

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12月 学校給食献立表



大阪府立思斉支援学校

12月3日(火)		12月4日(水)		12月5日(木)		12月6日(金)		12月9日(月)		12月10日(火)		12月11日(水)	
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
【中華丼】		【ごはん】		【ごはん】		【きなこ揚げパン】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】	
精白米(キヌヒカリ)	95	精白米(キヌヒカリ)	95	精白米(キヌヒカリ)	95	コッペパン	1個	精白米(キヌヒカリ)	95	精白米(キヌヒカリ)	95	精白米(キヌヒカリ)	95
豚モモ(脂身付き)	70	【鶏肉の山椒焼き】		【豚肉のおろしソース】		なたね油(揚げ油)	6.0	【和風梅チキン】		【さばの塩焼き】		【肉団子の豆乳鍋風】	
料理酒	1.0	鶏肉もも(皮付き)	70	豚モモ(脂身付き)	60	グラニュー糖	6.0	鶏肉もも(皮付き)	90	さば(骨なし)	70	ポーク・チキンミートボール	31
たまねぎ	40	料理酒	1.5	たまねぎ	30	きなこ	6.0	料理酒	1.0	料理酒	1.0	あつあげ	20
はくさい	30	こいくちしょうゆ	4.5	ピーマン	10	【鶏肉のトマト煮込み】		こいくちしょうゆ	3.2	食塩	0.7	キャベツ	50
にんじん	15	粉さんしょう	0.1	料理酒	1.5	鶏肉もも(皮付き)	40	三温糖	4.0	【五目豆】		だいこん	30
ピーマン	10	【ひじきの煮物】		食塩	0.2	たまねぎ	40	本みりん	2.0	大豆(水煮)	20	にんじん	10
干し椎茸	1.0	油揚げ	5	大根おろし(冷凍)	15	にんじん	15	米酢	2.0	にんじん	15	しゅんぎく	5.0
にんにく	0.1	干ひじき	2	本みりん	2.0	ぶなしめじ	5	ねり梅	5.3	干し椎茸	1.0	料理酒	4.0
しょうが	0.1	にんじん	5	こいくちしょうゆ	2.5	大豆(水煮)	8	【関東煮】		刻み昆布	1.0	本みりん	4.0
なたね油	1.0	大豆(水煮)	25	ゆず(果汁)	0.8	トマト(缶)	40	あつあげ	30	三温糖	1.7	うすくちしょうゆ	6.0
食塩	0.3	三温糖	2.0	【さつまいもの甘みつがけ】		にんにく	0.5	だいこん	40	うすくちしょうゆ	3.0	調製豆乳	30.0
こしょう	0.04	こいくちしょうゆ	2.0	さつまいも	50	オリーブ油	1.0	じゃがいも	50	本みりん	3.0	だしこんぶ	0.5
中華スープ	2.3	削り節・こんぶだし	10.0	三温糖	4.5	コンソメ	1.0	さやいんげん(冷凍)	5	削り節・こんぶだし	15.0	削り節	2.0
片栗粉	2.0	【うすくち汁】		食塩	0.1	トマトケチャップ	6.0	板こんにゃく	30	【とうふのみそ汁】		【じゃがいもとにんじんのきんぴら】	
【ビーフンスープ】		油揚げ	6	こいくちしょうゆ	0.2	三温糖	1.0	三温糖	5	とうふ	40	じゃがいも	45
チキンハム	10	さといも(冷凍)	40	【油揚げとほうれん草のみそ汁】		食塩	0.1	本みりん	1.0	たまねぎ	30	にんじん	15
ビーフン	10	小松菜(冷凍)	35	油揚げ	7	こしょう	0.01	うすくちしょうゆ	4.0	小松菜(冷凍)	30	さやいんげん(冷凍)	5
にんじん	15	ぶなしめじ	10	ほうれん草(冷凍)	20	【キャベツとコーンのサラダ】		こいくちしょうゆ	3.0	ぶなしめじ	10	三温糖	3.0
はくさい	20	にんじん	10	たまねぎ	30	キャベツ	40	削り節	0.8	赤みそ	8.8	本みりん	3.0
にら	5	食塩	0.5	えのきたけ	10	コーン(冷凍)	10	【キャベツの甘酢あえ】		白みそ	6.3	料理酒	3.0
とりがらスープ	2.0	うすくちしょうゆ	5.0	赤みそ	8.5	三温糖	0.8	キャベツ	50	だしこんぶ	0.5	こいくちしょうゆ	4.0
うすくちしょうゆ	2.0	だしこんぶ	0.6	白みそ	6.5	米酢	0.8	にんじん	10	削り節	2.1	ごま油	0.9
本みりん	1.2	削り節	2.5	だしこんぶ	0.5	うすくちしょうゆ	0.3	三温糖	1.5			削り節・こんぶだし	3.0
ごま油	1.0	片栗粉	2.0	削り節	2.5	なたね油	0.4	食塩	0.3			【小松菜のおひたし】	
食塩	0.4							りんご酢	1.5			小松菜(冷凍)	40
【みかん(缶)】												ぶなしめじ	10
みかん(缶)	50											食塩	0.3
												三温糖	1.0
												こいくちしょうゆ	2.0
												【思斉支援学校味付けのり】	
												思斉支援学校味付けのり	3
エネルギー 722キロカロリー		エネルギー 747キロカロリー		エネルギー 740キロカロリー		エネルギー 714キロカロリー		エネルギー 783キロカロリー		エネルギー 734キロカロリー		エネルギー 705キロカロリー	

