



令和5年5月 学校給食献立表



大阪府立思斉支援学校

5月1日(月)		5月2日(火)		5月8日(月)		5月9日(火)		5月10日(水)		5月11日(木)		5月12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
【ごはん】		【牛肉のちらし寿司】		【ごはん】		【豆ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【オーブパン】	
金賞健康米	95	金賞健康米	90	金賞健康米	95	金賞健康米	90	金賞健康米	95	金賞健康米	95	オーブパン	1個
【和風梅子キン】		和牛モモ(脂肪なし)		【鶏肉のからあげ】		うすいえんどう		【豚肉のおろし醤油かけ】		【すき焼き風煮】		【ポークチャップ】	
鶏肉もも(皮付き)	90	れんこん	15	鶏肉もも(皮付き)	90	料理酒	1.2	豚モモ(脂身付き)	60	和牛モモ(脂身付き)	60	豚モモ(脂身付き)	60
料理酒	1.0	干し椎茸	1	料理酒	1.8	食塩	0.3	料理酒	1.5	焼き豆腐	30	たまねぎ	40
こいくちしょうゆ	3.5	にんじん	15	しょうが	1.0	【鶏肉のてり焼き】		食塩	0.2	系こんにゃく	30	ピーマン	10
三温糖	4.0	コーン(冷凍)	6	にんにく	1.2	鶏肉もも(皮付き)	80	だいこんおろし(冷)	15.0	たまねぎ	30	にんにく	0.3
本みりん	2.0	なたね油	0.5	食塩	0.6	料理酒	1.4	本みりん	2.0	はくさい	30	トマトケチャップ	4.0
米酢	2.0	料理酒	0.5	こしょう	0.0	三温糖	3.0	こいくちしょうゆ	2.5	白ねぎ	15	こいくちしょうゆ	4.0
梅肉	6.0	米酢	6.0	こいくちしょうゆ	1.8	本みりん	3.0	ゆず(果汁)	0.5	こいくちしょうゆ	7.0	オイスターソース	2.0
【五目きんぴら】		三温糖		かたくり粉		こいくちしょうゆ		【キャベツとツナのいためもの】		三温糖		三温糖	
ささがきごぼう	20	食塩	2.0	なたね油(揚げ油)	7.0	かたくり粉	0.5	まぐろ缶詰(油漬フレーク)	15	料理酒	1.0	【ブロッコリーのピクルス】	
れんこん	15	こいくちしょうゆ	3.0	【キャベツのゆかりあえ】		【粉ふきいも】		キャベツ	30	食塩	0.2	ブロッコリー(冷凍)	50
にんじん	7	きざみのり	0.4	キャベツ	50	じゃがいも	60	たまねぎ	20.0	【だいこんのゆず風味】		たまねぎ	20
さんどまめ(冷凍)	6	【キャベツのこんぶあえ】		えのきたけ	10	食塩	0.3	にんじん	10.0	だいこん	50	黄パプリカ	5
つきこんにゃく	5	キャベツ	50	ゆかり	0.4	こしょう	0.02	こいくちしょうゆ	1.0	にんじん	15	食塩	0.2
なたね油	0.5	にんじん	15	ごま油	0.8	パセリ(乾)	0.02	なたね油	0.2	三温糖	1.8	三温糖	2.4
こいくちしょうゆ	2.7	塩昆布	2.0	【小松菜のみそ汁】		【うすくず汁】		食塩	0.1	食塩	0.4	穀物酢	3.0
三温糖	1.3	ごま油	0.5	油揚げ	8	油揚げ	6	こしょう	0.02	米酢	0.8	うすくちしょうゆ	0.2
本みりん	2.0	【すまし汁】		こまつな(冷凍)	20	さといも(冷凍)	40	【あつあげのみそ汁】		ゆず(果汁)	1.0	【豆乳コーンスープ】	
削り節・こんぶだし	5.0	鶏肉もも(皮なし)	30	たまねぎ	40	こまつな(冷凍)	35	あつあげ	30	【ほうれん草のすまし汁】		とうもろこし缶詰(クリーム)	40
【とうふとわかめのみそ汁】		とうふ	20	にんじん	10	ぶなしめじ	10	たまねぎ	25	鶏肉もも(皮なし)	20	たまねぎ	40
とうふ	40	みつば	5.0	赤みそ	9.3	にんじん	10	にんじん	25	ほうれん草	30	にんじん	10
カットわかめ	0.5	にんじん	15	白みそ	6.7	食塩	0.5	えのきたけ	7.0	にんじん	10	調製豆乳	50
たまねぎ	30	食塩	0.4	だしこんぶ	0.8	うすくちしょうゆ	5.0	赤みそ	9.0	干し椎茸	1.0	食塩	0.2
葉ねぎ	5	うすくちしょうゆ	5.0	けずりぶし	2.5	だしこんぶ	0.6	白みそ	6.5	食塩	0.4	こしょう	0.03
赤みそ	9.0	だしこんぶ	0.6			けずりぶし	2.5	だしこんぶ	0.5	うすくちしょうゆ	5.0	コンソメ	1.0
白みそ	6.5	けずりぶし	2.0			かたくり粉	2.0	けずりぶし	2.5	だしこんぶ	0.6	鶏がらだし	3.0
だしこんぶ	0.5	【こどもの日デザート】								けずりぶし	2.5		
けずりぶし	2.5	こどもの日デザート(2023)	40										
		こどもの日献立											
													
エネルギー 767キロカロリー		エネルギー 673キロカロリー		エネルギー 830キロカロリー		エネルギー 762キロカロリー		エネルギー 724キロカロリー		エネルギー 730キロカロリー		エネルギー 702キロカロリー	

加工品の原材料について

5月2日(火) こどもの日デザート(2023)

原材料	<p>【上 緑(りんご)ゼリー】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご果汁(濃縮還元)、砂糖、ぶどう糖、水 (使用添加物) 乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ黄色素、クチナシ青色素、カロチノイド色素</p> <p>【中 豆乳(レモン風味)ゼリー】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖、植物油脂、豆乳、水あめ、大豆粉、水 (使用添加物) ゲル化剤(増粘多糖類)、炭酸Ca、乳化剤、香料、ピロリン酸第二鉄</p> <p>【下 (サイダー風)ゼリー】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、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)、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ青色素</p>
表示対象 アレルゲン	大豆・りんご

献立表は学校ホームページでもご覧いただけます

今年度から学校給食献立表を学校の
ホームページへ掲載しています。
右のQRコードを読み取っていただくと、
直接ページに接続できます。
ぜひご活用ください。

