



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5年12月 学校給食献立表



大阪府立思斉支援学校

12月1日(金)		12月5日(火)		12月6日(水)		12月7日(木)		12月8日(金)		12月11日(月)		12月12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】		【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
【ビビンバ】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【コッペパン】		【ごはん】		【コンソメライス】	
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	金賞健康米	95
鶏ひき肉	60	【鶏肉のてり焼き】		【肉団子の豆乳鍋風】		【豚肉のおろしソース】		【いちごジャム】		【マーボー春雨】		コンソメ	
にんにく	0.3	鶏肉もも(皮付き)	80.0	ポーク・チキンミートボール	30	豚モモ(脂身付き)	60	いちごジャム	15.0	鶏ひき肉	50	【サーモンフライ】	
ごま油	0.7	料理酒	1.4	あつあげ	20	たまねぎ	30	【鶏肉のトマト煮込み】		緑豆はるさめ	20	しろさけ	70
三温糖	2.2	三温糖	3.0	キャベツ	50	ピーマン	10	鶏肉もも(皮付き)	50	たまねぎ	40	食塩	0.4
料理酒	1.5	本みりん	3.0	だいこん	30	料理酒	1.5	なす	30	にら	5	白こしょう	0.03
こいくちしょうゆ	3.0	こいくちしょうゆ	5.0	にんじん	10	食塩	0.2	たまねぎ	40	にんじん	15	薄力粉	7.0
コチジャン	0.8	かたくり粉	0.5	ぶなしめじ	10	だいこんおろし(冷)	15	西洋かぼちゃ(冷凍)	30	白ねぎ	5	パン粉(乾燥)	7.0
だいこん	40	【五目豆】		しゅんぎく	5	本みりん	2.0	にんじん	15	しょうが	0.5	なたね油	7.0
ほうれんそう(冷凍)	30	大豆(水煮)	20	料理酒	4.0	こいくちしょうゆ	2.5	ぶなしめじ	5	にんにく	0.5	中濃ソース	1袋
りょくとうもやし	15	にんじん	15	本みりん	4.0	ゆず(果汁)	0.8	大豆(水煮)	8	干し椎茸	0.5	【グリーンサラダ】	
にんじん	15	干し椎茸	1.0	うすくちしょうゆ	6.0	【焼きかぼちゃの甘みつがけ】		トマト缶詰(ダイス)	40	なたね油	0.5	キャベツ	30
三温糖	1.4	刻み昆布	1.0	調製豆乳	30.0	西洋かぼちゃ	50	にんにく	0.5	赤だし味噌	5.1	きゅうり	20
食塩	0.2	三温糖	1.7	だしこんぶ	0.5	三温糖	4.5	オリーブ油	1.5	トウバンジャン	0.2	三温糖	1.0
こいくちしょうゆ	2.9	うすくちしょうゆ	2.3	けずりぶし	2.0	食塩	0.1	コンソメ	1.0	料理酒	1.0	食塩	0.4
ごま油	0.6	本みりん	3.0	【牛肉とじゃがいものきんぴら】		こいくちしょうゆ	0.2	トマトケチャップ	6.0	三温糖	0.8	りんご酢	2.0
【中華スープ】		削り節・こんぶだし	15.0	和牛モモ(脂身付き)	15	【油揚げとほうれん草のみそ汁】		三温糖	1.0	こいくちしょうゆ	2.0	オリーブ油	0.3
とうふ	42	【なめこのみそ汁】		じゃがいも	40	油揚げ	8	食塩	0.1	テンメンジャン	2.0	黒こしょう	0.02
こまつな(冷凍)	30	なめこ	10	にんじん	10	ほうれんそう(冷凍)	20	こしょう	0.01	ごま油	0.5	【スープ煮】	
にら	5	はくさい	40	さんどまめ(冷凍)	4	たまねぎ	30	【コールスローサラダ】		かたくり粉	1.0	ウィンナー	10
にんじん	10	たまねぎ	30	三温糖	3	えのきたけ	10	キャベツ	40	【きゅうりともやしの中華あえ】			
干し椎茸	0.5	白ねぎ	5	本みりん	3.0	赤みそ	8.5	きゅうり	15	だいずもやし	25	じゃがいも	20
しょうが	0.5	赤みそ	8.9	料理酒	3.0	白みそ	6.5	にんじん	5	きゅうり	25	たまねぎ	40
こいくちしょうゆ	1.4	白みそ	6.4	こいくちしょうゆ	4.0	だしこんぶ	0.5	コーン(冷凍)	11	三温糖	2.0	にんじん	20
食塩	0.2	だしこんぶ	0.5	ごま油	2.0	けずりぶし	2.8	なたね油	2.0	米酢	2.5	ぶなしめじ	12
こしょう	0.02	けずりぶし	2.5	削り節・こんぶだし	3.0			三温糖	1.0	中華スープ	0.5	コーン(冷凍)	5
うすくちしょうゆ	0.6			【小松菜のおひたし】				りんご酢	2.0	ごま油	0.5	なたね油	0.3
中華スープ	1.3			こまつな(冷凍)	40			食塩	0.3	ごま油	0.5	食塩	0.2
【ソファール元気ヨーグルト】				にんじん	10			こしょう	0.02	【中華ポテト】		こいくちしょうゆ	1.0
ソファール元気ヨーグルト	70			食塩	0.3					さつま芋	60	コンソメ	0.5
				三温糖	1.0					なたね油(揚げ油)	5.0	本みりん	1.0
				こいくちしょうゆ	2.0					三温糖	3.0		
				【思斉支援学校味付けのり】						こいくちしょうゆ	0.5		
				思斉支援学校味付けのり	1袋					本みりん	1.0		
エネルギー 691キロカロリー		エネルギー 744キロカロリー		エネルギー 747キロカロリー		エネルギー 718キロカロリー		エネルギー 720キロカロリー		エネルギー 818キロカロリー		エネルギー 764キロカロリー	

