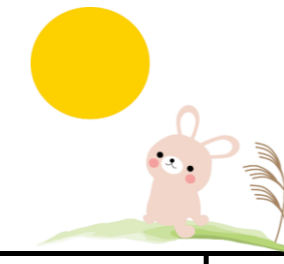


献立表は学校ホームページでもご覧いただけます。
 ぜひご活用ください。
 ← 思斉支援学校学校給食献立表へのリンク

令和6年9月 学校給食献立表



大阪府立思斉支援学校

9月3日(火)		9月4日(水)		9月5日(木)		9月6日(金)		9月9日(月)		9月10日(火)		9月11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
【秋野菜のカレーライス】		【牛丼】		【ごはん】		【ミルク(コーヒー)】		【ごはん】		【ごはん】		【わかめごはん】	
金賞健康米	95	金賞健康米	90	金賞健康米	95	ミルク(コーヒー)	1個	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95
鶏肉もも(皮付き)	60	和牛モモ(脂身付き)	60	【マーボー春雨】		【アップルパン】		【鶏肉のからあげ】		【ホイコウロー】		カットわかめ	
さつまいも	30	料理酒	1.0	豚ひき肉	50	アップルパン	1個	鶏肉もも(皮付き)	90	豚モモ(脂身付き)	70	料理酒	4.0
たまねぎ	40	しょうが	1.0	緑豆はるさめ	20	【ペンネのクリーム煮】		料理酒	1.8	料理酒	1.0	本みりん	4.0
にんじん	15	系こんにやく	16	たまねぎ	40	ペンネ	22	しょうが	1.0	キャベツ	50	食塩	0.1
れんこん	10	にんじん	15	にら	5	オリーブ油	0.9	にんにく	1.2	ピーマン	20	【肉じゃが】	
ぶなしめじ	10	たまねぎ	40	にんじん	15	鶏肉もも(皮付き)	20	食塩	0.6	白ねぎ	20	和牛モモ(脂身付き)	60
グリーンピース(冷凍)	7	干し椎茸	0.5	白ねぎ	5	スイートコーンクリーム(缶)	27	こしょう	0.02	しょうが	1.0	料理酒	1.2
トマト(缶)	19	えのきたけ	10	しょうが	0.5	たまねぎ	30	こいくちしょうゆ	1.8	にんにく	0.5	じゃがいも	50
にんにく	0.5	白ねぎ	10	にんにく	0.5	にんじん	6	片栗粉	10.0	ごま油	1.5	系こんにやく	16
しょうが	0.5	こいくちしょうゆ	4.5	干し椎茸	0.5	ほうれんそう(冷凍)	9	なたね油(揚げ油)	7.0	テンメンジャン	0.3	たまねぎ	40
なたね油	0.5	うすくちしょうゆ	4.5	なたね油	0.5	ぶなしめじ	5	【キャベツのゆかりあえ】		オイスターソース	1.8	にんじん	10
食塩	0.5	三温糖	3.5	赤だし味噌	5.1	にんにく	0.3	キャベツ	50	トウバンジャン	0.3	三温糖	3.0
ローレル	0.01	本みりん	1.0	トウバンジャン	0.2	なたね油	0.3	えのきたけ	10	赤だし味噌	3.0	本みりん	0.5
アレルゲンフリーカレーフレーク	16.0	【キャベツのみそ汁】		料理酒	1.0	コンソメ	1.4	ゆかり	0.3	三温糖	1.2	うすくちしょうゆ	2.5
