

令和7年度

10月 コンドエビヨウ

給食の写真



摄支内第 3-6 号

大阪府立摂津支援学校（給食室）

10月1日(水)

10月2日(木)

10月3日(金)

10月6日(月)

10月7日(火)

10月8日(水)

10月9日(木)

10月10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											
ちゅうかどん 中華丼 (ごはん) (具) 		金賞健康米 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		こんだてめい 黒糖パン チキンの フレーク焼き やさい 野菜のマリネ 		しょうざいりょう 黒糖パン 鶏肉ムネ（皮なし） エッグケア 食塩 黒こしょう パン粉 コーンフレーク パルメザンチーズ アスパラガス 玉葱 じゃがいも ベーコン 米酢 なたね油 三温糖 食塩 黒こしょう		こんだてめい はん ご飯 だいこん 大根のそぼろ煮 		しょうざいりょう 金賞健康米 だいこん 青ねぎ にんじん 豚ひき肉 がんもどき しょうが 酒 三温糖 濃口醤油 かたくり粉 なたね油 削節 出し昆布 水		こんだてめい さつまいも ご飯 		しょうざいりょう 金賞健康米 さつまいも 本みりん 酒 食塩 ごま塩 しゃけ 鮭の もみじや 紅葉焼き 		しょうざいりょう 金賞健康米 骨なしトラウト 酒 食塩 黒こしょう みそ 濃口醤油 にんじん エッグケア こまつな キャベツ にんじん 濃口醤油 酒 食塩 三温糖		こんだてめい はん ご飯 まいぼー豆腐 麻婆豆腐 		しょうざいりょう 金賞健康米 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 たけのこ水煮 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		こんだてめい カレーうどん (うどん) (ルウ) 		しょうざいりょう うどん(冷凍) 和牛モモ 玉葱 にんじん 油揚げ 青ねぎ 水 削節 出し昆布 カレールウ カレー粉 濃口醤油 薄口醤油 本みりん 酒 食塩 なたね油		こんだてめい おさつパン シーフード グラタン 		しょうざいりょう おさつパン シーフードミックス 白ワイン マカロニ 玉葱 ほうれんそう マッシュルーム（水煮） 食塩 黒こしょう 有塩バター 牛乳 薄力粉 ピザ用チーズ チキンコンソメ		こんだてめい はん ご飯 ふた 豚じゃが 		しょうざいりょう 金賞健康米 豚肉モモ にんじん 玉葱 じゃがいも しらだき 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	
もやしの スープ カミカミ デザート フライビズ		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		ミネストローネ 		ウィンナー 冷凍いんげん 玉葱 キャベツ じゃがいも にんじん トマト缶（カット） 食塩 黒こしょう チキンコンソメ 薄口醤油 三温糖 パセリ（乾） 水		キャベツとツナ のごま酢和え 		キャベツ にんじん ツナ 白ごま 濃口醤油 米酢 三温糖 食塩		おひたし つきみじる 月見汁 		豚肉モモ さといも（冷凍） だいこん にんじん 白玉だんご 青ねぎ みそ 削節 出し昆布 水		鶏胸肉（皮付き） 玉葱 にんじん チンゲンツァイ はるさめ 食塩 黒こしょう 濃口醤油 薄口醤油 しょうが ごま油 鶏がらスープ 中華スープの素 酒 水		はるさめ 春雨スープ 		鶏胸肉（皮付き） 玉葱 にんじん チンゲンツァイ はるさめ 食塩 黒こしょう 濃口醤油 薄口醤油 しょうが ごま油 鶏がらスープ 中華スープの素 酒 水		あ ごま和え 		ほうれんそう りょくとうもやし にんじん 白ごま 三温糖 濃口醤油		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		かいそう 海藻サラダ（ツナ） 		ほしひじき 生わかめ キャベツ きゅうり ツナ 薄口醤油 米酢 ごま油 三温糖	
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		686kcal 26.1g 21.7g		エネルギー たんぱくしつ ししつ		857kcal 45.9g 29.6g		エネルギー たんぱくしつ ししつ		682kcal 26.6g 23.8g		エネルギー たんぱくしつ ししつ		786kcal 32.7g 23.3g		エネルギー たんぱくしつ ししつ		692kcal 30.9g 22.1g		エネルギー たんぱくしつ ししつ		559kcal 23.3g 19.0g		エネルギー たんぱくしつ ししつ		804kcal 30.6g 31.4g		エネルギー たんぱくしつ ししつ		672kcal 25.2g 19.6g			