12月13日(水)		12月14日(木)		12月15日(金)		12月18日(月)		12月19日(火)		12月20日(水)		12月21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】		【アシッドミルクPLUS】	
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	アシッドミルクPLUS	180
【ごはん】		【豚丼】		【ミルク(コーヒー)】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【ピラフ】	
金賞健康米	95	金賞健康米	95	ミルク(コーヒー)	1本	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	90
【和風梅子キン】		豚モモ(脂身付き)		【クロワッサン】		【チキン南蛮】		【さばのみそ煮】		【鶏肉のゆず塩焼き】		ウィンナー	
鶏肉もも(皮付き)	90	料理酒	1.5	クロワッサン	1個	鶏肉もも(皮付き)	90	さば	70	鶏肉もも(皮付き)	70	なたね油	0.2
料理酒	1.0	たまねぎ	60	【ビーフシチュー】		かたくり粉	6.0	料理酒	4.0	たまねぎ	25	たまねぎ	20
こいくちしょうゆ	3.5	にんじん	10	和牛モモ(脂肪なし)	45	なたね油(揚げ油)	5.0	赤みそ	5.0	ピーマン	5	にんじん	10
三温糖	4.0	ぶなしめじ	10	白ワイン	1.3	こいくちしょうゆ	3.0	しょうが	1.0	食塩	0.5	グリーンピース(冷凍)	5
本みりん	2.0	白ねぎ	7	じゃがいも	40	三温糖	5.0	三温糖	3.0	ゆず(果汁)	0.8	鶏がらだし	1.3
米酢	2.0	はくさい	10	たまねぎ	40	りんご酢	3.0	本みりん	2.0	【かぼちゃのいとし煮】		うすくちしょうゆ	2.0
梅肉	6.0	三温糖	2.0	にんじん	20	料理酒	1.0	だしこんぶ	0.5	西洋かぼちゃ(冷凍)	40	食塩	0.3
【関東煮】		本みりん	1.3	マッシュルーム(水煮)	12	エッグケア	6.8	【白菜のこんぶあえ】		あずき(乾)	4	こしょう	0.02
あつあげ	30	食塩	0.2	なたね油	1	豆乳	1.5	はくさい	55	三温糖	1.3	【煮込みハンバーグ】	
だいこん	40	【もやしのゆず風味】		トマトケチャップ	6	たまねぎ	2.0	みつば	5	本みりん	1.6	ポークチキンハンバーグ	60
じゃがいも	50	だいずもやし	50	トマトピューレ	3.5	パセリ(乾)	0.0	にんじん	7	うすくちしょうゆ	2.6	ぶなしめじ	10
さんどまめ(冷凍)	5	にんじん	10	三温糖	0.3	食塩	0.1	塩昆布	1.8	削り節・こんぶだし	25.0	マッシュルーム(水煮)	6
板こんにやく	30	上白糖	1.2	食塩	0.3	こしょう	0.02	ごま油	0.8	【冬野菜のみそ汁】		さんどまめ(冷凍)	6
三温糖	5.0	食塩	0.3	こしょう	0.1	三温糖	1.0	【沢煮椀】		あつあげ	19	食塩	0.4
本みりん	1.0	米酢	0.6	ローレル	0.0	【ブロッコリーのサラダ】		豚ばら(脂身付)	20	だいこん	30	白こしょう	0.0
うすくちしょうゆ	4.0	うすくちしょうゆ	0.7	デミグラスソース	20	ブロッコリー(冷凍)	29	だいこん	40	はくさい	30	コンソメ	1.0
こいくちしょうゆ	3.0	ゆず(果汁)	0.7	アレルゲンフリー・ハヤシフレーク	5.0	キャベツ	30	にんじん	12	にんじん	10	トマトケチャップ	10.0
けずりぶし	0.8	こいくちしょうゆ	4.0	コンソメ	1.0	三温糖	1.0	干し椎茸	0.5	ぶなしめじ	10	中濃ソース	3.0
【キャベツの甘酢あえ】		【さつまいもとあつあげのみそ汁】		【フレンチサラダ】		食塩	0.2	洗いごぼう	15	赤みそ	9.0	なたね油	0.4
キャベツ	50	あつあげ	20	はくさい	40	米酢	1.0	うすくちしょうゆ	4.0	白みそ	6.4	【コンソメスープ】	
にんじん	10	さつまいも	20	きゅうり	20	うすくちしょうゆ	0.5	食塩	0.4	だしこんぶ	0.5	鶏肉もも(皮付き)	25
三温糖	1.5	はくさい	30	赤パプリカ	5	オリーブ油	1.0	だしこんぶ	0.5	けずりぶし	2.1	たまねぎ	40
食塩	0.3	赤みそ	8.5	なたね油	1.0	【大根のみそ汁】		けずりぶし	2.0			じゃがいも	30
りんご酢	1.5	白みそ	6.5	ワインビネガー	1.0	油揚げ	4					ブロッコリー(冷凍)	15
		だしこんぶ	0.5	食塩	0.2	だいこん	35					にんじん	10
		けずりぶし	2.5	りんご酢	1.5	たまねぎ	30					こいくちしょうゆ	2.0
				三温糖	1.2	にんじん	10					食塩	0.9
						赤みそ	8.5					こしょう	0.02
						白みそ	6.5					コンソメ	2.0
						だしこんぶ	0.8					鶏がらだし	2.2
						けずりぶし	2.5					【クリスマスデザート】	
												選択制です	
												クリスマスカップデザート	38
												(59キロカロリー)	
												メゾンドノエル	30
												(101キロカロリー)	
												デザート以外のエネルギー	
												701キロカロリー	
エネルギー 785キロカロリー		エネルギー 702キロカロリー		エネルギー 931キロカロリー		エネルギー 861キロカロリー		エネルギー 754キロカロリー		エネルギー 729キロカロリー			



