

令和7年度

5月 こんだまびょう

給食の写真



摂支内第 3-2 号

大阪府立摂津支援学校（給食室）

5月1日（木）

献立名	使用材料
アップルパン	アップルパン
ホキのピザ焼き	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
ポトフ	ウィンナー じゃがいも 玉葱 にんじん キャベツ 食塩 黒こしょう チキンコンソメ 濃口醤油 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	755kcal 37.9g 26.4g

5月2日（金）

献立名	使用材料
はんご飯	金賞健康米
とりにく鶏肉の ごまみそや 胡麻味噌焼き	鶏肉モモ(皮付き) みそ 濃口醤油 三温糖 本みりん すりごま
はくさい白菜の 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
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
エネルギーたんぱくしつししつ	788kcal 37.8g 32.0g

5月7日（水）

献立名	使用材料
キーマカレー (ごはん)	金賞健康米
ぐ(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 黒こしょう 赤ワイン 水
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 チキンコンソメ パセリ(乾) 水 なたね油
かしわもち	かしわもち
ジュース	白ぶどう&ほう れん草
エネルギーたんぱくしつししつ	841kcal 22.9g 25.1g

5月8日（木）

献立名	使用材料
はんご飯	金賞健康米
なんばんづ あじの南蛮漬け	骨なしあじ かたくり粉 揚げ油 濃口醤油 本みりん 三温糖 米酢 にんじん 玉葱 青ピーマン なたね油
キャベツの みそ汁	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
エネルギーたんぱくしつししつ	721kcal 34.8g 24.5g

5月9日（金）

献立名	使用材料
はんご飯	金賞健康米
あつあ ふたにく 厚揚げ豚肉の みそいた 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
とろろ昆布の すまし汁	鶏肉モモ(皮付き) ぶなしめじ とろろ昆布 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	849kcal 39.0g 39.5g

5月13日（火）

献立名	使用材料
コッペパン	コッペパン
マーマレード チキン	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
ポテトサラダ	じゃがいも にんじん 玉葱 きゅうり ベーコン エッグケア 食塩 黒こしょう
キャベツと ハムのスープ	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
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	828kcal 37.1g 38.0g

5月14日（水）

献立名	使用材料
あんかけ焼きそば (ラーメン)	ラーメン
ぐ(具)	豚肉モモ だけのこ水煮 きくらげ(乾) にら にんじん 玉葱 はくさい しょうが にんにく ごま油 水 中華スープの素 濃口醤油 オイスターソース 食塩 黒こしょう 三温糖 酒 かたくり粉
ちんげんさい 青梗菜と もやしのスープ	ベーコン にんじん りょくとうもやし チンゲンツアイ 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 なたね油 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	587kcal 25.8g 18.3g

5月15日（木）

献立名	使用材料
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
さば みそに 鯖の味噌煮	骨なしさば みそ しょうが 三温糖 酒 本みりん 削節 出し昆布 水
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 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	728kcal 36.2g 29.1g

