

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6月 学校給食献立表

大阪府立思斉支援学校

6月3日(月)		6月4日(火)		6月5日(水)		6月6日(木)		6月7日(金)		6月10日(月)		6月11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】		【アップルパン】		【ごはん】		【ごはん】	
金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	アップルパン	1個	金賞健康米	95	金賞健康米	95
【肉みそキャベツ】		【鶏肉と野菜の塩こうじ炒め】		【酢豚】		【焼き鳥】		【鶏肉のカレー風味焼き】		【ピーマンと牛肉のオイスター炒め】		【豚丼】	
豚ひき肉	50	鶏肉もも(皮付き)	60	豚モモ(脂肪なし)	60	鶏肉もも(皮付き)	80	鶏肉もも(皮付き)	80	和牛モモ(脂肪なし)	70	金賞健康米	95
キャベツ	40	食塩	0.2	こいくちしょうゆ	1.3	しょうが	1.0	白ワイン	2.2	料理酒	1.5	豚モモ(脂身付き)	55
ピーマン	20	料理酒	1.0	しょうが	1.5	料理酒	1.0	食塩	0.5	こいくちしょうゆ	1.3	料理酒	1.5
にんじん	10	塩こうじ	4.0	料理酒	2.0	食塩	0.2	こしょう	0.0	ピーマン	20	たまねぎ	60
しょうが	0.5	チンゲンサイ	20	かたくり粉	6.0	白ねぎ	20	にんにく	0.5	にんじん	15	にんじん	10
なたね油	0.7	キャベツ	40	なたね油	6.0	【ごぼうサラダ】		カレー粉	0.1	しょうが	0.8	ぶなしめじ	10
こいくちしょうゆ	1.5	たまねぎ	40	にんじん	15	ささがきごぼう	30	オリーブ油	0.8	なたね油	0.6	白ねぎ	7.0
三温糖	0.5	ぶなしめじ	15	たまねぎ	30	たまねぎ	20	【そら豆の塩ゆで】		三温糖	0.6	はくさい	10.0
トウバンジャン	0.1	にんじん	10	ピーマン	10	にんじん	15	そらまめ	22	こいくちしょうゆ	0.6	こいくちしょうゆ	2.0
料理酒	1.5	にんにく	0.5	黄パプリカ	10	コーン(冷凍)	6.0	食塩	0.2	オイスターソース	1.0	三温糖	2.0
赤みそ	7.0	しょうが	0.5	なたね油	2.0	食塩	0.1	【レタスのスープ】		かたくり粉	0.4	本みりん	1.3
かたくり粉	1.0	三温糖	2.0	中華スープ	1.5	米酢	0.3	ウィンナー	10	【チンゲンサイの中華あえ】	食塩	0.2	
【金時豆の煮物】		食塩	0.1	三温糖	3.0	うすくちしょうゆ	0.3	レタス	40	チンゲンサイ	40	【あつあげのみそ汁】	
きんときまめ(乾)	12	こいくちしょうゆ	4.0	こいくちしょうゆ	5.0	エッグケア(小袋)	10.0	たまねぎ	30	だいずもやし	30	あつあげ	20
三温糖	2.0	かたくり粉	1.0	トマトケチャップ	4.1	【白菜のみそ汁】		にんじん	15	三温糖	0.5	じゃがいも	35
食塩	0.1	なたね油	2.0	米酢	6.0	はくさい	30	パセリ(乾)	0.1	米酢	1.5	たまねぎ	30
うすくちしょうゆ	1.0	【三度豆のサラダ】		かたくり粉	1.0	にんじん	15	なたね油	0.5	こいくちしょうゆ	1.5	えのきたけ	10
【豆腐のスープ】		さんどまめ(冷凍)	40	【オクラの中華あえ】		えのきたけ	10	うすくちしょうゆ	1.5	ごま油	0.4	葉ねぎ	5
鶏肉もも(皮付き)	25	キャベツ	20	オクラ(冷凍)	20	葉ねぎ	5	食塩	0.2	【肉団子の中華スープ】		赤みそ	8.5
とうふ	40	三温糖	1.5	はくさい	30	赤みそ	8.5	こしょう	0.03	ポーク・チキンミートボール	20	白みそ	6.3
えのきたけ	10	食塩	0.2	三温糖	0.2	白みそ	6.3	コンソメ	1.3	たまねぎ	20	だしこんぶ	0.5
りょくとうもやし	20	りんご酢	1.8	米酢	0.8	だしこんぶ	0.5			はくさい	30	けずりぶし	2.8
ほうれんそう(冷凍)	5	なたね油	0.8	こいくちしょうゆ	1.0	けずりぶし	2.5			にら	5	【ブルーベリーゼリー】	
食塩	0.6	【じゃがいもとたまねぎのみそ汁】		ごま油	0.2					干し椎茸	0.5	ブルーベリーゼリー	40
こしょう	0.0	じゃがいも	30	【チンゲンサイのスープ】						うすくちしょうゆ	1.5		
うすくちしょうゆ	1.2	たまねぎ	30	チキンささみ水煮	30					食塩	0.2		
中華スープ	1.5	にんじん	10	料理酒	1.0					こしょう	0.0		
かたくり粉	1.5	葉ねぎ	5	チンゲンサイ	30					中華スープ	1.5		
		赤みそ	8.5	たまねぎ	20								
		白みそ	6.3	にんじん	15								
		だしこんぶ	0.5	中華スープ	1.0								
		けずりぶし	2.5	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 719キロカロリー		エネルギー 728キロカロリー		エネルギー 737キロカロリー		エネルギー 762キロカロリー		エネルギー 751キロカロリー		エネルギー 700キロカロリー		エネルギー 737キロカロリー	