冬至の日献立  
選択制です

クリスマスカップデザート 38

(59キロカロリー)

メゾンドノエル 30

(101キロカロリー)

デザート以外のエネルギー  
701キロカロリー



## <クリスマスデザートについて>

12月21日(木)に提供予定のクリスマスデザートにつきましては、児童生徒各自が選択し、事前にアンケートで回答してくれたデザートを提供いたします。

「乳・卵」の食物アレルギー該当児童生徒には『クリスマスカップデザート』を提供させていただきます。



### 加工品の原材料について

#### 12月21日(木) クリスマスカップデザート

原材料	<p>【乳・卵抜きいちごプリン】 水あめ、豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖、いちごシロップ(砂糖、いちご濃縮果汁)、水、ゲル化剤(加エデンプン、増粘多糖類)、炭酸Ca、乳化剤使用、pH調整剤使用、香料使用、紅麴色素使用、セルロース使用、酸味料使用</p> <p>【いちごソース】 いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、砂糖、ぶどう糖、水あめ、水、増粘多糖類、酸味料、紅麴色素使用、香料使用</p> <p>【絞りクリーム】 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖、水あめ、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤使用、pH調整剤使用、セルロース使用、ピロリン酸第二鉄使用、香料使用</p>
表示対象アレルギー	大豆

#### 12月21日(木) メゾンドノエル

原材料	乳又は乳製品を主要原料とする食品、砂糖、小麦粉、チョコレート、乾燥全卵、水あめ、粉末油脂、クリーム(乳製品)、ココアパウダー、加糖れん乳、水、加エデンプン、乳化剤、炭酸Ca、増粘剤(カードラン)、膨脹剤、カカオ色素、カゼインNa、香料、ピロリン酸第二鉄使用、ホエイソルト使用、pH調整剤使用、安定剤(増粘多糖類)使用
表示対象アレルギー	卵・乳・小麦・大豆