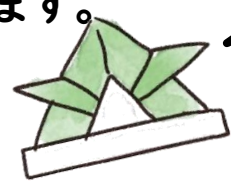


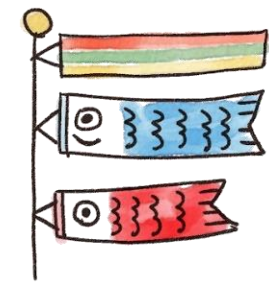


献立表は学校ホームページでもご覧いただけます。
ぜひご活用ください。

← 思斉支援学校学校給食献立表へのリンク



令和8年5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

5月1日(金)		5月7日(木)		5月8日(金)		5月11日(月)		5月12日(火)		5月13日(水)		5月14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】		【アシドミルクPLUS】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】	
牛乳	206	アシドミルクPLUS	180	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
【牛肉のちらし寿司】		【キーマカレー】		【きなこ揚げパン】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【豆ごはん】	
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	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
和牛モモ(脂肪なし)	30.0	豚ひき肉	60.0	なたね油(揚げ油)	6.0	【焼きとり(塩味)】		【あじのマリネ】		【マーボー春雨】		うすいえんどう	15.0
れんこん	15.0	にんにく	0.5	グラニュー糖	6.0	鶏肉もも(皮付き)	80.0	あじ(骨なし)	70.0	豚ひき肉	50.0	料理酒	1.2
干し椎茸	1.0	たまねぎ	40.0	きなこ	6.0	しょうが	1.0	食塩	0.3	緑豆はるさめ	20.0	食塩	0.3
にんじん	15.0	にんじん	15.0	【鶏肉のトマト煮込み】		料理酒	1.0	こしょう	0.02	たまねぎ	40.0	【鶏肉のてり焼き】	
コーン(冷凍)	6.0	ピーマン	10.0	鶏肉もも(皮付き)	40.0	食塩	0.2	片栗粉	6.0	にら	5.0	鶏肉もも(皮付き)	80.0
なたね油	0.5	コーン(冷凍)	4.4	たまねぎ	40.0	白ねぎ	20.0	なたね油	6.0	にんじん	15.0	料理酒	1.4
料理酒	0.5	大豆(水煮)	13.1	にんじん	15.0	【大根のピリからあえ】		赤パプリカ	4.0	白ねぎ	5.0	三温糖	3.0
米酢	6.0	コンソメ	0.5	ぶなしめじ	5.0	だいこん	40.0	ピーマン	4.0	しょうが	0.5	本みりん	3.0
三温糖	4.0	アレルゲンフリーカレーフレーク	4.4	大豆(水煮)	8.0	りよくとうもやし	20.0	たまねぎ	15.0	にんにく	0.5	こいくちしょうゆ	6.0
食塩	2.0	トマトケチャップ	4.1	トマト(缶)	40.0	ぶなしめじ	10.0	なたね油	0.4	干し椎茸	0.5	片栗粉	0.5
こいくちしょうゆ	3.0	りんごピューレ	6.6	にんにく	0.5	三温糖	1.0	三温糖	1.5	なたね油	0.5	【粉ふきいも】	
きざみのり	0.4	濃厚ソース(とんかつソース)	3.5	オリーブ油	1.0	米酢	0.3	食塩	0.2	赤だし味噌	5.1	じゃがいも	60.0
【キャベツのこんぶあえ】		カレー粉	0.8	コンソメ	1.0	うすくちしょうゆ	2.0	米酢	2.0	トウバンジャン	0.2	食塩	0.3
キャベツ	50.0	食塩	0.3	トマトケチャップ	6.0	トウバンジャン	0.1	白ワイン	1.2	料理酒	1.0	こしょう	0.02
にんじん	15.0	こしょう	0.02	三温糖	1.0	ごま油	1.0	【マセドアンサラダ】		三温糖	0.8	パセリ(乾)	0.02
塩こんぶ	2.0	【キャベツとパプリカのピクルス】		食塩	0.1	【白菜のみそ汁】		ダイスポテト(冷凍)	40.0	こいくちしょうゆ	2.0	【うすくず汁】	
ごま油	0.5	チキンハム	10.0	こしょう	0.01	油揚げ	7.0	にんじん	10.0	テンメンジャン	2.0	油揚げ	6.0
【すまし汁】		キャベツ	40.0	【きゅうりとコーンのサラダ】		はくさい	30.0	きゅうり	10.0	ごま油	0.5	さといも(冷凍)	40.0
鶏肉もも(皮なし)	30.0	赤パプリカ	10.0	きゅうり	40.0	にんじん	15.0	コーン(冷凍)	5.0	片栗粉	1.0	小松菜(冷凍)	35.0
とうふ	20.0	三温糖	1.5	コーン(冷凍)	10.0	えのきたけ	10.0	エッグケア(小袋)	10.0	【きゅうりともやしの中華あえ】		ぶなしめじ	10.0
みつば	5.0	食塩	0.3	三温糖	0.8	葉ねぎ	5.0	【押し麦のスープ】		りよくとうもやし	25.0	にんじん	10.0
にんじん	15.0	りんご酢	1.6	米酢	0.8	赤みそ	8.5	押し麦	8.0	きゅうり	25.0	食塩	0.5
食塩	0.4	うすくちしょうゆ	0.3	うすくちしょうゆ	0.3	白みそ	6.3	ブロッコリー(冷凍)	20.0	三温糖	2.0	うすくちしょうゆ	5.0
うすくちしょうゆ	5.0			なたね油	0.4	だしこんぶ	0.5	キャベツ	20.0	米酢	2.5	だしこんぶ	0.6
だしこんぶ	0.6					かつおぶし	2.5	たまねぎ	20.0	中華スープ	0.5	かつおぶし	2.5
かつおぶし	2.0							パセリ(乾)	0.02	ごま油	0.5	片栗粉	2.0
【こどもの日デザート】								食塩	0.8	【中華ポテト】			
こどもの日デザート(2026)	37.0							こしょう	0.01	さつまいも	60.0		
								コンソメ	1.5	なたね油(揚げ油)	5.0		
こどもの日献立 										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 634キロカロリー		エネルギー 676キロカロリー		エネルギー 711キロカロリー		エネルギー 712キロカロリー		エネルギー 768キロカロリー		エネルギー 833キロカロリー		エネルギー 777キロカロリー	

