

令和7年度

2月 ごとくよう

2月2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
あつあ 厚揚げと豚肉 みそいた の味噌炒め	豚肉モモ しょうが 厚揚げ 玉葱 キャベツ にんじん なたね油 三温糖 みそ 濃口醤油 酒 本みりん
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 牛乳
エネルギー たんぱくしつ ししつ	848kcal 38.7g 39.5g

2月3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
いわしの かばや 蒲焼き	いわし開き しょうが 濃口醤油 酒 かたくり粉 揚げ油 濃口醤油 本みりん 三温糖 白ごま
じる さつま汁	豚肉モモ さつまいも だいこん つきこんにゃく 蒸し大豆 木綿豆腐 青ねぎ 削節 出し昆布 水
せつぶんまめ 節分豆	大豆(国産、乾)
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
エネルギー たんぱくしつ ししつ	800kcal 38.6g 27.2g

2月4日 (水)

こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料
とり 鶏あんかけ丼 (ご飯)	金賞健康米 鶏ひき肉 たけのこ水煮 にんじん こまつな しいたけ しょが 酒 本みりん 食塩 濃口醤油 薄口醤油 出し昆布 削節 かたくり粉 水 なたね油
けの汁	豚肉モモ さといも(冷凍) ささがきごぼう だいこん つきこんにゃく 蒸し大豆 木綿豆腐 青ねぎ 削節 出し昆布 水
ヨークコア	ヨークコア コアコア
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
エネルギー たんぱくしつ ししつ	778kcal 34.4g 23.7g

2月5日 (木)

こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料
アップルパン	アップルパン
ハニーマスター	チキン
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
かぶの コンソメスープ	かぶ にんじん 玉葱 セロリー チキンコンソメ 濃口醤油 薄口醤油 黒こしょう 食塩 なたね油 水
ヨークコア	ヨークコア コアコア
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
エネルギー たんぱくしつ ししつ	734kcal 36.5g 25.8g

2月6日 (金)

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
にく 肉じゃが	和牛モモ にんじん 黒こしょう レモン(果汁) 濃口醤油 はちみつ あらびきマスター エッグケア
ひきないり	鶏肉ムネ(皮なし) ちくわ だいこん にんじん 青ビーマン 酒 本みりん 三温糖 濃口醤油 薄口醤油 削節 出し昆布 水
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
エネルギー たんぱくしつ ししつ	699kcal 27.6g 20.2g

2月9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
ちくせんに 筑前煮	鶏肉モモ(皮付き) ささがきごぼう にんじん しょが 厚揚げ つきこんにゃく にんじん さといも(冷凍) たけのこ水煮 れんこん しあわせ なたね油 酒 三温糖 本みりん 濃口醤油 削節 出し昆布 水
ツナともやしの サラダ	きゅうり りょくとうもやし にんじん ツナ 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 牛乳
エネルギー たんぱくしつ ししつ	733kcal 29.8g 27.0g

2月10日 (火)

こんだてめい 献立名	しょうざいりょう 使用材料
とり 鶏ごぼう	金賞健康米 鶏肉モモ(皮なし) ささがきごぼう にんじん しょが 出し昆布 削節 水
カミカミ こんだて 献立	骨なしカレイ 酒 濃口醤油 エッグケア 白ねぎ 白ごま 黒こしょう
ぶりの はりはり汁	豚肉モモ 木綿豆腐 油揚げ みずな にんじん 薄口醤油 酒 食塩 削節 出し昆布 水
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
エネルギー たんぱくしつ ししつ	748kcal 39.5g 31.7g

2月12日 (木)

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
ブロッコリー サラダ	チヨコスプレッド
ミネストローネ	トリの香草焼き
の飲むヨーグルト	ウインナー 冷凍いんげん 玉葱 とうもろこし缶 米酢 食塩 黒こしょう 三温糖 なたね油
アシドミルク	冷凍ブロッコリー にんじん 玉葱 とうもろこし缶 米酢 食塩 黒こしょう 三温糖 なたね油
エネルギー たんぱくしつ ししつ	810kcal 42.6g 21.6g

給食の写真



摂支内第 3-10号

大阪府立摂津支援学校(給食室)

2月13日(金)		2月16日(月)		2月17日(火)		2月18日(水)		2月24日(火)		2月25日(水)		2月26日(木)		2月27日(金)										
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									
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	キーマカレー(ご飯)	金賞健康米	はんご飯	金賞健康米	きつねうどん(めん)	うどん(冷凍)	こくとう黒糖パン	黒糖パン	ハイナンチーファン(ご飯)	金賞健康米									
はっぽうさい 八宝菜	豚肉モモ にんじん はくさい 玉葱 たけのこ水煮 チングンツァイ しいたけ しょうが 濃口醤油 三温糖 食塩 黒こしょう 酒 かたくり粉 中華スープの素 鶏がらスープ オイスターソース ごま油 水	ポークビーンズ	豚肉モモ 蒸し大豆 玉葱 じゃがいも にんじん 冷凍いんげん トマトケチャップ トマト缶(カット) 三温糖 ウスターソース 食塩 黒こしょう チキンコンソメ かたくり粉 なたね油 赤ワイン 水	ふりかけ	しそこんぶ	(具)	豚ひき肉 牛ひき肉 玉葱 にんじん なす れんこん にんにく なたね油 チキンコンソメ トマトケチャップ ウスターソース 食塩 カレールウ カレー粉 黒こしょう 赤ワイン 水	さば 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	こまつな 小松菜の おひたし	こまつな キャベツ にんじん 濃口醤油 酒 食塩 三温糖	のっべい汁	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	のっべい汁	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 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 なたね油 水	ももゼリー	ももゼリー	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
ちんげんさい 青梗菜と きのこのスープ	ベーコン えのきたけ ぶなしめじ チングンツァイ 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	はくさい 白菜とゆずの コールスローサラダ	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	のっべい汁	のっべい汁	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 中華スープの素 酒 なたね油 水	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	コンソメスープ	ロースハム キャベツ にんじん ちくわ 削節 出し昆布 水 濃口醤油 薄口醤油 黒こしょう 食塩 ごま油	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 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳					
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	エネルギー たんぱくしつ ししつ	650kcal 25.8g 21.2g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	806kcal 30.7g 30.7g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	775kcal 38.4g 31.6g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	820kcal 29.0g 28.0g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	845kcal 26.8g 32.6g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	650kcal 25.9g 24.2g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	738kcal 33.7g 28.9g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	634kcal 27.0g 25.1g	

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。