

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3月 学校給食献立表



大阪府立思斉支援学校

3月1日(金)		3月4日(月)		3月5日(火)		3月6日(水)		3月7日(木)		3月8日(金)		3月11日(月)						
献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム	親卒業		献立名/食品名	グラム	親卒業		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】		高等部 卒業式		【牛乳】		小学部・中学部 卒業式		【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			
【鶏ひき肉のちらし寿司】		【チキンカツカレー】				金賞健康米	95			【ビビンバ】		【おさつパン】		【ミルメーク(コーヒー)】		【若ごぼうの炊き込みごはん】		
金賞健康米	95	金賞健康米	90			鶏ひき肉	60			金賞健康米	95	おさつパン	1個	ミルメーク(コーヒー)	1本	【若ごぼうの炊き込みごはん】		
食塩	1.0	鶏肉もも(皮なし)	80			にんにく	0.3			鶏ひき肉	60	【鶏肉のバーベキューソース】		【若ごぼうの炊き込みごはん】		【若ごぼうの炊き込みごはん】		
米酢	6.0	白ワイン	1.0			ごま油	0.7			にんにく	0.3	鶏肉もも(皮付き)	75	【若ごぼうの炊き込みごはん】		金賞健康米	85	
三温糖	4.0	食塩	0.2			三温糖	2.2			ごま油	0.7	白ワイン	1.0	【若ごぼうの炊き込みごはん】		油揚げ	5.0	
鶏ひき肉	30	こしょう	0.0			料理酒	1.5			三温糖	2.2	食塩	0.1	【若ごぼうの炊き込みごはん】		若ごぼう	30	
しょうが	0.5	薄力粉	6.0			こいくちしょうゆ	3.0			料理酒	1.5	こしょう	0.02	【若ごぼうの炊き込みごはん】		にんじん	8.0	
れんこん	15	パン粉(乾燥)	10.0			コチジャン	0.8			こいくちしょうゆ	3.0	にんにく	0.1	【若ごぼうの炊き込みごはん】		干し椎茸	0.5	
干し椎茸	1.0	なたね油	6.0			だいこん	40			コチジャン	0.8	りんごピューレ	12.0	【若ごぼうの炊き込みごはん】		削り節・こんぶだし	15.0	
にんじん	15	じゃがいも	40			ほうれんそう(冷凍)	30			だいこん	40	三温糖	2.0	【若ごぼうの炊き込みごはん】		本みりん	3.0	
えだまめ(冷凍)	5	たまねぎ	50			りょくとうもやし	15			ほうれんそう(冷凍)	30	こいくちしょうゆ	2.0	【若ごぼうの炊き込みごはん】		料理酒	1.0	
なたね油	0.5	にんじん	15			にんじん	15			りょくとうもやし	15	かたくり粉	1.0	【若ごぼうの炊き込みごはん】		うすくちしょうゆ	4.0	
三温糖	2.6	だいこん	20			三温糖	1.4			にんじん	15	【ブロッコリーのサラダ】		【若ごぼうの炊き込みごはん】		食塩	0.1	
料理酒	0.5	トマト缶詰(ダイス)	20			食塩	0.2			三温糖	1.4	ブロッコリー(冷凍)	30	【若ごぼうの炊き込みごはん】		【和風梅チキン】		
こいくちしょうゆ	3.0	にんにく	0.5			こいくちしょうゆ	2.9			食塩	0.2	たまねぎ	30	【若ごぼうの炊き込みごはん】		鶏肉もも(皮なし)	90	
きざみのり	0.4	しょうが	0.5			ごま油	0.6			こいくちしょうゆ	2.9	三温糖	1.0	【若ごぼうの炊き込みごはん】		たまねぎ	20	
