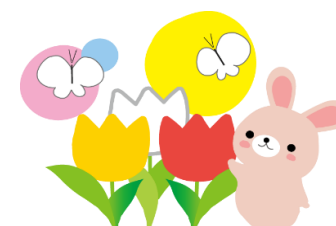


献立表は学校ホームページでもご覧いただけます。
ぜひご活用ください。
← 思斉支援学校学校給食献立表へのリンク



令和7年4月 学校給食献立表



大阪府立思斉支援学校

4月10日(木)		4月11日(金)		4月14日(月)		4月15日(火)		4月16日(水)		4月17日(木)		4月18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】		【アシドミルクPLUS】	
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	アシドミルクPLUS	180
【チキンカレー】		【おさつパン】		【牛丼】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【コッペパン】	
精白米(キヌヒカリ)	95.0	おさつパン	1個	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	コッペパン	1個
鶏肉もも(皮付き)	50.0	【鶏肉のガーリック焼き】		和牛モモ(脂身付き)	50	【ホイコウロー】		【鶏肉の新たなねぎソース】		【豚肉のしょうが焼き】		【ペンネボロネーゼ】	
じゃがいも	40.0	鶏肉もも(皮付き)	70.0	料理酒	1.0	豚モモ(脂身付き)	60.0	鶏肉もも(皮付き)	70.0	豚モモ(脂身付き)	70.0	ペンネ	34.6
たまねぎ	50.0	にんにく	0.3	しょうが	1.0	料理酒	1.0	料理酒	1.4	料理酒	1.0	牛ひき肉	25.0
にんじん	20.0	白ワイン	1.5	すきやきふ(あっさく麴)	2.0	キャベツ	50.0	食塩	0.2	たまねぎ	20.0	豚ひき肉	25.0
トマト(缶)	18.0	食塩	0.2	にんじん	14.7	ピーマン	20.0	こしょう	0.02	しょうが	1.5	たまねぎ	50.0
にんにく	0.5	こしょう	0.02	たまねぎ	50.0	白ねぎ	20.0	たまねぎ	40.0	三温糖	2.0	にんじん	15.0
しょうが	0.5	こいくちしょうゆ	1.0	干し椎茸	0.4	しょうが	1.0	赤パプリカ	5.0	本みりん	2.0	セロリ	5.0
食塩	0.5	オリーブ油	0.5	えのきたけ	15.0	にんにく	0.5	黄パプリカ	5.0	こいくちしょうゆ	4.0	にんにく	0.5
ローレル	0.01	【カリフラワーのピクルス】		白ねぎ	10.0	ごま油	1.5	食塩	0.1	【ひじきの煮物】		マッシュルーム	10.3
アレルゲンフリーカレーフレーク	15.0	カリフラワー(冷凍)	30.0	こいくちしょうゆ	3.4	テンメンジャン	0.3	こしょう	0.02	油揚げ	5.0	なたね油	0.5
カレー粉	0.6	たまねぎ	20.0	うすくちしょうゆ	3.4	オイスターソース	1.8	うすくちしょうゆ	2.0	干ひじき	2.0	食塩	0.2
ウスターソース	1.0	黄パプリカ	10.0	三温糖	2.6	トウバンジャン	0.3	とりがらスープ	2.0	にんじん	5.0	こしょう	0.03