12月12日(木)		12月13日(金)		12月16日(月)		12月17日(火)		12月18日(水)		12月19日(木)		12月20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】		【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】		【ミルク(コーヒー)】		【ごはん】		【冬野菜カレーライス】		【ごはん】		【ごはん】		【クロワッサン】	
精白米(キヌヒカリ)	95	ミルク(コーヒー)	1個	精白米(キヌヒカリ)	95	精白米(キヌヒカリ)	95	精白米(キヌヒカリ)	95	精白米(キヌヒカリ)	95	クロワッサン	1個
【ホイコウロー】		【ハニーバンズ】		【チキン南蛮】		鶏肉もも(皮なし)		【赤魚のしょうゆだれかけ】		【鶏肉のゆず塩焼き】		【ペンネのクリーム煮】	
豚モモ(脂身付き)	70	ハニーバンズ	1個	鶏肉もも(皮付き)	90	れんこん	20	あかうお(骨なし)	70	鶏肉もも(皮付き)	70	ペンネ	20.0
料理酒	1.0	【ビーフシチュー】		片栗粉	6.0	ほうれんそう(冷凍)	15	料理酒	3.1	たまねぎ	25	オリーブ油	0.5
キャベツ	50	和牛モモ(脂肪なし)	45	なたね油(揚げ油)	5.0	じゃがいも	40	本みりん	4.1	ピーマン	5	鶏肉もも(皮なし)	20
ピーマン	20	白ワイン	1	こいくちしょうゆ	3.0	たまねぎ	50	うすくちしょうゆ	4.1	食塩	0.5	スイートコーンクリーム(缶)	20
白ねぎ	20	じゃがいも	40	三温糖	5.0	にんじん	15	削り節・こんぶだし	2.7	ゆず(果汁)	0.8	たまねぎ	30
しょうが	1.0	たまねぎ	40	りんご酢	3.0	にんにく	0.5	【じゃがいものそぼろ煮】		【かぼちゃのいとこ煮】		にんじん	6
にんにく	0.5	にんじん	20	料理酒	1.0	しょうが	0.5	豚ひき肉	20	かぼちゃ(冷凍)	40	ほうれんそう(冷凍)	9
ごま油	1.5	マッシュルーム	12	エッグケア	6.8	なたね油	0.5	じゃがいも	60	あずき(乾)	4	ぶなしめじ	5
テンメンジャン	0.3	なたね油	0.6	調製豆乳	2.0	食塩	0.3	たまねぎ	40	三温糖	1.3	にんにく	0.3
オイスターソース	1.8	トマトケチャップ	6.0	たまねぎ	2.0	ローレル	0.01	にんじん	20	本みりん	1.6	なたね油	0.3
トウバンジャン	0.3	トマトピューレ	3.5	パセリ(乾)	0.0	アレルギーフリーカレーフレーク	15.0	しいたけ	10	うすくちしょうゆ	2.1	コンソメ	1.8
赤だし味噌	3.0	三温糖	0.3	食塩	0.1	りんごピューレ	2.2	グリーンピース(冷凍)	5	削り節・こんぶだし	25.0	アレルギーフリーシチューフレーク	3.0
三温糖	1.2	食塩	0.3	こしょう	0.02	とりがらすープ	2.2	こいくちしょうゆ	2.5	【冬野菜のみそ汁】		調製豆乳	29
食塩	0.3	こしょう	0.03	三温糖	1.0	【豆サラダ】		本みりん	1.0	あつあげ	19.0	濃久里夢(豆乳クリーム)	30
こいくちしょうゆ	1.8	ローレル	0.02	【ブロッコリーのサラダ】		キャベツ	40	三温糖	1.5	だいこん	30	食塩	0.1
【あつあげのしょうが醤油かけ】		デミグラスソース	20	ブロッコリー(冷凍)	29	きゅうり	10	削り節	1.2	はくさい	30	こしょう	0.02
あつあげ	52	アレルギーフリーハヤシフレーク	5.0	キャベツ	30	ミックスビーンズ	4	【かぶのとり汁】		にんじん	10	【野菜のマリネ】	
しょうが	1.0	コンソメ	1.0	三温糖	1.0	りんご酢	3.8	あつあげ	20	ぶなしめじ	10	カリフラワー(冷凍)	15
三温糖	1.5	【フレンチサラダ】		食塩	0.2	三温糖	2.0	かぶ	60	赤みそ	8.5	たまねぎ	30
こいくちしょうゆ	2.0	はくさい	40	米酢	1.0	オリーブ油	1.0	かぶ(葉)	10	白みそ	6.5	ピーマン	10
【中華スープ】		きゅうり	20	うすくちしょうゆ	0.5	こしょう	0.02	にんじん	10	だしこんぶ	0.5	赤パプリカ	5
とうふ	20	赤パプリカ	5	オリーブ油	1.0	【スクールヨーグルト(バニラ)】		えのきたけ	10	削り節	2.1	三温糖	2.0
小松菜(冷凍)	20	なたね油	1.0	【わかめのみそ汁】		スクールヨーグルト(バニラ)	60	しょうが	1.0			食塩	0.2
りよくとうもやし	10	白ワインビネガー	1.0	油揚げ	7			うすくちしょうゆ	4.0			米酢	2.0
えのきたけ	8	食塩	0.2	カットわかめ	0.5			本みりん	3.0			うすくちしょうゆ	0.4
にんじん	10	りんご酢	1.5	たまねぎ	30			食塩	0.2			【ウィンナーと野菜のスープ】	
中華スープ	2.0	三温糖	1.2	葉ねぎ	5			だしこんぶ	0.5			カットウィンナー	11
うすくちしょうゆ	4.0			赤みそ	8.5			削り節	2.5			キャベツ	30
食塩	0.2			白みそ	6.5			片栗粉	2.0			にんじん	15
こしょう	0.02			だしこんぶ	0.5							ぶなしめじ	5
				削り節	2.5							食塩	0.1
												こしょう	0.02
												コンソメ	1.0
エネルギー 730キロカロリー		エネルギー 720キロカロリー		エネルギー 863キロカロリー		エネルギー 681キロカロリー		エネルギー 719キロカロリー		エネルギー 726キロカロリー		エネルギー 965キロカロリー	