5月16日（金）		5月19日（月）		5月20日（火）		5月21日（水）		5月22日（木）		5月23日（金）		5月26日（月）		5月27日（火）	
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	はんご飯	金賞健康米	キムチ	金賞健康米 豚肉モモ	はんご飯	金賞健康米	こくとう黒糖パン	黒糖パン	はんご飯	金賞健康米	ぎゅうにく牛肉とれんこん	金賞健康米 和牛モモ
ちくぜんに筑前煮	鶏肉モモ(皮付き) ささがきごぼう 厚揚げ ちくわ 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 しいたけ なたね油 酒 三温糖 本みりん 濃口醤油 削節 出し昆布 水	チャブチェ	和牛モモ 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 ぶなしめじ 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	あかうお赤魚の ふうみやゆず風味焼き	骨なし赤魚 濃口醤油 マーマレード 食塩 酒 ゆず果汁		チャーハン	トンカツ	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	ポークチャップ	豚肉モモ じゃがいも 玉葱 にんじん ぶなしめじ なたね油 赤ワイン 食塩 黒こしょう トマトケチャップ ウスターソース チキンコンソメ 三温糖 パセリ(乾) 水 かたくり粉	ぶたにく豚肉の しょうがや生姜焼き	豚肉モモ 玉葱 にんじん 青ピーマン しょうが 濃口醤油 酒 三温糖 なたね油	ぎゅうにく牛肉とれんこん たこ はんの焼き込みご飯	金賞健康米 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
				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		キャベツの スープ	キャベツの ゆかり和え	（ソース） ウスターソース とんかつソース トマトケチャップ	つぶ粒マスタード	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			カレイの ネギマヨ焼き	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
キャベツとツナの ずあごま酢和え	キャベツ にんじん ツナ 白ごま 濃口醤油 米酢 三温糖 食塩	はくさいそぼろ スープ	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 なたね油 水	じゃがたま汁	じゃがいも にんじん 玉葱 厚揚げ 青ねぎ 出し昆布 削節 みそ 水			みそけんちん	鶏肉モモ(皮付き) 木綿豆腐 だいこん にんじん 青ねぎ さといも(冷凍) つきこんにゃく 出し昆布 削節 みそ 酒 なたね油 水			なすのみそ汁	なす 玉葱 厚揚げ 青ねぎ みそ 削節 出し昆布 水	けんちん汁	鶏肉モモ(皮付き) 木綿豆腐 ささがきごぼう だいこん にんじん 青ねぎ さといも(冷凍) つきこんにゃく 出し昆布 削節 食塩 本みりん 薄口醤油 濃口醤油 酒 ごま油 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	732kcal 30.4g 26.6g	エネルギーたんぱくしつししつ	654kcal 23.6g 19.6g	エネルギーたんぱくしつししつ	712kcal 37.5g 21.1g	エネルギーたんぱくしつししつ	611kcal 23.3g 21.4g	エネルギーたんぱくしつししつ	845kcal 33.8g 33.5g	エネルギーたんぱくしつししつ	724kcal 26.4g 24.3g	エネルギーたんぱくしつししつ	701kcal 29.0g 24.6g	エネルギーたんぱくしつししつ	776kcal 38.0g 34.0g

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。

5月28日（水）		5月29日（木）		5月30日（金）	
献立名	使用材料	献立名	使用材料	献立名	使用材料
きつねうどん （めん）	うどん(冷凍)	あつあ 厚揚げそぼろ丼 （はん ご飯）	金賞健康米	チーズパン	チーズパン
（真）	豚肉モモ はくさい にんじん 青ねぎ 濃口醤油 薄口醤油 削節 出し昆布 本みりん 酒 食塩 水	（真）	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	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
				ブロッコリー	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
（きつね）	油揚げ 三温糖 濃口醤油 出し昆布 削節 水	はくさい 白菜のみそ汁 （しる）	はくさい だいこん にんじん 油揚げ 青ねぎ みそ 削節 出し昆布 水	サラダ	
ひきなირი	鶏肉ムネ（皮なし） ちくわ だいこん にんじん 青ピーマン 酒 本みりん 三温糖 濃口醤油 薄口醤油 削節 出し昆布 水 ごま油 白ごま				
ヨーグルト	コアコアぶどう	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう	きのこと	えのきだけ にんじん エリンギ 玉葱 ローズハム 食塩 黒こしょう チキンコンソメ 濃口醤油 水
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう			ハムのスープ	
エネルギー たんぱくしつ ししつ	613kcal 30.0g 21.1g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	841kcal 38.9g 40.5g		



5月5日を「端午の節句」または「こどもの日」といいます。

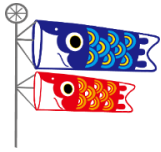


◆何をする日？

…こどもが元気にすくすくと育つのを願う日です

◆どうして鯉のぼりや兜を飾るの？

…鯉のぼりは、滝をのぼる鯉のように、立派に育つように
願いを込めて、飾ります。
兜は、子どもを災いから守ってもらうよう意味を込めて、
飾ります。



◆何を食べてお祝いする？

…邪気を払う「ちまき」



…子孫繁栄を願う「かしわもち」

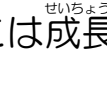


…成長を願う「たけのこ」



→たけのこは成長が早いことから

…活躍を願う「カツオ」



→カツ（勝つ）オは縁起が良いことから

…出世を願う「ぶり」



→ぶりは成長するにつれて、呼び名が
変わる、出世魚であることから

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。