

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

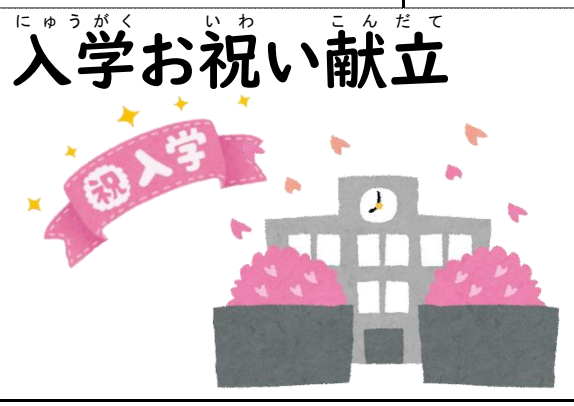


令和6年4月 学校給食献立表



大阪府立思斉支援学校

4月10日(水)		4月11日(木)		4月12日(金)		4月15日(月)		4月16日(火)		4月17日(水)		4月18日(木)	
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】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】	
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
【チキンカレー】		【牛丼】		【黒糖パン】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】	
金賞健康米	95	金賞健康米	95	黒糖パン	1個	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95
鶏肉もも(皮付き)	50	和牛モモ(脂身付き)	50	【鶏肉のレモンバジル焼き】		【鶏肉のからあげ】		【ホイコウロー】		【鶏肉の新たまねぎソース】		【豚肉とキャベツのみそ炒め】	
じゃがいも	40	料理酒	1.0	鶏肉もも(皮付き)	80	鶏肉もも(皮付き)	90	豚モモ(脂身付き)	70	鶏肉もも(皮付き)	70.0	豚モモ(脂身付き)	55
たまねぎ	50	しょうが	1	食塩	0.3	料理酒	1.8	料理酒	1.0	料理酒	1.4	あつあげ	20
にんじん	20	すきやきふ(あつさく麩)	2	こしょう	0.02	しょうが	1.0	キャベツ	50	食塩	0.2	キャベツ	50
トマト缶詰(ダイス)	18	にんじん	15	白ワイン	3.1	にんにく	1.2	ピーマン	20	こしょう	0.02	たまねぎ	30
にんにく	1	たまねぎ	50	たまねぎ	20	食塩	0.6	白ねぎ	20	たまねぎ	40	にんじん	10
しょうが	0.5	干し椎茸	0.4	にんにく	0.2	こしょう	0.02	しょうが	1.0	赤パプリカ	5	しょうが	0.5
食塩	0.5	えのきたけ	15	レモン(果汁、生)	1.4	こいくちしょうゆ	1.8	にんにく	0.5	黄パプリカ	5	なたね油	0.5
ローレル	0.0	白ねぎ	10	バジル(粉)	0.01	かたくり粉	8.0	ごま油	1.5	食塩	0.1	食塩	0.2
アレルゲンフリーカレーフレーク	16.3	こいくちしょうゆ	4.5	オリーブ油	1.6	なたね油(揚げ油)	7.0	テンメンジャン	0.3	こしょう	0.0	こいくちしょうゆ	3.0
カレー粉	0.6	うすくちしょうゆ	4.5	【カラフルピクルス】		【キャベツのゆかりあえ】		オイスターソース	1.8	うすくちしょうゆ	2.0	三温糖	2.0
ウスターソース	1.0	三温糖	2.6	ヤングコーン	9	キャベツ	50	トウバンジャン	0.3	鶏がらだし	2.0	本みりん	2.0