【キャベツとしめじのこんぶあえ】		食塩	0.5			【チンゲンサイのスープ】				ごま油	0.6	食塩	0.2	【若ごぼうの炊き込みごはん】		ピーマン	5.0	
キャベツ	40.0	ローレル	0.01			鶏肉もも(皮付き)	20			【チンゲンサイのスープ】		米酢	1.0	【若ごぼうの炊き込みごはん】		料理酒	1.0	
ぶなしめじ	15	アレルゲンフリーカレーフレーク	15.0	チンゲンサイ	30	鶏肉もも(皮付き)	20	うすくちしょうゆ	0.5	【若ごぼうの炊き込みごはん】		こいくちしょうゆ	3.3					
にんじん	15	カレー粉	0.7	にんじん	15	チンゲンサイ	30	オリーブ油	1.0	【若ごぼうの炊き込みごはん】		三温糖	4.0					
塩昆布	3	ウスターソース	1.0	干し椎茸	0.5	にんじん	15	【豆乳コーンスープ】		【若ごぼうの炊き込みごはん】		本みりん	2.0					
うすくちしょうゆ	1	りんごピューレ	2.5	しょうが	0.5	干し椎茸	0.5	とうもろこし缶詰(クリーム)	40	【若ごぼうの炊き込みごはん】		米酢	2.0					
本みりん	3.0	鶏がらだし	2.5	こいくちしょうゆ	1.4	しょうが	0.5	たまねぎ	40	【若ごぼうの炊き込みごはん】		梅肉	6.0					
【にゅうめん】		【枝豆とコーンのサラダ】		食塩	0.2	こいくちしょうゆ	1.4	にんじん	10	【若ごぼうの炊き込みごはん】		【厚揚げとわかめのみそ汁】						
鶏肉もも(皮付き)	25	キャベツ	30	こしょう	0.02	食塩	0.2	調製豆乳	50	【若ごぼうの炊き込みごはん】		あつあげ	25					
そうめん(乾)	10	えだまめ(冷凍)	7	うすくちしょうゆ	0.6	こしょう	0.02	食塩	0.2	【若ごぼうの炊き込みごはん】		カットわかめ	0.5					
たまねぎ	35	コーン(冷凍)	5	中華スープ	1.3	うすくちしょうゆ	0.6	こしょう	0.0	【若ごぼうの炊き込みごはん】		たまねぎ	40					
にんじん	15	りんご酢	2.0	【ソファール元気ヨーグルト】		中華スープ	1.3	コンソメ	1.0	【若ごぼうの炊き込みごはん】		えのきたけ	10					
だしこんぶ	0.8	三温糖	1.8	ソファール元気ヨーグルト	70	【ソファール元気ヨーグルト】		鶏がらだし	3.0	【若ごぼうの炊き込みごはん】		赤みそ	8.5					
けずりぶし	2.5	オリーブ油	0.5							【若ごぼうの炊き込みごはん】		白みそ	6.5					
うすくちしょうゆ	3.5	こしょう	0.0							【若ごぼうの炊き込みごはん】		だしこんぶ	0.5					
本みりん	3.0	【フレンズクレープ】								【若ごぼうの炊き込みごはん】		けずりぶし	2.5					
食塩	0.2	フレンズクレープ(お祝い2024)	35							【若ごぼうの炊き込みごはん】								
【三色花ゼリー】										【若ごぼうの炊き込みごはん】								
三色花ゼリー(2024)	50									【若ごぼうの炊き込みごはん】								
										【若ごぼうの炊き込みごはん】								
										【若ごぼうの炊き込みごはん】								
										【若ごぼうの炊き込みごはん】								
										【若ごぼうの炊き込みごはん】								
エネルギー 724キロカロリー		エネルギー 882キロカロリー				エネルギー 704キロカロリー				エネルギー 760キロカロリー		エネルギー 697キロカロリー						

