

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8年7月 学校給食献立表



※献立は材料搬入の都合により変更することがあります。 ※栄養価は中・高等部のエネルギー量を記載しています。

大阪府立思斉支援学校

7月1日(水)		7月2日(木)		7月3日(金)		7月7日(火)		7月8日(水)		7月9日(木)		7月10日(金)		
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】		【アシドミルクPLUS】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		
牛乳	206	牛乳	206	アシドミルクPLUS	180	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	
【ごはん】		【ごはん】		【おさつパン】		【きんぴらちらし寿司】		【ごはん】		【ごはん】		【コッペパン】		
精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	おさつパン	1個	精白米(キヌヒカリ)	80.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	コッペパン	1個	
【豚肉の焼肉風いため】		【ゴーヤチャンプル】		【スパイシーチキン】		豚モモ(脂身付き)		【豚肉とキムチの炒めもの】		【さばの梅煮】		【いちごジャム】		
豚モモ(脂身付き)	70.0	豚ばら(脂身付)	50.0	鶏肉もも(皮付き)	90.0	洗いごぼう	20.0	豚モモ(脂身付き)	80.0	さば(骨なし)	70.0	いちごジャム(小袋)	15.0	
料理酒	1.0	あつあげ	32.5	にんにく	0.5	れんこん	15.0	料理酒	1.0	しょうが	0.5	【鶏肉のバーベキューソース】		
たまねぎ	50.0	キャベツ	30.0	しょうが	0.5	にんじん	10.0	にんにく	0.2	ねり梅	1.9	鶏肉もも(皮付き)	80.0	
ぶなしめじ	10.0	りょくとうもやし	25.0	トウバンジャン	0.3	コーン(冷凍)	4.1	たまねぎ	30.0	料理酒	1.0	白ワイン	1.0	
赤パプリカ	6.0	にがうり	15.0	こいくちしょうゆ	2.0	なたね油	0.5	ピーマン	10.0	こいくちしょうゆ	3.5	食塩	0.1	
にんにく	0.5	食塩	0.2	カレー粉	0.1	料理酒	0.5	ぶなしめじ	15.0	本みりん	0.8	こしょう	0.01	
りんごピューレ	4.3	なたね油	1.0	食塩	0.1	三温糖	4.5	はくさいキムチ	24.8	三温糖	2.0	にんにく	0.1	
三温糖	3.0	食塩	0.2	三温糖	2.0	食塩	0.2	ごま油	1.0	【五目豆】		りんごピューレ	9.1	
こいくちしょうゆ	5.0	こいくちしょうゆ	1.3	【野菜ソテー】		米酢	7.0	こいくちしょうゆ	5.0	大豆(水煮)	20.6	三温糖	2.0	
本みりん	1.0	【ツナとにんじんのしりしり】		たまねぎ	30.0	こいくちしょうゆ	4.5	食塩	0.2	にんじん	15.0	こいくちしょうゆ	2.0	
ごま油	1.0	まぐろ油漬(フレック)	14.1	さやいんげん(冷凍)	10.0	きざみのり(小袋)	0.3	三温糖	2.0	干し椎茸	1.0	片栗粉	0.5	
【三色ナムル】		にんじん	40.0	エリンギ	10.0	【キャベツとしめじのこんぶあえ】		本みりん	1.0	刻み昆布	1.0	【かぼちゃサラダ】		
りょくとうもやし	30.0	ピーマン	20.0	コーン(冷凍)	5.0	キャベツ	40.0	【ゆでとうもろこし】		三温糖	1.7	かぼちゃ(冷凍)	30.9	
にんじん	10.0	料理酒	0.5	食塩	0.3	ぶなしめじ	15.0	とうもろこし	50.0	うすくちしょうゆ	3.0	ブロッコリー(冷凍)	20.6	
小松菜(冷凍)	30.9	本みりん	0.7	こしょう	0.01	にんじん	15.0	食塩	0.2	本みりん	3.0	たまねぎ	20.0	
にんにく	0.1	こいくちしょうゆ	2.0	オリーブ油	0.5	塩こんぶ	2.3	【わかめスープ】		かつお・こんぶだし	15.0	食塩	0.2	
食塩	0.3	なたね油	0.5	【コンソメスープ】		うすくちしょうゆ	0.8	カットわかめ	0.5	【とうがん汁】		こしょう	0.02	
米酢	1.6	【もずくスープ】		キャベツ	25.0	本みりん	3.0	とうふ	35.0	鶏肉もも(皮付き)	20.0	エッグケア(小袋)	10.0	
こいくちしょうゆ	3.5	もずく(塩蔵、塩抜き)	20.6	たまねぎ	30.0	【七夕汁】		料理酒	1.0	とうがん	50.0	【野菜スープ】		
三温糖	0.5	オクラ(冷凍)	20.6	にんじん	15.0	鶏肉もも(皮付き)	25.0	にんじん	15.0	たまねぎ	40.0	じゃがいも	30.0	
ごま油	1.0	えのきたけ	15.0	パセリ(乾)	0.02	そうめん(乾)	10.3	干し椎茸	1.0	にんじん	10.0	たまねぎ	30.0	
【春雨スープ】		しょうが	1.0	なたね油	0.5	星の麩	0.8	えのきたけ	8.0	干し椎茸	0.6	ぶなしめじ	8.0	
チキンささみ(水煮)	15.0	中華スープ	1.5	うすくちしょうゆ	1.5	たまねぎ	35.0	中華スープ	1.0	食塩	0.4	にんじん	10.0	
緑豆はるさめ	6.0	うすくちしょうゆ	1.0	食塩	0.2	オクラ(冷凍)	16.5	うすくちしょうゆ	2.0	うすくちしょうゆ	4.0	なたね油	0.5	
チンゲンサイ	20.0	食塩	0.5	こしょう	0.02	にんじん	15.0	こしょう	0.02	片栗粉	2.0	コンソメ	2.2	
たまねぎ	15.0			コンソメ	1.3	だしこんぶ	0.8	ごま油	0.1	だしこんぶ	0.5	食塩	0.1	
りょくとうもやし	10.0					かつおぶし	2.5			かつおぶし	2.0	こしょう	0.02	
にんじん	10.0					うすくちしょうゆ	3.5					本みりん	1.5	
とりがらスープ	2.0					本みりん	3.0					うすくちしょうゆ	2.0	
うすくちしょうゆ	2.0					食塩	0.2							
本みりん	1.2					【七夕デザート】								
ごま油	1.0			七夕デザート(2026)	31.0									
食塩	0.4													
エネルギー 710キロカロリー		エネルギー 780キロカロリー		エネルギー 707キロカロリー		エネルギー 744キロカロリー		エネルギー 714キロカロリー		エネルギー 754キロカロリー		エネルギー 798キロカロリー		