りんごピューレ	2.0	本みりん	1.0	赤パプリカ	5	えのきたけ	10	赤だし味噌	3.0	なたね油	0.5	料理酒	2.0
鶏がらだし	2.0	【金時豆の煮物】		きゅうり	10	ゆかり	0.4	三温糖	1.2	かたくり粉	0.5	赤みそ	3.0
【フレンチサラダ】		きんときまめ(乾)	12	カリフラワー(冷凍)	24	ごま油	0.8	食塩	0.3	【ブロッコリーのサラダ】		赤だし味噌	3.0
はくさい	40	三温糖	2.0	米酢	3.3	【小松菜のみそ汁】		こいくちしょうゆ	1.8	ブロッコリー(冷凍)	40	削り節・こんぶだし	10
きゅうり	20	食塩	0.1	うすくちしょうゆ	1.6	油揚げ	8	【あつあげのしょうが醤油かけ】		たまねぎ	20	【スナップエンドウのサラダ】	
赤パプリカ	5	うすくちしょうゆ	1.0	三温糖	1.6	こまつな(冷凍)	20	あつあげ	50	にんじん	10	スナップえんどう	40
なたね油	1.0	【吉野汁】		【野菜スープ】		たまねぎ	40	しょうが	1.0	三温糖	1.0	たまねぎ	20
ワインビネガー	1.0	油揚げ	8	たまねぎ	30	にんじん	10	三温糖	1.5	食塩	0.2	まぐろ缶詰(油漬フレーク)	10
食塩	0.2	さといも(冷凍)	35	にんじん	15	赤みそ	8.5	こいくちしょうゆ	2.0	米酢	1.0	三温糖	1.5
りんご酢	1.4	はくさい	30	じゃがいも	30	白みそ	6.5	【春雨スープ】		うすくちしょうゆ	0.5	食塩	0.2
三温糖	1.0	にんじん	10	コーン(冷凍)	6	だしこんぶ	0.5	チキンささみ水煮	15	なたね油	1.0	ワインビネガー	0.8
【お祝いいちごゼリー】		食塩	0.4	パセリ(乾)	0.02	けずりぶし	2.0	緑豆はるさめ	6	【豚汁】		うすくちしょうゆ	1.0
お祝いいちごゼリー(2024)	40	うすくちしょうゆ	5.0	なたね油	0.5			チンゲンサイ	20	豚ばら(脂身付)	30	なたね油	0.5
		かたくり粉	2.0	うすくちしょうゆ	1.4			たまねぎ	15	だいこん	30	【うすくず汁】	
		だしこんぶ	0.6	食塩	0.2			りよくとうもやし	10	じゃがいも	30	油揚げ	6
		けずりぶし	2.5	こしょう	0.03			にんじん	10	だいずもやし	20	さといも(冷凍)	40
				コンソメ	1.3			鶏がらだし	2.0	葉ねぎ	5	こまつな(冷凍)	35
								うすくちしょうゆ	2.0	赤みそ	7.5	ぶなしめじ	10
								本みりん	1.2	白みそ	7.5	にんじん	10
								ごま油	1.0	だしこんぶ	0.6	食塩	0.3
								食塩	0.4	けずりぶし	2.5	うすくちしょうゆ	5.0
												だしこんぶ	0.6
												けずりぶし	2.5
												かたくり粉	0.5
エネルギー 750キロカロリー		エネルギー 812キロカロリー		エネルギー 712キロカロリー		エネルギー 825キロカロリー		エネルギー 764キロカロリー		エネルギー 823キロカロリー		エネルギー 771キロカロリー	