保護者説明会 入学検査

3月12日(火)	3月13日(水)		3月14日(木)		3月15日(金)		3月18日(月)		3月19日(火)		3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】		【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】		【黒糖パン】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		
金賞健康米	95	金賞健康米	95	黒糖パン	1個	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	
【鶏肉の山椒焼き】		【チンジャオロースー】		【チキンのパン粉香草焼き】		【すき焼き風煮】		【さわらの塩こうじ焼き】		【鶏肉のからあげ】		【鶏肉のからあげ】		
鶏肉もも(皮付き)	70	和牛モモ(脂肪なし)	50	鶏肉もも(皮付き)	60	和牛モモ(脂身付き)	60	さわら	70	鶏肉もも(皮付き)	90	鶏肉もも(皮付き)	90	
たまねぎ	20	料理酒	1.5	白ワイン	1.0	焼き豆腐	30	料理酒	1.0	料理酒	1.8	料理酒	1.8	
料理酒	1.0	こいくちしょうゆ	1.3	ウスターソース	3.0	系こんにゃく	30	本みりん	4.0	しょうが	0.9	しょうが	0.9	
こいくちしょうゆ	2.1	ピーマン	20	つぶ入りマスタード	3.0	たまねぎ	30	こいくちしょうゆ	1.0	にんにく	1.0	にんにく	1.0	
粉さんしょう	0.1	たけのこ(水煮)	20	食塩	0.5	はくさい	30	塩こうじ	7.5	食塩	0.5	食塩	0.5	
【キャベツのゆかりあえ】		にんじん		15	こしょう	0.03	白ねぎ	15	【五目豆】		こしょう	0.0	こしょう	0.0
キャベツ	50	しょうが	0.8	薄力粉	5.0	こいくちしょうゆ	7.0	大豆(水煮)	20	こいくちしょうゆ	1.7	こいくちしょうゆ	1.7	
えのきたけ	10	なたね油	0.6	パン粉(乾燥)	7.0	三温糖	5.0	にんじん	15	かたくり粉	10.0	かたくり粉	10.0	
ゆかり	0.3	三温糖	0.6	オリーブ油	0.5	料理酒	1.0	干し椎茸	1.0	なたね油(揚げ油)	6.0	なたね油(揚げ油)	6.0	
ごま油	0.8	こいくちしょうゆ	0.6	パセリ(乾)	1.0	食塩	0.2	刻み昆布	1.0	【菜の花のおひたし】		【菜の花のおひたし】		
【さつまいものみそ汁】		オイスターソース		1.0	バジル(粉)	1.0	【白菜と大葉の香味あえ】		三温糖	1.7	なのはな	30	なのはな	30
油揚げ	7.0	かたくり粉	0.4	【カリフラワーのピクルス】			はくさい	50	うすくちしょうゆ	3.0	はくさい	40	はくさい	40
さつまいも	40	【もやしとささみの和え物】		カリフラワー(冷凍)	30	にんじん	10	本みりん	3.0	三温糖	0.5	三温糖	0.5	
だいずもやし	20	チキンささみ水煮	20	赤パプリカ	7	しそ葉	1.0	削り節・こんぶだし	15.0	うすくちしょうゆ	3.0	うすくちしょうゆ	3.0	
にんじん	10	りよくとうもやし	30	ヤングコーン	10	こいくちしょうゆ	3.5	【豚汁】		削り節・こんぶだし	3.0	削り節・こんぶだし	3.0	
だしこんぶ	0.5	きゅうり	10	三温糖	2.8	三温糖	2.0	豚ばら(脂身付)	30	【だいこんのみそ汁】		【だいこんのみそ汁】		
けずりぶし	2.5	にんじん	10	食塩	0.3	【ほうれん草のすまし汁】		だいこん	20	油揚げ	8	油揚げ	8	
赤みそ	8.5	なたね油	0.5	りんご酢	4.0	鶏肉もも(皮なし)	20	じゃがいも	30	だいこん	35	だいこん	35	
白みそ	6.5	こいくちしょうゆ	1.4	うすくちしょうゆ	0.3	ほうれんそう(冷凍)	30	にんじん	10	カットわかめ	1	カットわかめ	1	
		食塩	0.1	【カレースープ】			にんじん	10	つきこんにゃく	10	にんじん	10	にんじん	10
		ごま油	0.4	チキンハム短冊	10	干し椎茸	1.0	赤みそ	7.0	赤みそ	8.5	赤みそ	8.5	
		本みりん	0.6	じゃがいも	60	食塩	0.3	白みそ	6.4	白みそ	6.5	白みそ	6.5	
		【肉団子の中華スープ】			たまねぎ	40	うすくちしょうゆ	3.0	だしこんぶ	0.5	だしこんぶ	0.8	だしこんぶ	0.8
		ポーグ・チキンミートボール	40	ぶなしめじ	10	だしこんぶ	0.5	けずりぶし	2.0	けずりぶし	2.5	けずりぶし	2.5	
		緑豆はるさめ	5	だいこん	30	けずりぶし	2.5							
		チンゲンサイ	30	コーン(冷凍)	5									
		たまねぎ	20	食塩	0.2									
		にんじん	10	カレー粉	1.0									
		なたね油	0.3	コンソメ	0.5									
		食塩	0.2	こいくちしょうゆ	2.0									
		こしょう	0.0	三温糖	1.0									
		うすくちしょうゆ	0.5											
		中華スープ	2.0											
		ごま油	0.01											
エネルギー	740キロカロリー	エネルギー	744キロカロリー	エネルギー	760キロカロリー	エネルギー	733キロカロリー	エネルギー	805キロカロリー	エネルギー	811キロカロリー	エネルギー	811キロカロリー	

加工品の原材料について

3月1日(金) 三色花ゼリー(2024)

原材料	もも果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、りんご果汁(濃縮還元)、豆乳加工食品(植物油、豆乳クリーム、砂糖類、その他) 【使用添加物】ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、炭酸Ca、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ色素、紅花色素、紅麴色素
表示対象アレルゲン	大豆・もも・りんご

3月4日(月) フレンズクレープ(お祝い2024)

原材料	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、植物油、米粉、水あめ、いちご果汁(濃縮還元)、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、水 【使用添加物】加エデンプン、トレハロース、増粘剤(カードラン)、乳化剤、炭酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、安定剤(増粘多糖類)、ビタミンC、紅麴色素、メタリン酸Na、カラメル色素、酸味料、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カロチノイド色素
表示対象アレルゲン	大豆