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1月　学校給食献立表

大阪府立思斉支援学校

1月10日(水)		1月11日(木)		1月12日(金)		1月15日(月)		1月16日(火)		1月17日(水)		1月18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
【和風カレー丼】		【赤飯】		【黒糖パン】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】	
金賞健康米	90	金賞健康米	70	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
豚モモ(脂身付き)	50	もち米	12	【鶏肉のガーリック焼き】		【鶏肉のチリソース】		【豚肉とさつまいものみそ煮】		【鶏肉のさんしょう焼き】		【たらのみぞれかけ】	
料理酒	1.2	赤飯の素	31	鶏肉もも(皮付き)	70	鶏肉もも(皮付き)	70	豚モモ(脂身付き)	60	鶏肉もも(皮付き)	70	まだら	70
油揚げ	8	【ぶりの幽庵焼き】		にんにく	0.3	たまねぎ	30	しょうが	1.0	料理酒	1.5	食塩	0.3
さといも(冷凍)	41	ぶり	70	白ワイン	1.5	ピーマン	10	さつまいも	50	こいくちしょうゆ	4.5	だいこんおろし(冷)	30
たまねぎ	55	食塩	0.2	食塩	0.2	食塩	0.2	にんじん	20	粉さんしょう	0.1	本みりん	2.0
にんじん	10	こいくちしょうゆ	3.0	こしょう	0.02	こしょう	0.01	さんどまめ(冷凍)	10	【ひじきの煮物】		うすくちしょうゆ	3.0
しょうが	0.5	本みりん	3.0	こいくちしょうゆ	1.0	料理酒	1.0	板こんにゃく	10	油揚げ	5	ゆず(果汁)	0.6
カレー粉	0.3	料理酒	3.0	オリーブ油	0.5	しょうが	0.5	なたね油	1.0	干ひじき	2	【切り干しだいこんのゆずの香あえ】	
なたね油	0.5	ゆず(果汁)	0.3	【カリフラワーのピクルス】		にんにく	0.5	三温糖	2.0	にんじん	5	きゅうり	20
食塩	0.3	【紅白なます】		カリフラワー(冷凍)	30	トウバンジャン	0.2	本みりん	1.5	大豆(水煮)	25	切干しだいこん	6
アレルゲンフリーカレーフレーク	10.0	だいこん	40	たまねぎ	20	三温糖	3.0	こいくちしょうゆ	2.0	三温糖	2.0	三温糖	1.5
こいくちしょうゆ	1.5	金時にんじん	10	黄パプリカ	10	こいくちしょうゆ	2.0	赤みそ	2.0	こいくちしょうゆ	2.0	食塩	0.3
だしこんぶ	0.5	米酢	3.0	三温糖	0.8	トマトケチャップ	10.9	けずりぶし	0.5	削り節・こんぶだし	10.0	米酢	1.0
けずりぶし	1.0	三温糖	3.0	食塩	0.2	【もやしとささみの和え物】		【春菊と白菜の和え物】		【ほうれん草のみそ汁】		うすくちしょうゆ	0.8
【黒豆の煮物】		食塩	0.1	米酢	0.8	チキンささみ水煮	20	しゅんぎく	20	とうふ	20	ゆず(果汁)	1.0
くろまめ(乾)	11	【雑煮】		うすくちしょうゆ	0.2	りょくとうもやし	35	はくさい	50	ほうれんそう(冷凍)	26	【さつまいもとあつあげのみそ汁】	
三温糖	4	鶏肉もも(皮なし)	30	【ミネストローネ】		きゅうり	10	にんじん	10	たまねぎ	40	あつあげ	30
食塩	0.2	てまりふ	1	ウィンナー	10	こいくちしょうゆ	1.4	三温糖	1.0	にんじん	10	さつまいも	35
こいくちしょうゆ	1.4	さといも(冷凍)	40	大豆(水煮)	10	食塩	0.1	こいくちしょうゆ	2.0	赤みそ	8.5	はくさい	30
【みかん(缶)】		だいこん	30	たまねぎ	30	ごま油	0.4	【けんちん汁】		白みそ	6.5	にんじん	10
みかん(缶)	50	金時にんじん	15	にんじん	10	本みりん	0.6	とうふ	15	だしこんぶ	0.5	えのきたけ	7.0
		糸みつば	3	じゃがいも	35	【ビーフンスープ】		だいこん	20	けずりぶし	2.0	赤みそ	9.0
		白みそ	12.0	ぶなしめじ	7	ビーフン	10	にんじん	10	【思斉支援学校味付けのり】		白みそ	6.4
		赤みそ	6.0	にんにく	0.2	はくさい	40	さといも(冷凍)	40	思斉支援学校味付けのり	1袋	だしこんぶ	0.5
		けずりぶし	3.0	トマト缶詰(ダイス)	15	にんじん	10	白ねぎ	5			けずりぶし	2.5
		だしこんぶ	0.5	トマトケチャップ	20	にら	5	干し椎茸	0.5				
				鶏がらだし	10	鶏がらだし	2.0	だしこんぶ	0.6				
				食塩	0.6	うすくちしょうゆ	2.0	けずりぶし	2.5				
				こしょう	0.0	本みりん	1.2	うすくちしょうゆ	4.0				
		お正月献立		オリーブ油	0.7	ごま油	1.0	本みりん	2.0				
				三温糖	1.0	食塩	0.4	食塩	0.3				
				コンソメ	1.2			ごま油	1.0				
エネルギー 737キロカロリー		エネルギー 750キロカロリー		エネルギー 753キロカロリー		エネルギー 715キロカロリー		エネルギー 750キロカロリー		エネルギー 745キロカロリー		エネルギー 671キロカロリー	

