



大阪府立思斉支援学校

5月1日(木)		5月2日(金)		5月7日(水)		5月8日(木)		5月9日(金)		5月12日(月)		5月13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】		【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】		【牛肉のちらし寿司】		【キーマカレー】		【ごはん】		【おさつパン】		【ごはん】		【ごはん】	
精白米(キヌヒカリ)	95.0	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	おさつパン	1個	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0
【和風梅チキン】		和牛モモ(脂肪なし)		鶏ひき肉	30.0	【筑前煮】		【豚肉のバーベキューソース】		【焼きとり(塩味)】		【あじのマリネ】	
鶏肉もも(皮付き)	90.0	れんこん	15.0	豚ひき肉	30.0	鶏肉もも(皮付き)	70.0	豚ロース(脂肪なし)	70.0	鶏肉もも(皮付き)	80.0	あじ(骨なし)	70.0
料理酒	1.0	干し椎茸	1.0	にんにく	0.5	れんこん	20.0	白ワイン	1.0	しょうが	1.0	食塩	0.3
こいくちしょうゆ	3.5	にんじん	15.0	たまねぎ	40.0	にんじん	15.0	食塩	0.1	料理酒	1.0	こしょう	0.02
三温糖	4.0	コーン(冷凍)	6.0	にんじん	15.0	しいたけ	10.0	こしょう	0.01	食塩	0.2	片栗粉	6.0
本みりん	2.0	なたね油	0.5	ピーマン	10.0	洗いごぼう	15.0	にんにく	0.1	白ねぎ	20.0	なたね油	6.0
米酢	2.0	料理酒	0.5	コーン(冷凍)	4.4	板こんにゃく	8.8	りんごピューレ	12.0	【大根のピリからあえ】		赤パプリカ	4.0
ねり梅	6.0	米酢	6.0	大豆(水煮)	13.1	なたね油	1.0	三温糖	2.0	だいこん	40.0	ピーマン	4.0
【五目きんぴら】		三温糖	4.0	コンソメ	0.5	三温糖	2.0	こいくちしょうゆ	2.0	りょくとうもやし	20.0	たまねぎ	15.0
洗いごぼう	20.0	食塩	2.0	アレルギーフリーカレーフレーク	4.4	本みりん	1.5	片栗粉	1.0	ぶなしめじ	10.0	なたね油	0.4
れんこん	15.0	こいくちしょうゆ	3.0	トマトケチャップ	4.1	うすくちしょうゆ	1.2	【カラフルピクルス】		三温糖	1.0	三温糖	1.5
にんじん	7.0	きざみのり	0.4	りんごピューレ	6.6	こいくちしょうゆ	2.5	ヤングコーン	9.2	米酢	0.3	食塩	0.2
さやいんげん(冷凍)	6.0	【キャベツのこんぶあえ】		濃厚ソース(とんかつソース)	3.5	かつお・こんぶだし	40.0	赤パプリカ	5.0	うすくちしょうゆ	2.0	米酢	2.0
つきこんにゃく	5.0	キャベツ	50.0	カレー粉	0.8	【白菜と大葉の香味あえ】		きゅうり	10.0	トウバンジャン	0.1	白ワイン	1.2
なたね油	0.5	にんじん	15.0	食塩	0.3	はくさい	50.0	カリフラワー(冷凍)	24.4	ごま油	1.0	【マセドアンサラダ】	
こいくちしょうゆ	2.7	塩こんぶ	2.0	こしょう	0.02	にんじん	10.0	米酢	3.3	【白菜のみそ汁】		ダイスポテト(冷凍)	40.0
三温糖	1.3	ごま油	0.5	【キャベツとパプリカのピクルス】		しそ葉	1.0	うすくちしょうゆ	1.6	油揚げ	7.0	にんじん	10.0
本みりん	2.0	【すまし汁】		チキンハム	10.0	こいくちしょうゆ	3.5	三温糖	1.6	はくさい	30.0	きゅうり	10.0
かつお・こんぶだし	5.0	鶏肉もも(皮なし)	30.0	キャベツ	40.0	三温糖	2.0	【野菜スープ】		にんじん	15.0	コーン(冷凍)	5.0
【とうふとわかめのみそ汁】		とうふ	20.0	赤パプリカ	10.0	【じゃがいもとたまねぎのみそ汁】		たまねぎ	30.0	えのきたけ	10.0	エッグケア(小袋)	10.0
とうふ	40.0	みつば	5.0	三温糖	1.5	油揚げ	5.0	にんじん	15.0	葉ねぎ	5.0	【押し麦のスープ】	
カットわかめ	0.5	にんじん	15.0	食塩	0.3	じゃがいも	40.0	じゃがいも	30.0	赤みそ	8.5	押し麦	8.0
たまねぎ	30.0	食塩	0.4	りんご酢	1.6	たまねぎ	35.0	コーン(冷凍)	6.0	白みそ	6.3	ブロッコリー(冷凍)	20.0
葉ねぎ	5.0	うすくちしょうゆ	5.0	うすくちしょうゆ	0.3	にんじん	15.0	パセリ(乾)	0.02	だしこんぶ	0.5	キャベツ	20.0
赤みそ	9.0	だしこんぶ	0.6	【りんご(缶)】		赤みそ	9.3	なたね油	0.5	かつおぶし	2.5	たまねぎ	20.0
白みそ	6.5	かつおぶし	2.0	りんご(缶詰)	50.0	白みそ	6.7	うすくちしょうゆ	1.4			パセリ(乾)	0.02
だしこんぶ	0.5	【こどもの日デザート】				だしこんぶ	0.8	食塩	0.2			食塩	0.8
かつおぶし	2.5	こどもの日デザート(2025)	38			かつおぶし	2.5	こしょう	0.03			こしょう	0.01
								コンソメ	1.3			コンソメ	1.5
		こどもの日献立											
													



