


献立表は学校ホームページでもご覧いただけます  
 ぜひご活用ください。  
 ← 思斉支援学校学校給食献立表へのリンク

# 令和6年7月 学校給食献立表

大阪府立思斉支援学校

7月1日(月)		7月2日(火)		7月3日(水)				7月4日(木)		7月5日(金)		7月9日(火)	
献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム
【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【チンゲンサイのスープ】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】	
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	とうふ	32	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		チンゲンサイ		【ごはん】		【きんぴらちらし寿司】		【ごはん】	
金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	たまねぎ	30	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95
【鶏肉のバーベキューソース】		【豚肉のおろし醤油かけ】		【マーボーなす】		にんじん		【すき焼き風煮】		和牛モモ(脂身付き)		【焼き肉】	
鶏肉もも(皮付き)	80	豚モモ(脂身付き)	60	牛ひき肉	30	料理酒	1.0	和牛モモ(脂身付き)	55	ささがきごぼう	20	和牛モモ(脂身付き)	70
白ワイン	1.0	料理酒	1.5	豚ひき肉	30	中華スープ	1.0	焼き豆腐	32	れんこん	15	料理酒	1.0
食塩	0.1	食塩	0.2	なす	35	うすくちしょうゆ	2.0	系こんにゃく	32	にんじん	10	たまねぎ	30
こしょう	0.01	大根おろし(冷凍)	16	たまねぎ	40	こしょう	0.02	たまねぎ	30	コーン(冷凍)	5	赤パプリカ	8
にんにく	0.1	本みりん	2.0	にら	5	ごま油	0.1	はくさい	30	なたね油	0.5	にんにく	0.5
りんごピューレ	9.1	こいくちしょうゆ	2.5	にんじん	15			白ねぎ	15	料理酒	0.5	りんごピューレ	4.3
三温糖	2.0	ゆず(果汁)	0.5	白ねぎ	5			こいくちしょうゆ	7.0	三温糖	4.5	三温糖	3.8
こいくちしょうゆ	2.0	【ゆでとうもろこし】		干し椎茸	1.0			三温糖	5.0	食塩	0.2	こいくちしょうゆ	5.0
片栗粉	0.5	とうもろこし	40	しょうが	0.5			料理酒	1.0	米酢	7.0	本みりん	1.0
【かぼちゃサラダ】		食塩	0.2	にんにく	0.5			食塩	0.1	こいくちしょうゆ	4.5	ごま油	1.0
かぼちゃ(冷凍)	32	【小松菜のみそ汁】		赤みそ	6.5			【白菜と大葉の香味あえ】		きざみのり(小袋)	0.3	【三色ナムル】	
ブロッコリー(冷凍)	20	あつあげ	32	トウバンジャン	0.1			はくさい	50	【キャベツとしめじのこんぶあえ】		だいずもやし	30
たまねぎ	20	小松菜(冷凍)	31	料理酒	1.4			にんじん	10	キャベツ	40	にんじん	10
食塩	0.2	たまねぎ	25	三温糖	1.0			しそ葉	1.0	ぶなしめじ	15	小松菜(冷凍)	31
こしょう	0.02	にんじん	10	こいくちしょうゆ	1.1			こいくちしょうゆ	3.5	にんじん	15	にんにく	0.1
エッグケア(小袋)	10	えのきたけ	7	ごま油	0.5			三温糖	2.0	塩こんぶ	2.3	食塩	0.3
【コンソメスープ】		赤みそ	8.5	片栗粉	1.4			【ほうれん草のすまし汁】		うすくちしょうゆ	0.8	米酢	1.6
じゃがいも	30	白みそ	6.5	【もやしとささみの和え物】				鶏肉もも(皮なし)	20	本みりん	3.0	こいくちしょうゆ	3.5
たまねぎ	30	だしこんぶ	0.5	チキンささみ(水煮)	23			ほうれんそう(冷凍)	32	【七夕汁】		三温糖	0.5
ぶなしめじ	8	削り節	2.5	りよくとうもやし	30			にんじん	10	鶏肉もも(皮付き)	25	ごま油	1.0
にんじん	10			きゅうり	10			干し椎茸	1.0	そうめん(乾)	11	【わかめスープ】	
なたね油	0.5			コーン(冷凍)	9			食塩	0.3	星の麩	0.9	とうふ	41
コンソメ	2.2			なたね油	0.5			うすくちしょうゆ	3.0	たまねぎ	35	カットわかめ	0.5
食塩	0.1			こいくちしょうゆ	1.4			だしこんぶ	0.5	オクラ(冷凍)	16	にんじん	10
こしょう	0.1			食塩	0.1			削り節	2.5	にんじん	15	えのきたけ	7
本みりん	1.5			ごま油	0.4					だしこんぶ	0.8	中華スープ	1.0
うすくちしょうゆ	2.0			本みりん	0.6					削り節	2.5	うすくちしょうゆ	2.0
										うすくちしょうゆ	3.5	こしょう	0.02
										本みりん	3.0	ごま油	0.1
										食塩	0.2		
										【天の川ゼリー】			
										天の川ゼリー(2024)	45		
										七夕献立			
													
エネルギー 765キロカロリー		エネルギー 703キロカロリー		エネルギー 731キロカロリー				エネルギー 722キロカロリー		エネルギー 726キロカロリー		エネルギー 725キロカロリー	





## 加工品の原材料について

7月5日(金) 天の川ゼリー(2024)

原材料	【りんごゼリー】りんご果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水溶性食物繊維、水、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC使用、香料使用、紅花黄色素使用、クエン酸鉄Na使用、クチナシ青色素使用 【レモンゼリー】砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、レモン果汁、水、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料使用、ビタミンC使用、クエン酸鉄Na使用、香料使用 【型抜きゼリー】うんしゅうみかん果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖、粉末油脂、寒天、レモン果汁、水、乳化剤使用、酸味料使用、ゲル化剤(キサンタンガム)使用、紅麴色素使用、香料使用、カロチノイド色素使用
表示対象 アレルギー	りんご

7月16日(火) 沖縄県産シークワサーゼリー

原材料	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、シークワサー果汁(濃縮還元)、水溶性食物繊維、砂糖、水 【使用添加物】ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、酸味料、クエン酸鉄Na、香料
表示対象 アレルギー	なし

7月18日(木) 冷凍フルーツ 国産みかん  
※皮なしで、一房ずつになっています

原材料	みかん、砂糖、クエン酸(酸味料)
表示対象 アレルギー	なし