12月23日(月)	
献立名/食品名	グラム
【アシドミルクPLUS】	
アシドミルクPLUS	180
【ピラフ】	
精白米(キヌヒカリ)	95
カットウィンナー	10
なたね油	0.2
たまねぎ	20
にんじん	10
グリーンピース(冷凍)	5
とりがらスープ	2
うすくちしょうゆ	2.0
食塩	0.3
こしょう	0.0
【煮込みハンバーグ】	
ポーク・チキンハンバーグ	60
ぶなしめじ	10
マッシュルーム	7
さやいんげん(冷凍)	7
食塩	0.1
白こしょう	0.02
コンソメ	1.0
トマトケチャップ	10.0
中濃ソース	2.3
なたね油	0.5
【コンソメスープ】	
たまねぎ	40
じゃがいも	30
ブロッコリー(冷凍)	15
にんじん	10
こいくちしょうゆ	2.0
食塩	0.2
こしょう	0.02
コンソメ	2.0
とりがらスープ	2.0
【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
(54キロカロリー)	
サンタさんのチョコケーキ	21
(71キロカロリー)	
デザート以外のエネルギー	
674キロカロリー	

おしらせ

精米についてのお知らせです。

12月使用分から「精白米(滋賀県産 キヌヒカリ)」に変更します。

12月初旬は在庫の関係上、金賞健康米と精白米が混在する可能性があります。



クリスマスデザートについて



12月23日(月)に提供予定のクリスマスデザートは、児童生徒が選択し、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』を提供いたします。

加工品の原材料について

12月17日(火) スクールヨーグルト(バニラ)

原材料	乳製品、トレハロース、果糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、砂糖・異性化液糖、難消化性デキストリン(食物繊維)、増粘多糖類、ミルクカルシウム、香料、乳たんぱく、コンニャクイモ抽出物、寒天
表示対象アレルゲン	乳

12月23日(月) クリスマスカップデザート(2024)

原材料	<p>【乳・卵抜きいちごプリン】 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖、ぶどう糖、いちごシロップ(砂糖、いちご濃縮果汁)、水、ゲル化剤(加エデンポン、増粘多糖類)、炭酸Ca、乳化剤、pH調整剤使用、香料使用、セルロース使用、クチナシ赤色素使用、着色料(紅花黄)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、クチナシ赤色素使用、香料使用、着色料(紅花黄)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)使用、乳化剤使用、pH調整剤使用、ピロリン酸第二鉄使用、セルロース使用、香料使用</p>
表示対象アレルゲン	大豆

12月23日(月) サンタさんのチョコケーキ(2024)

原材料	液全卵、乳また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、ココアパウダー、水あめ、粉末油脂、準チョコレート、こんにゃく加工品、水、加エデンポン、乳化剤、膨張剤、カゼインNa、炭酸Ca、カカオ色素、ピロリン酸第二鉄、ホエイソルト使用、pH調整剤使用、香料使用
表示対象アレルゲン	卵・乳・小麦・大豆