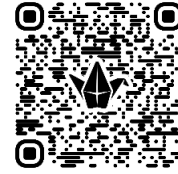


令和8年度









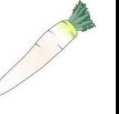


5月 こんだまびょう

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(金)		5月7日(木)		5月8日(金)		5月12日(火)		5月13日(水)		5月14日(木)		5月15日(金)		5月18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	献立名	使用材料
ごはん ご飯	金賞健康米	ケチャップライス 	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	ごはん ご飯	金賞健康米	うずまきパン	うずまきパン	カレーうどん (うどん)	うどん(冷凍)	ごはん ご飯	金賞健康米	ごはん ご飯	金賞健康米	ごはん ご飯	金賞健康米
だいこん 大根のそぼろ煮	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	ハニーマスタード チキン 	鶏肉モモ(皮なし) 食塩 黒こしょう レモン(果汁) 濃口醤油 はちみつ あらびきマスタード エッグケア	あつあつ ふたにく 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	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	カレーうどん (ルウ)	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 なたね油 かたくり粉	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	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 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	ふた 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
かいそう 海藻ツナサラダ	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	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 チキンコンソメ パセリ(乾) 水 なたね油	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	きのことハム のスープ 	えのきだけ 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	ひきなすり 	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	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	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	だいこん 大根 じゃこサラダ 	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
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	の 飲むヨーグルト	アシドミルク	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	671kcal 25.7g 23.4g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	709kcal 32.5g 24.0g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	877kcal 40.0g 41.1g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	786kcal 36.3g 26.2g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	672kcal 26.3g 20.4g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	753kcal 34.9g 26.4g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	687kcal 29.5g 25.1g	エネルギー たんぱくしつ ししつ	660kcal 24.5g 18.0g

5月19日(火)

献立名	使用材料
チリドッグ (パン)	コッパン
(ポークフランク)	ポークフランク
(具)	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
ベーコンと小松菜 のクリームスープ	ベーコン こまつな にんじん 玉葱 ぶなしめじ にんにく 鶏がらスープ チキンコンソメ 薄口醤油 食塩 黒こしょう 白ワイン 牛乳 水 オリーブ油
ジュース	アップル&キャ ロット
エネルギー	722kcal
たんぱくしつ	28.9g
ししつ	25.6g

5月20日(水)

献立名	使用材料
からぶた どん ピリ辛豚みそ丼 (ご飯)	金賞健康米
(具)	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
とりにくい 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
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	730kcal
たんぱくしつ	31.9g
ししつ	25.2g

5月21日(木)

献立名	使用材料
ぎゅうにゅう 牛肉とれんこん の炊き込みご飯	金賞健康米 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 水
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
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
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	874kcal
たんぱくしつ	42.0g
ししつ	43.3g

5月22日(金)

献立名	使用材料
はん ご飯	金賞健康米
はっほうさい 八宝菜	豚肉モモ にんじん はくさい 玉葱 たけのこ水煮 チンゲンツァイ 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
キムチと はるさめ 春雨のスープ	鶏ひき肉 にんじん 玉葱 はくさいキムチ えのきたけ にはるさめ 鶏がらスープ 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
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	657kcal
たんぱくしつ	26.3g
ししつ	18.5g

5月25日(月)

献立名	使用材料
はん ご飯	金賞健康米
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 にはるさめ 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
かぼちゃの みそ汁	鶏肉モモ(皮付き) 冷凍かぼちゃ 玉葱 厚揚げ 青ねぎ 削節 出し昆布 みそ 水
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	687kcal
たんぱくしつ	28.7g
ししつ	23.6g

5月26日(火)

献立名	使用材料
はん ご飯	金賞健康米
ちくわの磯辺揚げ	ちくわ 天ぷら粉 あおさ粉 水 揚げ油
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 系かつお
ごもくじる 五目汁	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	671kcal
たんぱくしつ	25.2g
ししつ	17.7g

5月27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
(具)	豚肉モモ たけのこ水煮 きくらげ(乾) にはるさめ 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 水 濃口醤油 黒こしょう 三温糖 酒 かたくり粉
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 チンゲンツァイ 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
クレープ(いちご)	クレープ(いちご)
の 飲むヨーグルト	アシドミルク
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	673kcal
たんぱくしつ	26.2g
ししつ	15.5g

5月28日(木)

献立名	使用材料
しょうがやどん 生姜焼き丼 (ご飯)	金賞健康米
(具)	豚肉モモ 玉葱 にんじん たけのこ水煮 ぶなしめじ にはるさめ しょうが にんにく 濃口醤油 本みりん 三温糖 オイスターソース 酒 ごま油
がんもどきと キャベツのみそ汁	がんもどき キャベツ 玉葱 ぶなしめじ 青ねぎ 出し昆布 削節 薄口醤油 酒 みそ 水
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう
エネルギー	732kcal
たんぱくしつ	32.8g
ししつ	24.7g

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29日(金)

献立名	使用材料
こくとう 黒糖パン	黒糖パン
ホキの や 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
こまつな 小松菜とベーコン のスープ	ベーコン にんじん ぶなしめじ こまつな 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	724kcal
たんぱくしつ	38.8g
ししつ	26.1g



5月5日を「端午の節句」または「こどもの日」といいます。

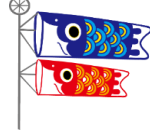


◆何をやる日?

…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



春が旬の野菜を知ろう!

春が旬の野菜は、みずみずしく軽い食感が特徴的です。

辛みが少ないので、サラダにしても美味しく食べることができます。

春キャベツ



アスパラガス



新たまねぎ



スナップエンドウ



にら



新じゃがいも



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。