1月19日(金)		1月22日(月)		1月23日(火)		1月24日(水)		1月25日(木)		1月26日(金)		1月29日(月)	
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】		【アシドミルクPLUS】		【牛乳】	
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	アシドミルクPLUS	180	牛乳	206
【パーカーパン】		【ごはん】		【ビビンバ】		【ごはん】		【ミルメーク（コーヒー）】		【ビーフカレーライス】		【ごはん】	
パーカーパン	1個	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	ミルメーク（コーヒー）	1本	金賞健康米	95	金賞健康米	95
【ポークチキンミンチカツ】		【マーボー豆腐】		鶏ひき肉	60	【鶏肉のからあげ】		【きなこ揚げパン】		和牛モモ（脂身付き）	45	【焼き肉】	
ポークチキンミンチカツ(卵抜)	60	とうふ	74	にんにく	0.3	鶏肉もも(皮付き)	90	コッペパン	1個	じゃがいも	35	和牛モモ（脂身付き）	70
なたね油（揚げ油）	6.0	豚ひき肉	50	ごま油	0.7	料理酒	1.8	なたね油（揚げ油）	6.0	たまねぎ	50	料理酒	1.0
中濃ソース	1袋	たまねぎ	40	三温糖	2.2	しょうが	0.9	グラニュー糖	6.0	にんじん	15	たまねぎ	30
【キャベツのソテー】		にら	5	料理酒	1.5	にんにく	1.0	きな粉(大豆)	6.0	マッシュルーム(水煮)	6	赤パプリカ	8
キャベツ	60	にんじん	15	こいくちしょうゆ	3.0	食塩	0.5	【ポークビーンズ】		にんにく	0.5	にんにく	0.5
ピーマン	10	白ねぎ	5	コチジャン	0.8	こしょう	0.02	豚モモ(脂肪なし)	30	しょうが	0.5	りんごピューレ	4.3
にんじん	10	しょうが	0.5	だいこん	40	こいくちしょうゆ	1.7	赤ワイン	2.0	なたね油	0.5	三温糖	3.8
食塩	0.3	にんにく	0.5	ほうれんそう(冷凍)	30	かたくり粉	10.0	にんにく	0.5	食塩	0.2	こいくちしょうゆ	5.0
こしょう	0.01	干し椎茸	0.5	りょくとうもやし	15	なたね油（揚げ油）	6.0	なたね油	1.0	ローレル	0.01	本みりん	1.0
コンソメ	0.1	なたね油	0.5	にんじん	15	【白菜と大葉の香味あえ】		大豆（水煮）	20	アレルゲンフリーカレーフレーク	15	ごま油	1.0
なたね油	0.3	赤だし味噌	5.1	三温糖	1.4	はくさい	50	キャベツ	50	ウスターソース	1.0	【三色ナムル】	
【豆乳コーンスープ】		トウバンジャン	0.3	食塩	0.2	にんじん	10	にんじん	10	りんごピューレ	4.2	だいずもやし	30
チキンハム短冊	6	料理酒	1.0	こいくちしょうゆ	2.9	しそ葉	1.0	たまねぎ	25	鶏がらだし	4.2	にんじん	10
とうもろこし缶詰(クリーム)	40	三温糖	0.8	ごま油	0.6	こいくちしょうゆ	3.5	じゃがいも	40	【野菜マリネ】		こまつな(冷凍)	30
たまねぎ	40	こいくちしょうゆ	2.0	【チンゲンサイのスープ】		三温糖	2.0	トマト缶詰(ダイス)	32	たまねぎ	40	にんにく	0.1
にんじん	10	テンメンジャン	2.0	鶏肉もも(皮付き)	20	【なめこのみそ汁】		トマトケチャップ	2.2	ピーマン	20	食塩	0.3
調製豆乳	50	ごま油	0.5	チンゲンサイ	30	なめこ	10	コンソメ	2.0	赤パプリカ	10	米酢	1.6
食塩	0.2	かたくり粉	1.0	にんじん	15	はくさい	40	食塩	0.5	三温糖	1.5	こいくちしょうゆ	3.5
こしょう	0.02	【きゅうりともやしの中華あえ】		干し椎茸	0.5	たまねぎ	30	こしょう	0.0	米酢	1.5	三温糖	0.5
コンソメ	1.0	だいずもやし	25	しょうが	0.5	カットわかめ	0.5	【ブロッコリーのサラダ】		食塩	0.2	ごま油	1.0
鶏がらだし	3.0	きゅうり	25	こいくちしょうゆ	1.4	赤みそ	9.0	ブロッコリー(冷凍)	29	うすくちしょうゆ	0.4	【わかめスープ】	
		三温糖	2.0	食塩	0.2	白みそ	6.4	キャベツ	30	【とろけるプリン（豆乳）】		とうふ	40
		米酢	2.5	こしょう	0.0	だしこんぶ	0.5	三温糖	1.0	とろけるプリン（豆乳）	40	カットわかめ	1.0
		中華スープ	0.5	うすくちしょうゆ	0.6	けずりぶし	2.5	食塩	0.2			にんじん	10
		ごま油	0.5	中華スープ	1.3			米酢	1.0			えのきたけ	7
		【りんご（缶）】		【ソフール元気ヨーグルト】				うすくちしょうゆ	0.5			中華スープ	1.0
		りんご（缶）	50	ソフール元気ヨーグルト	70			オリーブ油	1.0			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 762キロカロリー		エネルギー 728キロカロリー		エネルギー 704キロカロリー		エネルギー 792キロカロリー		エネルギー 760キロカロリー		エネルギー 775キロカロリー		エネルギー 725キロカロリー	