10月14日（火）		10月15日（水）		10月16日（木）		10月17日（金）		10月20日（月）		10月21日（火）		10月22日（水）		10月23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 鶏のから揚げ  じゃこキャベツ 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	金賞健康米 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 キャベツ きゅうり しらす干し 塩昆布 ごま油 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 ぎゅうにゅう	ふた豚キムチ丼 (ごはん) (具)  レタスのスープ  ぎゅうにゅう牛乳	金賞健康米 豚肉モモ はくさいキムチ りょくとうもやし にら 白ねぎ 玉葱 にんじん にんにく しょうが 食塩 黒こしょう 濃口醤油 酒 ごま油 三温糖 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	チリドッグ (コッペパン) (具) (具) チキンスープ の飲むヨーグルト アシドミルク	コッペパン ポークフランク 牛ひき肉 豚ひき肉 蒸し大豆 玉葱 にんじん にんにく トマト缶(カット) トマトケチャップ ウスターソース チリパウダー ガラムマサラ チキンコンソメ 三温糖 食塩 オリーブ油 かたくり粉 鶏肉モモ(皮なし) 玉葱 にんじん セロリー マッシュルーム(水煮) にんにく 鶏がらスープ チキンコンソメ 食塩 黒こしょう 水 オリーブ油 ぎゅうにゅう	はんご飯 さといも里芋の そぼろ煮  しらあ白和え  ぎゅうにゅう牛乳	金賞健康米 豚ひき肉 さといも(冷凍) 玉葱 にんじん 冷凍いんげん しょうが 三温糖 濃口醤油 本みりん 食塩 酒 なたね油 削節 出し昆布 かたくり粉 水 木綿豆腐 絹ごし豆腐 ちくわ にんじん ほうれんそう 酒 三温糖 白みそ 薄口醤油 本みりん 白ごま ぎゅうにゅう	はんご飯 ふたにくやさい豚肉と野菜のしょうがいた生姜炒め みそけんちん  ぎゅうにゅう牛乳	金賞健康米 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 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 ぎゅうにゅう	こんだてめい根菜混ぜご飯 カミカミ こんだて献立 さばみそに鯖の味噌煮  ふたにく豚肉のはりはり汁  ぎゅうにゅう牛乳	金賞健康米 豚ひき肉 ささがきごぼう にんじん れんこん たけのこ水煮 まいだけ 出し昆布 削節 水 濃口醤油 薄口醤油 三温糖 本みりん 食塩 酒 ごま油 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 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	やあんかけ焼きそば (ラーメン) (具)  ちんげんさい青梗菜と もやしのスープ コアカアぶどう ぎゅうにゅう牛乳	ラーメン 豚肉モモ たけのこ水煮 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 鶏がらスープ 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 ベーコン にんじん りょくとうもやし 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 なたね油 かたくり粉 水 コアカアぶどう ぎゅうにゅう	はんご飯 たかつき高槻うどん餃子 (ポン酢) ぶたじる豚汁  ぎゅうにゅう牛乳	金賞健康米 豚ひき肉 ゆであどん キャベツ にら しょうが にんにく 酒 濃口醤油 食塩 黒こしょう ごま油 ポン酢 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 つきこんにゃく 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
エネルギーたんぱくしつししつ	794kcal32.7g33.8g	エネルギーたんぱくしつししつ	627kcal25.0g17.6g	エネルギーたんぱくしつししつ	669kcal32.2g19.2g	エネルギーたんぱくしつししつ	675kcal25.0g18.5g	エネルギーたんぱくしつししつ	684kcal27.9g21.4g	エネルギーたんぱくしつししつ	772kcal40.6g33.3g	エネルギーたんぱくしつししつ	642kcal29.3g19.1g	エネルギーたんぱくしつししつ	718kcal31.4g25.3g

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。

10月24日（金）		10月27日（月）		10月28日（火）		10月29日（水）		10月30日（木）		10月31日（金）	
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
しゃく 食パン	食パン	はん ご飯	金賞健康米	アップルパン	アップルパン	ピリヤニ	金賞健康米 鶏肉モモ(皮付き) ウィンナー 玉葱 にんじん セロリー えのきたけ トマト缶(カット) トマトケチャップ 食塩 黒こしょう 三温糖 カレールウ ガラムマサラ ターメリック	はん ご飯	金賞健康米	はん ご飯	金賞健康米
バーベキューチキン	鶏肉モモ(皮付き) トマトケチャップ 濃口醤油 本みりん エッグケア はちみつ 食塩 黒こしょう にんにく	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	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	 せんせい 先生リクエスト	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	ぶりの こうみあ 香味揚げ	骨なしぶり しょうが 酒 濃口醤油 かたくり粉 揚げ油	とりにく 鶏肉の	鶏肉モモ(皮付き) みそ 濃口醤油 三温糖 本みりん すりごま
フレンチサラダ	キャベツ にんじん 玉葱 とうもろこし缶 なたね油 米酢 食塩 三温糖 黒こしょう					はくさい 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 水 なたね油	(ソース)	白ねぎ らっきょう(甘酢漬) にんにく しょうが 濃口醤油 米酢 三温糖 はちみつ ごま油 白ごま	はくさい 白菜の	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
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 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	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	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			さつま汁	豚肉モモ さつまいも だいこん にんじん 厚揚げ 青ねぎ みそ 削節 出し昆布 水	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	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	775kcal 34.5gh 33.6g	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	741kcal 29.1g 22.7g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	627kcal 21.0g 23.0g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	869kcal 38.4g 35.0g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	788kcal 37.8g 32.0g

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。