

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7年6月 学校給食献立表



大阪府立思斉支援学校

6月2日(月)		6月3日(火)		6月4日(水)		6月5日(木)		6月6日(金)		6月9日(月)		6月10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
【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【ココアツイスト】		【ごはん】		【ごはん】	
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	ココアツイスト	1個	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0
【厚揚げときのこのみそ煮】		【酢豚】		【豚じゃが】		【鮭の醤油風味焼き】		【鶏肉のレモンバジル焼き】		【豚肉のプルコギ風】		【鶏肉の山椒焼き】	
豚モモ(脂身付き)	50.0	豚モモ(脂肪なし)	60.0	豚モモ(脂身付き)	55.0	しろさけ	70.0	鶏肉もも(皮付き)	80.0	豚モモ(脂身付き)	60.0	鶏肉もも(皮付き)	80.0
あつあげ	30.0	こいくちしょうゆ	1.3	料理酒	1.2	料理酒	2.0	食塩	0.3	たまねぎ	35.0	料理酒	1.5
たまねぎ	30.0	しょうが	1.5	じゃがいも	50.0	三温糖	1.5	こしょう	0.02	にんじん	15.0	こいくちしょうゆ	2.5
しいたけ	10.0	料理酒	2.0	系こんにゃく	15.0	こいくちしょうゆ	3.0	白ワイン	3.1	エリンギ	10.0	粉さんしょう	0.03
ぶなしめじ	15.0	片栗粉	6.0	たまねぎ	40.0	【ひじきの煮物】		たまねぎ	20.0	にら	5.0	【五目きんぴら】	
にんじん	15.0	なたね油	6.0	にんじん	10.0	大豆(水煮)	25.0	にんにく	0.2	しょうが	0.5	洗いごぼう	20.0
なたね油	0.5	にんじん	15.0	三温糖	3.0	油揚げ	6.0	レモン(果汁)	1.4	にんにく	0.3	れんこん	15.0
三温糖	1.5	たまねぎ	30.0	本みりん	0.5	にんじん	10.0	バジル(粉)	0.01	三温糖	2.0	にんじん	7.0
本みりん	1.5	ピーマン	10.0	うすくちしょうゆ	2.5	コーン(冷凍)	6.3	オリーブ油	1.6	こいくちしょうゆ	5.0	さやいんげん(冷凍)	7.0
こいくちしょうゆ	1.0	黄パプリカ	10.0	こいくちしょうゆ	2.5	干ひじき	2.0	【カラフルピクルス】		トウバンジャン	0.2	つきこんにゃく	5.0
赤みそ	4.0	なたね油	2.0	食塩	0.1	三温糖	2.0	ヤングコーン	9.2	なたね油	0.4	なたね油	0.5
だしこんぶ	0.5	中華スープ	1.5	かつお・こんぶだし	10.0	こいくちしょうゆ	2.0	赤パプリカ	5.0	【野菜のナムル】		こいくちしょうゆ	3.0
かつおぶし	1.0	三温糖	3.0	【ごぼうと切干大根のカミカミサラダ】		かつお・こんぶだし	10.0	きゅうり	10.0	チンゲンサイ	30.0	三温糖	1.5
【キャベツの甘酢あえ】		こいくちしょうゆ	5.0	洗いごぼう	20	【とうふのみそ汁】		カリフラワー(冷凍)	24.4	りよくとうもやし	30.0	本みりん	2.0
キャベツ	50.0	トマトケチャップ	4.1	切干しだいこん	5.0	とうふ	40.0	米酢	3.3	にんじん	10.0	かつお・こんぶだし	5.0
にんじん	10.0	米酢	6.0	にんじん	5.0	たまねぎ	30.0	うすくちしょうゆ	1.6	ごま油	0.8	【小松菜のみそ汁】	
三温糖	1.5	片栗粉	1.0	コーン(冷凍)	5.0	小松菜(冷凍)	30.0	三温糖	1.6	米酢	1.0	小松菜(冷凍)	20.0
食塩	0.3	【オクラの中華あえ】		エッグケア(小袋)	10.0	ぶなしめじ	10.0	【野菜スープ】		こいくちしょうゆ	1.0	たまねぎ	30.0
りんご酢	1.5	オクラ(冷凍)	20.0	【油揚げと大豆もやしのみそ汁】		赤みそ	8.5	たまねぎ	30.0	三温糖	1.0	にんじん	15.0
【うすくず汁】		はくさい	30.0	油揚げ	6.0	白みそ	6.3	にんじん	15.0	【わかめスープ】		赤みそ	8.0
油揚げ	8.0	三温糖	0.2	だいずもやし	30.0	だしこんぶ	0.5	じゃがいも	30.0	とうふ	30.0	白みそ	6.5
さといも(冷凍)	40.0	米酢	0.8	たまねぎ	30.0	かつおぶし	2.1	コーン(冷凍)	6.0	鶏肉もも(皮付き)	30.0	だしこんぶ	0.5
小松菜(冷凍)	36.4	こいくちしょうゆ	1.0	にんじん	10.0			パセリ(乾)	0.02	カットわかめ	0.5	かつおぶし	2.5
干し椎茸	0.5	ごま油	0.2	赤みそ	8.5			なたね油	0.5	にんじん	10.0		
にんじん	10.0	【チンゲンサイのスープ】		白みそ	6.3			うすくちしょうゆ	1.4	料理酒	1.0		
食塩	0.5	チキンささみ(水煮)	30.0	だしこんぶ	0.5			食塩	0.2	中華スープ	1.0		
うすくちしょうゆ	5.0	料理酒	1.0	かつおぶし	2.8			こしょう	0.03	うすくちしょうゆ	2.0		
だしこんぶ	0.6	チンゲンサイ	30.0					コンソメ	1.3	こしょう	0.02		
かつおぶし	2.5	たまねぎ	20.0							ごま油	0.1		
片栗粉	2.0	にんじん	15.0										
		中華スープ	1.0	かみかみ献立									
		うすくちしょうゆ	2.0										
		こしょう	0.02										
		ごま油	0.1										
エネルギー 736キロカロリー		エネルギー 736キロカロリー		エネルギー 790キロカロリー		エネルギー 710キロカロリー		エネルギー 750キロカロリー		エネルギー 698キロカロリー		エネルギー 705キロカロリー	



6月4日～10日は、歯と口の健康週間です！

加工品の原材料について

6月30日（月） 山形県産さくらんぼフレッシュ

原材料	さくらんぼ果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、さくらんぼ・シラップづけ、 ぶどう糖、ワイン、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)、ビタミンC、香料、 紅麴色素、クエン酸鉄Na、酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料
表示対象 アレルギー	なし