3g 34.2g

9月12日（金）		9月16日（火）		9月17日（水）		9月18日（木）		9月19日（金）		9月22日（月）		9月24日（水）		9月25日（木）	
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	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	みそ 味噌ラーメン （ラーメン）	ラーメン	はん ご飯	金賞健康米	おさつパン	おさつパン	はん ご飯	金賞健康米	カミカミ丼 （ご飯）	金賞健康米	みそカツ	
やふくに すき焼き風煮	和牛モモ 焼き豆腐 しらたき にんじん はくさい なたね油 三温糖 濃口醤油 食塩 本みりん 酒 水	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	（具）	豚肉モモ にんじん りよくとうもやし はくさい 青ねぎ しょうが にんにく 酒 濃口醤油 中華スープの素 みそ 白みそ 三温糖 食塩 黒こしょう ごま油 トウバンジャン 水	しゃけ 鮭の や ちゃんちゃん焼き	骨なしトラウト 食塩 黒こしょう 酒 キャベツ 玉葱 にんじん ぶなしめじ とうもろこし缶 赤みそ 白みそ 三温糖 本みりん 濃口醤油 なたね油	マーマレード	鶏肉モモ(皮付き) 玉葱 にんにく 白ワイン マーマレード 濃口醤油 黒こしょう	にくやさいいた 肉野菜炒め	豚肉モモ 玉葱 にんじん キャベツ りよくとうもやし 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	（具）	豚肉モモ にんじん ささがきごぼう えのきだけ たけのこ水煮 冷凍いんげん つきこんにゃく 青ピーマン 薄口醤油 三温糖 本みりん トウバンジャン なたね油	（丸パン）	丸パン
															豚ロース(脂身付き) 食塩 黒こしょう 薄力粉 エッグケア 水 パン粉 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	すのもの わかめの酢の物	生わかめ きゅうり キャベツ ちくわ 白ごま 米酢 三温糖 薄口醤油 食塩	ツナポテト	じゃがいも キャベツ ツナ にんじん 三温糖 食塩 濃口醤油 米酢 ごま油	じる 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	マカロニサラダ	マカロニ きゅうり 玉葱 にんじん ベーコン エッグケア 食塩 黒こしょう			キャベツの みそじる 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	（たれ）	赤みそ 酒 三温糖 出し昆布 削節 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	ジュース	グレープジュース	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	656kcal 27.9g 21.0g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	773kcal 32.7g 29.9g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	601kcal 29.0g 19.4g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	703kcal 36.1g 21.7g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	852kcal 30.3g 30.2g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	663kcal 26.2g 20.4g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	642kcal 28.1g 19.0g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	808kcal 35.0g 35.4g

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。

9月30日 (火)

こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料
はん ご飯	金賞健康米
さば 鯖の や ソース焼き	骨なしさば しょうが 酒 ウスターソース 三温糖 みそ 白ごま
	
はくさい 白菜の あ おかか和え	はくさい りょくとうもやし こまつな 出し昆布 削節 水 濃口醤油 糸かつお
	
じる すまし汁	鶏肉モモ(皮付き) ぶなしめじ 玉葱 青ねぎ 削節 出し昆布 薄口醤油 酒 本みりん 食塩 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	677kcal 33.8g 24.8g

- こたえ ①むしろ ②のう ③みかく ④しょうか ⑤ことば ⑥がん ⑦ひまん