5月14日(水)		5月15日(木)		5月16日(金)		5月19日(月)		5月20日(火)		5月21日(水)		5月22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
【ごはん】		【ごはん】		【豆ごはん】		【ごはん】		【豚丼】		【ハヤシライス】		【中華丼】	
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)	90.0	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	精白米(キヌヒカリ)	95.0
【マーボー春雨】		【豚肉のみそマヨネーズ風味焼き】		うすいえんどう	15.0	【鶏肉のゆず塩焼き】		豚モモ(脂身付き)	55.0	和牛モモ(脂肪なし)	60.0	豚モモ(脂肪なし)	70.0
豚ひき肉	50.0	豚モモ(脂肪なし)	70	料理酒	1.2	鶏肉もも(皮付き)	90.0	料理酒	1.5	赤ワイン	1.0	料理酒	1.0
緑豆はるさめ	20.0	たまねぎ	15.0	食塩	0.3	たまねぎ	25.0	たまねぎ	60.0	なたね油	0.5	たまねぎ	40.0
たまねぎ	40.0	料理酒	1.2	【鶏肉のてり焼き】		ピーマン	5.0	にんじん	10.0	たまねぎ	40.0	はくさい	30.0
にら	5.0	赤だし味噌	1.5	鶏肉もも(皮付き)	80.0	塩こうじ	7.4	ぶなしめじ	10.0	じゃがいも	40.0	にんじん	15.0
にんじん	15.0	こしょう	0.02	料理酒	1.4	食塩	0.8	白ねぎ	7.0	にんじん	15.0	ピーマン	10.0
白ねぎ	5.0	エッグケア	10.0	三温糖	3.0	ゆず(果汁)	1.0	はくさい	10.0	グリーンピース(冷凍)	4.1	干し椎茸	1.0
しょうが	0.5	【ほうれん草のおひたし】		本みりん	3.0	【ブロッコリーのサラダ】		こいくちしょうゆ	2.0	マッシュルーム	10.3	にんにく	0.1
にんにく	0.5	ほうれんそう(冷凍)	40.0	こいくちしょうゆ	6.0	ブロッコリー(冷凍)	40.0	三温糖	2.0	トマト(缶)	12.2	しょうが	0.1
干し椎茸	0.5	たまねぎ	10.0	片栗粉	0.5	たまねぎ	20.0	本みりん	1.3	ローレル	0.02	なたね油	1.0
なたね油	0.5	にんじん	10.0	【粉ふきいも】		にんじん	10.0	食塩	0.2	アレルゲンフリーハヤシフレーク	12.6	食塩	0.3
赤だし味噌	5.1	食塩	0.2	じゃがいも	60.0	三温糖	1.0	【あつあげのみそ汁】		中濃ソース	2.0	こしょう	0.04
トウバンジャン	0.2	三温糖	1.0	食塩	0.3	食塩	0.2	あつあげ	20.0	ウスターソース	1.0	中華スープ	2.3
料理酒	1.0	こいくちしょうゆ	2.0	こしょう	0.02	米酢	1.0	じゃがいも	35.0	【ささみとキャベツのサラダ】		片栗粉	2.0
三温糖	0.8	【五目汁】		パセリ(乾)	0.02	うすくちしょうゆ	0.5	たまねぎ	30.0	チキンささみ(水煮)	16.7	【ビーフンスープ】	
こいくちしょうゆ	2.0	鶏肉もも(皮付き)	20.0	【うすくず汁】		なたね油	1.0	えのきたけ	10.0	キャベツ	30.0	チキンハム	10.0