6月12日(水)		6月13日(木)		6月14日(金)		6月17日(月)		6月18日(火)		6月19日(水)		6月20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
【ハヤシライス】		【中華丼】		【パンプキンパン】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】	
金賞健康米	90	金賞健康米	95	パンプキンパン	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
和牛モモ(脂肪なし)	60	豚モモ(脂肪なし)	70	【鶏肉のパン粉香草焼き】		【揚げ鶏のねぎだれかけ】		【厚揚げときのこのみそ煮】		【肉じゃが】		【鮭の醤油風味焼き】	
赤ワイン	1.0	料理酒	1.0	鶏肉もも(皮付き)	60	鶏肉もも(皮なし)	70	豚モモ(脂身付き)	50	和牛モモ(脂身付き)	60	しろさけ	70
なたね油	1	たまねぎ	40	白ワイン	1.0	料理酒	1.5	あつあげ	30	料理酒	1.2	料理酒	2.0
たまねぎ	40	はくさい	30	食塩	0.5	しょうが	0.8	たまねぎ	30	じゃがいも	50	三温糖	1.5
じゃがいも	40	にんじん	15	こしょう	0.0	かたくり粉	10	しいたけ	10	系こんにやく	15	こいくちしょうゆ	3.0
にんじん	15	ピーマン	10	パン粉(乾燥)	6.9	なたね油(揚げ油)	8.0	ぶなしめじ	15	たまねぎ	40	【ひじきの煮物】	
グリーンピース(冷凍)	4	干し椎茸	1.0	オリーブ油	0.5	白ねぎ	10	にんじん	15	にんじん	10	大豆(水煮)	25
マッシュルーム(水煮)	10	にんにく	0.1	パセリ(乾)	0.1	三温糖	2.0	なたね油	0.5	三温糖	3.0	油揚げ	6
トマト缶詰(ダイス)	12	しょうが	0.1	バジル(粉)	0.1	米酢	3.0	三温糖	1.5	本みりん	0.5	にんじん	10
ローレル	0.02	なたね油	1.0	【フレンチサラダ】		こいくちしょうゆ	3.0	本みりん	1.5	うすくちしょうゆ	2.5	コーン(冷凍)	6
アレルギーフリーハヤシフレーク	12.6	食塩	0.3	キャベツ	25	ごま油	1.0	こいくちしょうゆ	1.0	こいくちしょうゆ	2.5	干ひじき	2.0
中濃ソース	2.0	こしょう	0.04	きゅうり	10	かたくり粉	1.0	赤みそ	4.0	食塩	0.1	三温糖	2.0
ウスターソース	1.0	中華スープ	2.3	りょくとうもやし	10	【白菜のゆかりあえ】		だしこんぶ	0.5	削り節・こんぶだし	10.0	こいくちしょうゆ	2.0
【ささみとキャベツのサラダ】		かたくり粉	2.0	にんじん	10	はくさい	50	けずりぶし	1.0	【ごぼうと切干大根のカミカミサラダ】		削り節・こんぶだし	10.0
チキンささみ水煮	17	【ビーフンスープ】		コーン(冷凍)	6	ゆかり	0.4	【キャベツの甘酢あえ】		ささがきごぼう	20	【豆腐のみそ汁】	