4月19日(金)		4月22日(月)		4月23日(火)		4月24日(水)		4月25日(木)		4月26日(金)		4月30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
【アシドミルクPLUS】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】	
アシドミルクPLUS	180	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
【パンプキンパン】		【ごはん】		【ごはん】		【ピビンバ】		【ごはん】		【コッペパン】		【ごはん】	
パンプキンパン	1個	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	コッペパン	1個	金賞健康米	95
【ペンネボロネーゼ】		【豚肉のしょうが焼き】		【鶏肉のてり焼き】		鶏ひき肉		【さわらの塩こうじ焼き】		【いちごジャム】		【筑前煮】	
ペンネ	35	豚モモ(脂身付き)	70	鶏肉もも(皮付き)	80.0	にんにく	0.3	さわら	70	いちごジャム	15	鶏肉もも(皮付き)	75
牛ひき肉	25	料理酒	1.0	料理酒	1.4	ごま油	0.7	塩こうじ	10	【鶏肉のガーリック焼き】		れんこん	20
豚ひき肉	25	たまねぎ	20	三温糖	3.0	三温糖	2.2	料理酒	1.0	鶏肉もも(皮付き)	80	たけのこ(水煮)	20
たまねぎ	50	しょうが	1.5	本みりん	3.0	料理酒	1.5	【切り干し大根の煮物】		白ワイン	1.5	にんじん	15
にんじん	15	三温糖	2.0	こいくちしょうゆ	6.0	こいくちしょうゆ	3.0	油揚げ	8	食塩	0.3	しいたけ	10
セロリ	5	本みりん	2.0	かたくり粉	0.5	コチジャン	0.8	切干しだいこん	8	こしょう	0.0	洗いごぼう	15
にんにく	0.5	こいくちしょうゆ	4.0	【粉ふきいも】		だいこん	40	にんじん	15	にんにく	0.3	板こんにやく	10
マッシュルーム(水煮)	10.3	【ひじきの煮物】		じゃがいも	60	ほうれんそう(冷凍)	30	えだまめ(冷凍)	5	オリーブ油	0.5	なたね油	1.0
なたね油	0.5	油揚げ	5	食塩	0.3	りょくとうもやし	15	なたね油	0.8	【アスパラガスのサラダ】		三温糖	2.0
食塩	0.2	干ひじき	2	こしょう	0.02	にんじん	15	三温糖	1.5	アスパラガス	25	本みりん	1.5
こしょう	0.03	にんじん	5	パセリ(乾)	0.02	三温糖	1.4	本みりん	1.0	キャベツ	40	うすくちしょうゆ	1.2
ローレル	0.02	大豆(水煮)	25	【みぞれ汁】		食塩	0.2	うすくちしょうゆ	1.5	オリーブ油	6.0	こいくちしょうゆ	2.5
トマトケチャップ	14.4	三温糖	2.0	あつあげ	25	こいくちしょうゆ	2.9	こいくちしょうゆ	1.5	りんご酢	10.0	削り節・こんぶだし	40.0
トマトピューレ	6.2	こいくちしょうゆ	2.0	だいこんおろし(冷)	59	ごま油	0.6	削り節・こんぶだし	20.0	食塩	2.0	【大根の甘酢あえ】	
三温糖	0.8	削り節・こんぶだし	10	にんじん	15	【チンゲンサイのスープ】		【あつあげのみそ汁】		こしょう	0.02	だいこん	55
ウスターソース	2.0	【ほうれん草のみそ汁】		ぶなしめじ	15	鶏肉もも(皮付き)	20	あつあげ	30	【ABCマカロニスープ】		にんじん	15
コンソメ	0.8	ほうれんそう(冷凍)	25	葉ねぎ	5	チンゲンサイ	30	たまねぎ	25	ABCマカロニ	4	三温糖	1.8
【ささみサラダ】		だいこん	20	しょうが	1.0	にんじん	15	にんじん	25	キャベツ	40	食塩	0.3
チキンささみ水煮	10	たまねぎ	30	うすくちしょうゆ	5.0	干し椎茸	0.5	えのきたけ	7	たまねぎ	30	米酢	1.2
キャベツ	30	にんじん	10	本みりん	3.0	しょうが	0.5	赤みそ	8.5	にんじん	15	【油揚げのみそ汁】	
きゅうり	15	赤みそ	8.5	食塩	0.5	こいくちしょうゆ	1.4	白みそ	6.5	コーン(冷凍)	5	油揚げ	8
黄パプリカ	10	白みそ	6.5	だしこんぶ	0.8	食塩	0.2	だしこんぶ	0.5	食塩	0.2	こまつな(冷凍)	30
りんご酢	2.2	だしこんぶ	0.5	けずりぶし	2.0	こしょう	0.0	けずりぶし	2.5	こしょう	0.02	たまねぎ	30
三温糖	1.8	けずりぶし	2.0	かたくり粉	0.5	うすくちしょうゆ	0.6			コンソメ	1.0	ぶなしめじ	10
食塩	0.3					中華スープ	1.3					赤みそ	8.5
						【ソファール元気ヨーグルト】						白みそ	6.5
						ソファール元気ヨーグルト	70					だしこんぶ	0.5
												けずりぶし	2.5
エネルギー 785キロカロリー		エネルギー 731キロカロリー		エネルギー 732キロカロリー		エネルギー 704キロカロリー		エネルギー 746キロカロリー		エネルギー 758キロカロリー		エネルギー 758キロカロリー	

加工品の原材料について

4月10日(水) お祝いいちごゼリー(2024)

原材料	いちご、いちご果汁(濃縮還元)、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、ぶどう糖、水あめ、水 【使用添加物】 乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、安定剤(増粘 多糖類)、乳化剤、香料、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、セルロース
表示対象 アレルギー	大豆