りんごピューレ	2.0	三温糖	0.8	本みりん	1.0	赤だし味噌	3.0	なたね油	0.5	大豆(水煮)	25.0	ローレル	0.02
とりがらスープ	2.0	食塩	0.2	【金時豆の煮物】		三温糖	1.2	片栗粉	0.5	三温糖	2.0	トマトケチャップ	14.4
【フレンチサラダ】		米酢	0.8	金時豆(乾)	12.0	食塩	0.3	【ブロッコリーのサラダ】		こいくちしょうゆ	2.0	トマトピューレ	6.2
はくさい	40.0	うすくちしょうゆ	0.2	三温糖	2.0	こいくちしょうゆ	1.8	ブロッコリー(冷凍)	40.0	かつお・こんぶだし	10.0	三温糖	0.8
きゅうり	20.0	【ミネストローネ】		食塩	0.1	【あつあげのしょうが醤油かけ】		たまねぎ	20.0	【ほうれん草のみそ汁】		ウスターソース	2.0
赤パプリカ	5.0	カットウィンナー	10.0	うすくちしょうゆ	1.0	あつあげ	50.0	にんじん	10.0	ほうれんそう(冷凍)	25.0	コンソメ	0.8
なたね油	1.0	大豆(水煮)	10.0	【若竹汁】		しょうが	1.0	三温糖	1.0	だいこん	20.0	【ささみサラダ】	
白ワインビネガー	1.0	たまねぎ	30.0	たけのこ(ゆで)	25.0	三温糖	1.5	食塩	0.2	たまねぎ	30.0	チキンささみ(水煮)	10.0
食塩	0.2	にんじん	10.0	カットわかめ	0.5	こいくちしょうゆ	2.0	米酢	1.0	にんじん	10.0	キャベツ	30.0
りんご酢	1.4	じゃがいも	35.0	とうふ	25.0	【春雨スープ】		うすくちしょうゆ	0.5	赤みそ	8.5	きゅうり	15.0
三温糖	1.0	ぶなしめじ	7.0	たまねぎ	25.0	チキンささみ(水煮)	15.0	なたね油	1.0	白みそ	6.5	黄パプリカ	10.0
【お祝いいちごゼリー】		にんにく	0.2	うすくちしょうゆ	4.0	緑豆はるさめ	6.0	【ぽかぽか汁】		だしこんぶ	0.5	りんご酢	2.2
お祝いいちごゼリー	35.0	トマト(缶)	15.0	食塩	2.0	チンゲンサイ	20.0	油揚げ	7.0	かつおぶし	2.0	三温糖	1.8
		トマトケチャップ	19.7	だしこんぶ	0.5	たまねぎ	15.0	だいこん	40.0			食塩	0.3
		とりがらスープ	9.8	かつおぶし	2.5	りょくとうもやし	10.0	にんじん	15.0				
		食塩	0.6			にんじん	10.0	みつば	3.0				
		こしょう	0.03			とりがらスープ	2.0	しょうが	1.0				
		オリーブ油	0.7			うすくちしょうゆ	2.0	食塩	0.1				
入学お祝い献立		三温糖	1.0			本みりん	1.2	うすくちしょうゆ	4.0				
		コンソメ	1.2			ごま油	1.0	だしこんぶ	0.5				
						食塩	0.4	かつおぶし	2.0				
								片栗粉	1.0				
エネルギー 742キロカロリー		エネルギー 769キロカロリー		エネルギー 771キロカロリー		エネルギー 746キロカロリー		エネルギー 694キロカロリー		エネルギー 730キロカロリー		エネルギー 758キロカロリー	