7月13日(月)		7月14日(火)		7月15日(水)		7月16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
【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】	
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【夏野菜チキンカレー】	
精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0
【マーボーなす】		【赤魚のレモンじょうゆかけ】		【鶏肉のたまねぎソース】		鶏肉もも(皮付き)	
豚ひき肉	50.0	あかうお(骨なし)	70.0	鶏肉もも(皮付き)	70.0	たまねぎ	40.0
なす	35.0	食塩	0.5	料理酒	1.5	かぼちゃ(冷凍)	20.4
たまねぎ	40.0	レモン(果汁)	3.0	食塩	0.2	なす	20.0
にら	5.0	料理酒	1.5	こしょう	0.03	ズッキーニ	10.0
にんじん	15.0	本みりん	0.3	たまねぎ	45.0	にんじん	10.0
白ねぎ	5.0	うすくちしょうゆ	0.7	赤パプリカ	5.0	トマト(缶)	23.8
干し椎茸	1.0	【ひじきの煮物】		黄パプリカ	5.0	なたね油	0.5
しょうが	0.5	油揚げ	5.0	食塩	0.1	にんにく	0.5
にんにく	0.5	干ひじき	2.0	こしょう	0.02	しょうが	0.5
赤みそ	6.5	にんじん	5.0	うすくちしょうゆ	2.0	食塩	0.4
トウバンジャン	0.1	大豆(水煮)	25.0	とりがらスープ	2.0	ローレル	0.01
料理酒	1.4	三温糖	2.0	片栗粉	1.0	アレルゲンフリーカレーフレーク	15.9
三温糖	1.0	こいくちしょうゆ	2.0	【夏野菜の甘酢あえ】		カレー粉	0.7
こいくちしょうゆ	1.1	かつお・こんぶだし	10.0	きゅうり	35.0	ウスターソース	1.0
ごま油	0.5	【たまねぎとみょうがのみそ汁】		オクラ(冷凍)	19.5	りんごピューレ	2.1
片栗粉	1.4	あつあげ	20.0	たまねぎ	20.0	とりがらスープ	2.1
【もやしとささみの和え物】		たまねぎ	40.0	三温糖	2.7	【きゅうりとコーンのサラダ】	
チキンささみ(水煮)	20.6	みょうが	10.0	食塩	0.7	きゅうり	40.0
りょくとうもやし	30.0	カットわかめ	0.3	米酢	2.4	コーン(冷凍)	10.8
きゅうり	10.0	赤みそ	8.5	【油揚げとじゃがいものみそ汁】		たまねぎ	20.0
コーン(冷凍)	9.1	白みそ	6.5	油揚げ	8.3	なたね油	1.0
なたね油	0.5	だしこんぶ	0.5	じゃがいも	40.0	白ワインビネガー	1.0
こいくちしょうゆ	1.4	かつおぶし	2.1	たまねぎ	20.0	食塩	0.2
食塩	0.1			にんじん	10.0	りんご酢	1.5
ごま油	0.4			赤みそ	8.5	三温糖	1.2
本みりん	0.6			白みそ	6.5	【ブルーベリーゼリー】	
【チンゲンサイのスープ】				だしこんぶ	0.5	ブルーベリーゼリー	40.0
とうふ	31.0			かつおぶし	2.1		
チンゲンサイ	25.0						
たまねぎ	30.0						
にんじん	10.0						
料理酒	1.0						
中華スープ	1.0						
うすくちしょうゆ	2.0						
こしょう	0.02						
ごま油	0.1						
エネルギー 694キロカロリー		エネルギー 671キロカロリー		エネルギー 739キロカロリー		エネルギー 761キロカロリー	

加工品の原材料について

7月7日(火) セタデザート(2026)

原材料	<p>【レモンゼリー】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁(濃縮還元)、水 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳酸Ca、クエン酸鉄Na、香料</p>
	<p>【グレープゼリー】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁(濃縮還元)、水 (使用添加物) 酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、乳酸Ca、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ赤色素</p>
	<p>【モチーフ】 うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖、粉末油脂、寒天、水 (使用添加物) 乳化剤、ゲル化剤(キサンタンガム)、香料、カロチノイド色素</p>
表示対象 アレルゲン	なし