テンメンジャン	2.0	油揚げ	7.0	油揚げ	6.0	【小松菜のみそ汁】		葉ねぎ	5.0	きゅうり	15.0	ビーフン	10.2
ごま油	0.5	だいこん	30.0	さといも(冷凍)	40.0	油揚げ	8.0	赤みそ	8.5	赤パプリカ	10.0	にんじん	15.0
片栗粉	1.0	はくさい	30.0	小松菜(冷凍)	35.0	小松菜(冷凍)	30.0	白みそ	6.3	りんご酢	2.0	はくさい	20.0
【きゅうりともやしの中華あえ】		干し椎茸	0.5	ぶなしめじ	10.0	たまねぎ	30.0	だしこんぶ	0.5	三温糖	1.8	にら	5.0
りょくとうもやし	25.0	食塩	0.4	にんじん	10.0	赤みそ	8.8	かつおぶし	2.8	食塩	0.3	とりがらスープ	2.0
きゅうり	25.0	うすくちしょうゆ	4.3	食塩	0.5	白みそ	6.3	【ブルーベリーゼリー】		黒こしょう	0.02	うすくちしょうゆ	2.0
三温糖	2.0	だしこんぶ	0.5	うすくちしょうゆ	5.0	だしこんぶ	0.5	ブルーベリーゼリー	40	【スクールヨーグルト(バニラ)】		本みりん	1.2
米酢	2.5	かつおぶし	2.3	だしこんぶ	0.6	かつおぶし	2.5			スクールヨーグルト(バニラ)	60	ごま油	1.0
中華スープ	0.5			かつおぶし	2.5							食塩	0.4
ごま油	0.5			片栗粉	2.0							【みかん(缶)】	
【中華ポテト】												みかん(缶)	50.0
さつまいも	60.0												
なたね油(揚げ油)	5.0												
三温糖	3.0												
こいくちしょうゆ	0.5												
本みりん	1.0												
エネルギー 833キロカロリー		エネルギー 728キロカロリー		エネルギー 777キロカロリー		エネルギー 750キロカロリー		エネルギー 736キロカロリー		エネルギー 777キロカロリー		エネルギー 698キロカロリー	



# 加工品の原材料について

5月2日（金） こどもの日デザート（2025）

原材料	<p>【上 緑（りんご）ゼリー】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、りんご果汁（濃縮還元）、ぶどう糖、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、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ黄色素、クチナシ青色素、カロチノイド色素</p> <p>【中 豆乳（レモン風味）ゼリー】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他）、砂糖、水 （使用添加物）ゲル化剤（増粘多糖類）、炭酸Ca、香料、ピロリン酸第二鉄</p> <p>【下 （サイダー風）ゼリー】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、レモン果汁（濃縮還元）、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、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ青色素</p>
表示対象 アレルギー	大豆・りんご