5月26日(火)		5月27日(水)		5月28日(木)		5月29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
【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】		【黒糖パン】	
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	黒糖パン	1個
【たらの西京焼き】		【豚肉の塩こうじ焼き】		【ホイコウロー】		【鶏肉のレモンバジル焼き】	
たら(骨なし)	70.0	豚モモ(脂肪なし)	70.0	豚モモ(脂身付き)	80.0	鶏肉もも(皮付き)	80.0
白みそ	5.0	料理酒	1.5	料理酒	1.0	食塩	0.3
うすくちしょうゆ	0.7	ピーマン	5.0	キャベツ	50.0	こしょう	0.02
料理酒	1.0	しょうが	0.5	ピーマン	20.0	白ワイン	3.1
本みりん	1.0	塩こうじ	4.3	白ねぎ	20.0	たまねぎ	20.0
三温糖	1.0	本みりん	2.0	しょうが	1.0	にんにく	0.2
【ひじきの煮物】		こいくちしょうゆ	1.0	にんにく	0.5	レモン(果汁)	1.4
油揚げ	5.0	【鶏肉とアスパラガスのいため煮】		ごま油	1.5	バジル(粉)	0.01
干ひじき	2.0	鶏肉もも(皮付き)	20.0	オイスターソース	1.8	オリーブ油	1.6
にんじん	5.0	アスパラガス	25.0	トウバンジャン	0.3	【カラフルピクルス】	
大豆(水煮)	25.0	たまねぎ	20.0	赤だし味噌	3.0	ヤングコーン	9.2
三温糖	2.0	にんじん	10.0	三温糖	1.2	赤パプリカ	5.0
こいくちしょうゆ	2.0	なたね油	0.3	食塩	0.3	きゅうり	10.0
かつお・こんぶだし	10.0	三温糖	0.5	こいくちしょうゆ	1.8	カリフラワー(冷凍)	24.4
【豚汁】		こいくちしょうゆ	1.5	【中華風サラダ】		米酢	3.3
豚ばら(脂身付)	30.0	かつお・こんぶだし	10.0	チキンハム	10.0	うすくちしょうゆ	1.6
さといも(冷凍)	30.0	【なめこのみそ汁】		きゅうり	30.0	三温糖	1.6
だいこん	30.0	油揚げ	8.0	りょくとうもやし	30.0	【野菜スープ】	
りょくとうもやし	20.0	なめこ	10.0	赤パプリカ	5.0	たまねぎ	30.0
葉ねぎ	5.0	たまねぎ	20.0	食塩	0.2	にんじん	15.0
赤みそ	7.5	にんじん	15.0	三温糖	1.0	じゃがいも	30.0
白みそ	7.5	葉ねぎ	5.0	米酢	0.8	コーン(冷凍)	6.0
だしこんぶ	0.5	赤みそ	8.6	ごま油	0.5	パセリ(乾)	0.02
かつおぶし	2.0	白みそ	6.4	【とうふのスープ】		なたね油	0.5
		だしこんぶ	0.5	とうふ	20.0	うすくちしょうゆ	1.4
		かつおぶし	2.1	小松菜(冷凍)	30.0	食塩	0.2
				にんじん	15.0	こしょう	0.03
				干し椎茸	1.0	コンソメ	1.3
				食塩	0.1		
				こしょう	0.02		
				うすくちしょうゆ	3.0		
				中華スープ	2.1		
エネルギー 771キロカロリー		エネルギー 699キロカロリー		エネルギー 696キロカロリー		エネルギー 712キロカロリー	

加工品の原材料について

5月1日(金) こどもの日デザート(2026)

原材料	【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 【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、香料 【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
表示対象アレルゲン	大豆・りんご