カレー粉	0.8	油揚げ	9	三温糖	0.8	アレルゲンフリーシチューフレーク	4.0	ごま油	0.8	食塩	0.3	こいくちしょうゆ	2.5
ウスターソース	1.0	キャベツ	30	こいくちしょうゆ	2.0	調製豆乳	30	【油揚げのみそ汁】		こいくちしょうゆ	1.8	食塩	0.1
りんごピューレ	2.3	りよくとうもやし	15	テンメンジャン	2.0	濃久里夢(豆乳クリーム)	30	油揚げ	9	【あつあげのしょうが醤油かけ】		削り節・こんぶだし	10
とりがらスープ	2.3	ぶなしめじ	10	ごま油	0.5	食塩	0.1	たまねぎ	40	あつあげ	50	【白菜と大葉の香味あえ】	
【豆サラダ】		にんじん	10	片栗粉	1.0	こしょう	0.02	えのきたけ	10	しょうが	1.0	はくさい	50
キャベツ	30	赤みそ	8.5	【きゅうりともやしの中華あえ】		【ブロッコリーのピクルス】		にんじん	10	三温糖	1.5	にんじん	10
きゅうり	10	白みそ	6.5	だいずもやし	40	ブロッコリー(冷凍)	50	赤みそ	8.5	こいくちしょうゆ	2.0	しそ葉	1.0
大豆(水煮)	7	だしこんぶ	0.5	きゅうり	25	赤パプリカ	10	白みそ	6.5	【中華スープ】		こいくちしょうゆ	3.5
コーン(冷凍)	5	削り節	2.2	三温糖	2.0	三温糖	0.8	だしこんぶ	0.8	とうふ	20	三温糖	2.0
りんご酢	3.8	【チンゲンサイとしめじのおひたし】		米酢	2.5	食塩	0.2	削り節	2.5	小松菜(冷凍)	20	【じゃがいもとたまねぎのみそ汁】	
三温糖	2.0	チンゲンサイ	30	中華スープ	0.5	米酢	0.8			りよくとうもやし	10	じゃがいも	40
オリーブ油	1.0	たまねぎ	20	ごま油	0.5	うすくちしょうゆ	0.2			えのきたけ	8	たまねぎ	30
こしょう	0.02	ぶなしめじ	15	【中華ポテト】		【レタスのスープ】				にんじん	10	えのきたけ	10
【和なし(缶)】		こいくちしょうゆ	2.5	さつまいも	60	チキンささみ(水煮)	11			中華スープ	2.0	葉ねぎ	5
和梨ダイズ(かんづめ)	52	三温糖	1.5	なたね油(揚げ油)	5	レタス	35			うすくちしょうゆ	4.0	赤みそ	8.5
		削り節・こんぶだし	1.0	三温糖	3.0	たまねぎ	20			食塩	0.2	白みそ	6.5
				こいくちしょうゆ	0.5	りよくとうもやし	15			こしょう	0.02	だしこんぶ	0.5
				本みりん	1.0	にんじん	10					削り節	2.0
						なたね油	0.5						
						うすくちしょうゆ	1.5						
						食塩	0.2						
						こしょう	0.03						
						コンソメ	1.3						
エネルギー 920キロカロリー		エネルギー 730キロカロリー		エネルギー 842キロカロリー		エネルギー 849キロカロリー		エネルギー 838キロカロリー		エネルギー 728キロカロリー		エネルギー 771キロカロリー	