キャベツ	30	チキンハム短冊	10	なたね油	1.0	ごま油	0.8	キャベツ	50	切干しだいこん	5	とうふ	40
きゅうり	15	ビーフン	10	ワインビネガー	1.0	【かぼちゃのみそ汁】		にんじん	10	にんじん	5	たまねぎ	30
赤パプリカ	10	にんじん	15	食塩	0.2	油揚げ	8.0	三温糖	1.5	コーン(冷凍)	5.0	こまつな(冷凍)	30
りんご酢	2.0	はくさい	20	りんご酢	1.5	西洋かぼちゃ(冷凍)	40	食塩	0.3	エッグケア(小袋)	10.0	ぶなしめじ	10
三温糖	1.8	にら	5	三温糖	1.2	たまねぎ	30	りんご酢	1.5	【油揚げと大豆もやしのみそ汁】		赤みそ	8.5
食塩	0.3	鶏がらだし	2.0	【ポトフ】		にんじん	10	【うすくず汁】		油揚げ	6	白みそ	6.3
黒こしょう	0.02	うすくちしょうゆ	2.0	ウィンナー	20	だしこんぶ	0.5	油揚げ	8	だいずもやし	30	だしこんぶ	0.5
【スクールヨーグルト(バニラ)】		本みりん	1.2	たまねぎ	40	けずりぶし	2.1	さといも(冷凍)	40	たまねぎ	30	けずりぶし	2.1
スクールヨーグルト(バニラ)	60	ごま油	1.0	にんじん	20	赤みそ	8.5	こまつな(冷凍)	35	にんじん	10		
		食塩	0.4	キャベツ	30	白みそ	6.3	干し椎茸	1	赤みそ	8.5		
		【みかん(缶)】		なたね油	0.5			にんじん	10	白みそ	6.3		
		みかん(缶)	50	コンソメ	1.4			食塩	0.5	だしこんぶ	0.5		
				本みりん	1.0			うすくちしょうゆ	5.0	けずりぶし	2.8		
				食塩	0.2			だしこんぶ	0.6				
				こしょう	0.02			けずりぶし	2.5				
								かたくり粉	2.0				
エネルギー 721キロカロリー		エネルギー 699キロカロリー		エネルギー 751キロカロリー		エネルギー 791キロカロリー		エネルギー 737キロカロリー		エネルギー 839キロカロリー		エネルギー 711キロカロリー	

加工品の原材料について

6月11日(火) 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
表示対象アレルゲン	なし

6月12日(水) スクールヨーグルト(バニラ)

原材料	乳製品、トレハロース、果糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、砂糖・異性化液糖、難消化性デキストリン(食物繊維)、増粘多糖類、ミルクカルシウム、香料、乳たんぱく、コンニャクイモ抽出物、寒天
表示対象アレルゲン	乳

6月24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
表示対象アレルゲン	なし