

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7月 学校給食献立表

大阪府立思斉支援学校

7月1日(火)		7月2日(水)		7月3日(木)		7月4日(金)		7月8日(火)		7月9日(水)		7月10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】		【ごはん】		【きんぴらちらし寿司】		【ごはん】		【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)	80.0	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
【豚肉の焼肉風いため】		【ゴーヤチャンプル】		【豚肉のしょうが焼き】		豚モモ(脂肪なし)		【鶏肉のたまねぎソース】		【さばの梅煮】		【筑前煮】	
豚モモ(脂身付き)	70.0	豚ばら(脂身付)	50.0	豚モモ(脂身付き)	80.0	洗いごぼう	20.0	鶏肉もも(皮付き)	70.0	さば(骨なし)	70.0	鶏肉もも(皮付き)	70.0
料理酒	1.0	あつあげ	32.5	料理酒	1.0	れんこん	15.0	料理酒	1.5	しょうが	0.5	れんこん	20.0
たまねぎ	50.0	キャベツ	30.0	たまねぎ	40.0	にんじん	10.0	食塩	0.2	ねり梅	2.1	にんじん	15.0
ぶなしめじ	10.0	りよくとうもやし	25.0	しょうが	1.5	コーン(冷凍)	4.6	こしょう	0.03	料理酒	1.0	しいたけ	10.0
赤パプリカ	6.0	にがうり	15.0	三温糖	2.0	なたね油	0.5	たまねぎ	45.0	こいくちしょうゆ	3.5	洗いごぼう	15.0
にんにく	0.5	食塩	0.2	本みりん	2.0	料理酒	0.5	赤パプリカ	5.0	本みりん	0.8	板こんにゃく	8.8
りんごピューレ	4.3	なたね油	1.0	こいくちしょうゆ	4.0	三温糖	4.5	黄パプリカ	5.0	三温糖	2.0	なたね油	1.0
三温糖	3.0	食塩	0.2	【ゆでとうもろこし】		食塩	0.2	食塩	0.1	【五目豆】		三温糖	2.0
こいくちしょうゆ	5.0	こいくちしょうゆ	1.3	とうもろこし	40.0	米酢	7.0	こしょう	0.02	大豆(水煮)	20.0	本みりん	1.5
本みりん	1.0	【ツナとにんじんのしりしり】		食塩	0.2	こいくちしょうゆ	4.5	うすくちしょうゆ	2.0	にんじん	15.0	うすくちしょうゆ	1.2
ごま油	1.0	まぐろ油漬け(フレーク)	14.8	【ほうれん草のみそ汁】		きざみのり(小袋)	0.3	とりがらスープ	2.0	干し椎茸	1.0	こいくちしょうゆ	2.5
【三色ナムル】		にんじん	40.0	ほうれんそう(冷凍)	25.0	【キャベツとしめじのこんぶあえ】		片栗粉	1.0	刻み昆布	1.0	かつお・こんぶだし	40.0
りよくとうもやし	30.0	ピーマン	20.0	だいこん	20.0	キャベツ	40.0	【夏野菜の甘酢あえ】		三温糖	1.7	【ブロッコリーのひじきドレッシング】	
にんじん	10.0	料理酒	0.5	たまねぎ	30.0	ぶなしめじ	15.0	きゅうり	35.0	うすくちしょうゆ	3.0	ブロッコリー(冷凍)	40.0
小松菜(冷凍)	30.9	本みりん	0.7	にんじん	10.0	にんじん	15.0	オクラ(冷凍)	19.5	本みりん	3.0	にんじん	10.0
にんにく	0.1	こいくちしょうゆ	2.0	赤みそ	8.5	塩こんぶ	2.3	たまねぎ	20.0	かつお・こんぶだし	15.0	干ひじき	0.3
食塩	0.3	なたね油	0.5	白みそ	6.5	うすくちしょうゆ	0.8	三温糖	2.7	【とうがん汁】		三温糖	1.0
米酢	1.6	【もずくスープ】		だしこんぶ	0.5	本みりん	3.0	食塩	0.7	鶏肉もも(皮付き)	30.0	食塩	0.2
こいくちしょうゆ	3.5	もずく(塩蔵、塩抜き)	20.4	かつおぶし	2.1	【七夕汁】		米酢	2.4	とうがん	50.0	米酢	0.6
三温糖	0.5	オクラ(冷凍)	20.4			鶏肉もも(皮付き)	25.0	【油揚げとじゃがいものみそ汁】		たまねぎ	40.0	うすくちしょうゆ	0.6
ごま油	1.0	えのきたけ	15.0			そうめん(乾)	10.8	油揚げ	9.1	にんじん	10.0	なたね油	0.5
【春雨スープ】		しょうが	1.0			星の麩	0.9	じゃがいも	40.0	干し椎茸	0.6	【とうふとわかめのみそ汁】	
チキンささみ(水煮)	15.0	中華スープ	1.5			たまねぎ	35.0	たまねぎ	20.0	食塩	0.4	とうふ	20.0
緑豆はるさめ	6.0	うすくちしょうゆ	1.0			オクラ(冷凍)	15.9	にんじん	10.0	うすくちしょうゆ	4.0	たまねぎ	40.0
チンゲンサイ	20.0	食塩	0.5			にんじん	15.0	赤みそ	8.5	片栗粉	2.0	カットわかめ	0.5
たまねぎ	15.0					だしこんぶ	0.8	白みそ	6.5	だしこんぶ	0.5	赤みそ	8.5
りよくとうもやし	10.0					かつおぶし	2.5	だしこんぶ	0.5	かつおぶし	2.0	白みそ	6.5
にんじん	10.0					うすくちしょうゆ	3.5	かつおぶし	2.1			だしこんぶ	0.5
とりがらスープ	2.0					本みりん	3.0					かつおぶし	2.1
うすくちしょうゆ	2.0					食塩	0.2						
本みりん	1.2					【七夕デザート】							
ごま油	1.0					七夕デザート(2025)	31.0						
食塩	0.4					七夕献立							
													
エネルギー 710キロカロリー		エネルギー 782キロカロリー		エネルギー 713キロカロリー		エネルギー 699キロカロリー		エネルギー 742キロカロリー		エネルギー 772キロカロリー		エネルギー 725キロカロリー	

加工品の原材料について

7月4日(金) セタデザート(2025)

原材料	【レモンゼリー】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁（濃縮還元）、水 （使用添加物） 酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、クエン酸鉄Na、香料 【グレープゼリー】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁（濃縮還元）、水 （使用添加物） 酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ赤色素 【モチーフ】 うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖、粉末油脂、寒天、水 （使用添加物） 乳化剤、ゲル化剤（キサンタンガム）、香料、カロチノイド色素
表示 対象 アレルゲン	なし

7月17日(木) ブルーベリーゼリー

原材料	糖類（異性化液糖・砂糖）、難消化性デキストリン、ブルーベリーピューレ、ブルーベリー果肉、ブルーベリー濃縮果汁、寒天、水、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、V.C、ピロリン酸鉄
表示対象 アレルギー	なし

[illegible]