全国学校給食週間

児童生徒がリクエスト献立に投票した結果の上位5つの献立を実施します。
給食に携わってくださるすべての方に感謝して給食をいただきましょう。

1月30日(火)		1月31日(水)	
献立名／食品名	グラム	献立名／食品名	グラム
【牛乳】		【牛乳】	
牛乳	206	牛乳	206
【ごはん】		【コッペパン】	
金賞健康米	95	コッペパン	70
【鮭のちゃんちゃん焼き】		【はちみつ】	
しろさけ	60.0	はちみつ(個包装)	1袋
食塩	0.2	【じゃがいものミートグラタン】	
料理酒	1.0	乳除去食	
キャベツ	20	牛ひき肉	20
たまねぎ	20	豚ひき肉	20
まいたけ	12	じゃがいも	85
コーン(冷凍)	4	たまねぎ	35
なたね油	0.5	ブロッコリー(冷凍)	20
赤みそ	5.0	にんにく	0.1
三温糖	2.0	なたね油	0.5
本みりん	1.0	食塩	0.2
こいくちしょうゆ	1.5	こしょう	0.02
エッグケア	2.0	トマトケチャップ	17.0
【粉ふきいも】		トマトピューレ	16.0
じゃがいも	60	ウスターソース	3.0
食塩	0.3	薄力粉	4.0
こしょう	0.02	パン粉(乾燥)	3.0
パセリ(乾)	0.02	パルメザンチーズ	5.0
【すまし汁】		【キャベツのピクルス】	
鶏肉もも(皮付き)	25	キャベツ	45
とうふ	20	にんじん	10
だいこん	40	三温糖	1.6
たまねぎ	30	食塩	0.2
干し椎茸	0.4	りんご酢	1.8
みつば	5.0	うすくちしょうゆ	0.3
食塩	0.4	【かぶのポトフ】	
うすくちしょうゆ	4.0	ウィンナー	20
だしこんぶ	0.5	かぶ	40
けずりぶし	2.0	たまねぎ	40
		にんじん	10
郷土料理 北海道		なたね油	0.5
		コンソメ	1.4
		本みりん	1.0
		食塩	0.2
		こしょう	0.02
		パセリ(乾)	0.02
エネルギー 704キロカロリー		エネルギー 831キロカロリー	

加工品の原材料について

1月19日（金） ポークチキンミンチカツ

原材料	豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料 <衣>パン粉、バッター粉、増粘剤、水
表示対象アレルゲン	小麦・大豆・鶏肉・豚肉

1月26日（金） とろけるプリン（豆乳）

原材料	<豆乳プリン> 豆乳、水あめ、ショートニング、砂糖、水溶性食物繊維、食塩、水 【使用添加物】ゲル化剤（加工デンプン、増粘多糖類）、乳化剤、香料、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素 <カラメルソース> 水あめ、砂糖、デキストリン、水 【使用添加物】カラメル色素、ゲル化剤（増粘多糖類、加工デンプン）、香料
表示対象アレルゲン	大豆