9月12日(木)		9月13日(金)		9月17日(火)		9月18日(水)		9月19日(木)		9月20日(金)		9月24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】		【ハニーバズ】		【さつまいもごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【おさつパン】		【ごはん】	
金賞健康米	95	ハニーバズ	1個	金賞健康米	45	金賞健康米	95	金賞健康米	95	おさつパン	1個	金賞健康米	95
【赤魚のしょうゆだれかけ】		【肉団子のトマト煮】		もち米		【和風梅チキン】		【豚肉と野菜の塩こうじ炒め】		【スパイシーチキン】		【揚げたらの和風あんかけ】	
あかうお	70	ポーク・チキンミートボール	50	さつまいも	30	鶏肉もも(皮付き)	90	豚モモ(脂身付き)	70	鶏肉もも(皮付き)	90	まだら	70
料理酒	3.1	ブロッコリー(冷凍)	35	食塩	1.0	料理酒	1.0	料理酒	2	にんにく	0.5	食塩	0.2
本みりん	4.1	たまねぎ	40	料理酒	1.0	こいくちしょうゆ	3.5	たまねぎ	30	しょうが	0.5	片栗粉	8.0
うすくちしょうゆ	4.1	にんじん	10	だしこんぶ	0.6	三温糖	3.6	ピーマン	10	トウバンジャン	0.5	なたね油(揚げ油)	6.0
削り節・こんぶだし	2.7	マッシュルーム	9	【大阪産里芋コロッケ】		本みりん	2.0	にんじん	10	こいくちしょうゆ	2.0	たまねぎ	20
【じゃがいものそぼろ煮】		にんにく	0.5	大阪産里芋コロッケ	60	米酢	2.0	しょうが	0.5	カレー粉	0.1	チンゲンサイ	20
豚ひき肉	20	オリーブ油	0.5	なたね油(揚げ油)	6.0	ねり梅	6.0	塩こうじ	3.0	食塩	0.1	にんじん	10
じゃがいも	60	トマト(缶)	25.0	中濃ソース(小袋)	8.0	【五目きんぴら】		本みりん	2.0	三温糖	2.0	干し椎茸	0.4
たまねぎ	40	トマトケチャップ	5.5	【ブロッコリーのサラダ】		ささがきごぼう	20	こいくちしょうゆ	3.0	【フレンチサラダ】		三温糖	4.0
にんじん	20	三温糖	1.0	ブロッコリー(冷凍)	40	れんこん	15	片栗粉	1.0	キャベツ	25	うすくちしょうゆ	4.0
しいたけ	10	食塩	0.2	たまねぎ	20	にんじん	7	なたね油	0.5	きゅうり	10	米酢	3.5
グリーンピース(冷凍)	5	こしょう	0.01	にんじん	10	さやいんげん(冷凍)	6	【金時豆の煮もの】		りよくとうもやし	10	片栗粉	2.0
こいくちしょうゆ	2.5	ローレル	0.01	三温糖	1.0	つきこんにやく	4.6	金時豆	12	にんじん	10	【三度豆のサラダ】	
本みりん	1.0	ウスターソース	1.0	食塩	0.2	なたね油	0.5	三温糖	2.0	なたね油	1.0	さやいんげん(冷凍)	40
三温糖	1.5	とりがらスープ	3.0	米酢	1.0	こいくちしょうゆ	2.7	食塩	0.1	白ワインビネガー	1.0	キャベツ	20
削り節	1.2	【コールスローサラダ】		うすくちしょうゆ	0.5	三温糖	1.3	うすくちしょうゆ	1.0	食塩	0.2	三温糖	1.5
【大根のみそ汁】		キャベツ	40	なたね油	1.0	本みりん	2.0	【小松菜のみそ汁】		りんご酢	1.5	食塩	0.4
だいこん	40	きゅうり	15	【きのこのみそ汁】		削り節・こんぶだし	5.0	油揚げ	10	三温糖	1.2	りんご酢	1.8
たまねぎ	30	にんじん	5	油揚げ	6	【すまし汁】		小松菜(冷凍)	30	【豆乳コーンスープ】		なたね油	0.8
えのきたけ	10	コーン(冷凍)	11	小松菜(冷凍)	20	とうふ	30	たまねぎ	20	スイートコーンクリーム(缶)	40	【豆腐とわかめのみそ汁】	
小松菜(冷凍)	10	なたね油	2.0	しいたけ	10	小松菜(冷凍)	30	えのきたけ	10	たまねぎ	40	とうふ	20
葉ねぎ	5	三温糖	1.0	ぶなしめじ	15	にんじん	10	白みそ	6.3	にんじん	10	カットわかめ	0.5
赤みそ	8.5	りんご酢	2.0	えのきたけ	8	ぶなしめじ	10	赤みそ	8.8	コーン(冷凍)	7	たまねぎ	30
白みそ	6.5	食塩	0.3	赤みそ	8.5	食塩	0.2	だしこんぶ	0.5	調製豆乳	50	えのきたけ	10
だしこんぶ	0.5	こしょう	0.02	白みそ	6.5	うすくちしょうゆ	5.0	削り節	3.0	食塩	0.2	葉ねぎ	5.0
削り節	2.5	【ソファール元気ヨーグルト】		だしこんぶ	0.5	だしこんぶ	0.6			こしょう	0.03	赤みそ	8.5
		ソファール元気ヨーグルト	1個	削り節	2.5	削り節	2.5			コンソメ	1.0	白みそ	6.5
				【十五夜デザート】						とりがらスープ	3.0	だしこんぶ	0.5
				十五夜デザート	1個							削り節	2.5
				お月見献立									
													