4月21日(月)		4月22日(火)		4月23日(水)		4月24日(木)		4月25日(金)		4月28日(月)		4月30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
【ごはん】		【ごはん】		【ビビンバ】		【ごはん】		【コッペパン】		【ごはん】		【黒糖パン】	
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	コッペパン	1個	精白米(キヌヒカリ)	95.0	黒糖パン	1個
【鶏肉のてり焼き】		【さわらの塩こうじ焼き】		鶏ひき肉		【豚肉とキャベツのみそ炒め】		【いちごジャム】		【鶏肉のからあげ】		【鶏肉の香草パン粉焼き】	
鶏肉もも(皮付き)	80.0	さわら	70.0	にんにく	0.3	豚モモ(脂身付き)	50.0	いちごジャム	1個	鶏肉もも(皮付き)	90.0	鶏肉もも(皮付き)	60.0
料理酒	1.4	料理酒	1.0	ごま油	0.7	あつあげ	20.0	【ポークチャップ】		料理酒	1.8	白ワイン	1.0
三温糖	3.0	本みりん	4.0	三温糖	2.2	キャベツ	50.0	豚モモ(脂身付き)	60.0	しょうが	1.0	食塩	0.3
本みりん	3.0	こいくちしょうゆ	1.0	料理酒	1.5	たまねぎ	30.0	たまねぎ	40.0	にんにく	1.2	こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	6.0	塩こうじ	7.5	こいくちしょうゆ	3.0	にんじん	10.0	ピーマン	10.0	食塩	0.6	パン粉	6.8
片栗粉	0.5	【五目豆】		コチジャン	0.8	しょうが	0.5	にんにく	0.3	こしょう	0.02	オリーブ油	1.0
【粉ふきいも】		大豆(水煮)	20.0	だいこん	40.0	なたね油	0.5	トマトケチャップ	4.0	こいくちしょうゆ	1.8	パセリ(乾)	0.02
じゃがいも	60.0	にんじん	15.0	ほうれんそう(冷凍)	30.0	食塩	0.2	こいくちしょうゆ	4.0	片栗粉	8.0	バジル(粉)	0.02
食塩	0.3	干し椎茸	1.0	りょくとうもやし	15.0	こいくちしょうゆ	3.0	オイスターソース	2.0	なたね油(揚げ油)		【豆サラダ】	
こしょう	0.02	刻み昆布	1.0	にんじん	15.0	三温糖	2.0	三温糖	2.0	【キャベツのゆかりあえ】		キャベツ	30.0
パセリ(乾)	0.02	三温糖	1.7	三温糖	1.4	本みりん	2.0	【ブロッコリーのピクルス】	50.0	キャベツ	50.0	にんじん	10.0
【みぞれ汁】		うすくちしょうゆ	3.0	食塩	0.2	料理酒	2.0	ブロッコリー(冷凍)	50.0	えのきたけ	10.0	きゅうり	10.0
あつあげ	25.0	本みりん	3.0	こいくちしょうゆ	2.9	赤みそ	3.0	たまねぎ	20.0	ゆかり	0.4	ひよこまめ(ゆで)	10.0
大根おろし(冷凍)	50.0	かつお・こんぶだし	15.0	ごま油	0.6	赤だし味噌	3.0	黄パプリカ	5.0	ごま油	0.8	えだまめ(冷凍)	5.0
にんじん	15.0	【豚汁】		【チンゲンサイのスープ】		かつお・こんぶだし	10.0	食塩	0.2	【小松菜のみそ汁】		コーン(冷凍)	5.0
ぶなしめじ	15.0	豚ばら(脂身付)	30.0	鶏肉もも(皮付き)	20.0	【スナップエンドウのサラダ】		三温糖	2.4	油揚げ	8.0	りんご酢	3.8
葉ねぎ	5.0	だいこん	20.0	チンゲンサイ	30.0	スナップえんどう	40.0	米酢	3.0	小松菜(冷凍)	20.0	三温糖	2.0
しょうが	1.0	じゃがいも	30.0	にんじん	15.0	たまねぎ	20.0	うすくちしょうゆ	0.2	たまねぎ	40.0	オリーブ油	2.0
うすくちしょうゆ	5.0	にんじん	10.0	干し椎茸	0.5	三温糖	1.5	【豆乳コーンスープ】		にんじん	10.0	白こしょう	0.02
本みりん	3.0	つきこんにゃく	10.0	しょうが	0.5	食塩	0.2	スイートコーンクリーム(缶)	40.0	赤みそ	8.5	【ポトフ】	
食塩	0.5	赤みそ	7.0	こいくちしょうゆ	1.4	白ワインビネガー	0.8	たまねぎ	40.0	白みそ	6.5	カットウィンナー	15.0
だしこんぶ	0.8	白みそ	6.4	食塩	0.2	うすくちしょうゆ	1.0	にんじん	10.0	だしこんぶ	0.5	じゃがいも	30.0
かつおぶし	2.0	だしこんぶ	0.5	こしょう	0.02	なたね油	0.5	調製豆乳	50.0	かつおぶし	2.0	たまねぎ	40.0
片栗粉	0.5	かつおぶし	2.0	うすくちしょうゆ	0.6	【うすくず汁】		食塩	0.2			にんじん	20.0
				中華スープ	1.3	油揚げ	6.0	こしょう	0.03			ブロッコリー(冷凍)	18.1
				【ソファール元気ヨーグルト】		さといも(冷凍)	40.0	コンソメ	1.0			なたね油	0.5
				ソファール元気ヨーグルト	70.0	小松菜(冷凍)	35.0	とりがらスープ	3.0			コンソメ	1.4
						ぶなしめじ	10.0					本みりん	1.0
						にんじん	10.0					食塩	0.2
						食塩	0.3					こしょう	0.02
						うすくちしょうゆ	5.0						
						だしこんぶ	0.6						
						かつおぶし	2.5						
						片栗粉	0.5						
エネルギー 740キロカロリー		エネルギー 804キロカロリー		エネルギー 703キロカロリー		エネルギー 735キロカロリー		エネルギー 739キロカロリー		エネルギー 824キロカロリー		エネルギー 785キロカロリー	

加工品の原材料について

4月10日（木） お祝いいちごゼリー（2025）

原材料	いちごピューレ（いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他）、いちご果汁（濃縮還元）、砂糖、ぶどう糖、水あめ、水、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、紅麴色素使用、安定剤（増粘多糖類）使用、乳化剤使用、香料使用、pH調整剤使用、セルロース使用、ピロリン酸第二鉄使用
表示対象アレルゲン	大豆