エネルギー 703キロカロリー		エネルギー 719キロカロリー		エネルギー 703キロカロリー		エネルギー 731キロカロリー		エネルギー 732キロカロリー		エネルギー 785キロカロリー		エネルギー 714キロカロリー	

9月25日(水)		9月26日(木)		9月27日(金)		9月30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
【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【アシッドミルクPLUS】	
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	アシッドミルクPLUS	180
【ごはん】		【ごはん】		【うずまきパン】		【ガパオライス】	
金賞健康米	95	金賞健康米	95	うずまきパン	1個	金賞健康米	95
【厚揚げときのこのみそ煮】		【豚肉のしょうが焼き】		【鶏肉のプロバンス風】		豚ひき肉	
豚モモ(脂身付き)	50	豚モモ(脂身付き)	70	鶏肉もも(皮付き)	80	大豆(水煮)	10
あつあげ	30	料理酒	1.0	食塩	0.2	たまねぎ	30
たまねぎ	30	たまねぎ	20	こしょう	0.01	ピーマン	10
しいたけ	10	しょうが	1.5	白ワイン	1.0	赤パプリカ	5
ぶなしめじ	15	三温糖	1.4	たまねぎ	15	コーン(冷凍)	4.0
にんじん	15	本みりん	2.0	にんにく	0.2	にんにく	1.0
なたね油	0.5	こいくちしょうゆ	4.0	オリーブ油	2.0	ごま油	0.5
三温糖	1.5	【五目豆】		トマト(缶)	26	食塩	0.2
本みりん	1.5	大豆(水煮)	20	黄パプリカ	5	こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	1.0	にんじん	15	赤ワイン	2.0	こいくちしょうゆ	2.0
赤みそ	4.0	干し椎茸	1.0	コンソメ	0.2	オイスターソース	2.0
だしこんぶ	0.5	刻み昆布	1.0	三温糖	1.6	本みりん	2.0
削り節	1.0	三温糖	1.7	食塩	0.2	三温糖	1.5
【キャベツの甘酢あえ】		うすくちしょうゆ		ウスターソース		トウバンジャン	
キャベツ	50	本みりん	3.0	パセリ(乾)	0.1	バジル(粉)	0.1
にんじん	10	削り節・こんぶだし	15	【きゅうりとコーンのサラダ】		【春雨スープ】	
三温糖	1.5	【厚揚げとかぼちゃのみそ汁】		きゅうり	50	チキンささみ(水煮)	16
食塩	0.3	あつあげ	30	コーン(冷凍)	10	緑豆はるさめ	7
りんご酢	1.5	かぼちゃ(冷凍)	30	三温糖	0.8	チンゲンサイ	20
【うすくず汁】		にんじん		米酢		たまねぎ	
油揚げ	9	えのきたけ	7	うすくちしょうゆ	0.3	りよくとうもやし	10
さといも(冷凍)	41	赤みそ	8.8	なたね油	0.4	にんじん	10
小松菜(冷凍)	35	白みそ	6.3	【押し麦のスープ】		とりがらスープ	
干し椎茸	0.5	だしこんぶ	0.5	押し麦	7	うすくちしょうゆ	2.0
にんじん	10	削り節	2.5	にんじん	15	本みりん	1.2
食塩	0.5			キャベツ	30	ごま油	1.0
うすくちしょうゆ	5.0			たまねぎ	30	食塩	0.4
だしこんぶ	0.6			なたね油	0.5	【黄桃(缶)】	
削り節	2.5			食塩	0.7	黄桃(缶)	50
片栗粉	2.0			こしょう	0.0		
				コンソメ	1.5		
エネルギー 741キロカロリー		エネルギー 761キロカロリー		エネルギー 714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

9月17日(火) 大阪産里芋コロッケ

原材料	里芋、鶏肉、たまねぎ、砂糖、にんじん、パン粉、しょうゆ、大豆油、食塩、焙炒式乾燥パン粉、生パン粉、米粉、小麦粉、水
表示対象アレルゲン	小麦・大豆・鶏肉

9月17日(火) 十五夜デザート

原材料	【みかんゼリー】うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、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、クエン酸鉄Na、香料 【モチーフ】水あめ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、粉末油脂、寒天、レモン果汁、水 <使用添加物>乳化剤、酸味料、ゲル化剤(キサンタンガム)、香料
表示対象アレルゲン	なし