



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。

← 思齊支援学校学校給食献立表へのリンク



令和5年11月 学校給食献立表



大阪府立思齊支援学校

11月1日(水)		11月2日(木)		11月6日(月)		11月7日(火)		11月8日(水)		11月9日(木)		11月10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】		【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】		【ごはん】		【和風カレー丼】		【黒糖パン】	
金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	90	黒糖パン	1個
【鶏肉のてり焼き】		【豚バラと白菜の煮込み】		【ユーリンチー】		【肉じゃが】		【鶏肉と野菜の塩こうじ炒め】		鶏肉もも(皮付き)		【鶏肉のオーロラソース】	
鶏肉もも(皮付き)	75	豚ばら(脂身付)	40	鶏肉もも(皮付き)	90	和牛モモ(脂身付き)	50	鶏肉もも(皮付き)	60	料理酒	1.2	鶏肉もも(皮なし)	70
料理酒	1.4	はくさい	50	料理酒	1.5	料理酒	1.2	食塩	0.2	油揚げ	8	しょうが	1.0
三温糖	3.0	にんじん	15	こしょう	0.02	じゃがいも	40	料理酒	1.0	さといも(冷凍)	42	料理酒	1.0
本みりん	3.0	ぶなしめじ	15	しょうが	0.9	系こんにやく	22	塩こうじ	4.0	たまねぎ	50	たまねぎ	30
こいくちしょうゆ	6.0	鶏がらだし	3.0	かたくり粉	8.0	たまねぎ	30	チンゲンサイ	20	にんじん	15	ピーマン	7
かたくり粉	0.5	こいくちしょうゆ	3.0	なたね油(揚げ油)	7.0	にんじん	15	キャベツ	40	しょうが	0.5	トマトケチャップ	9.8
【切り干し大根の煮物】		三温糖		白ねぎ		三温糖		たまねぎ		カレー粉		三温糖	
油揚げ	4	かたくり粉	1.5	三温糖	2.5	本みりん	1.0	ぶなしめじ	15	なたね油	0.5	エッグケア	4.9
切干しだいこん	9	【ブロッコリーの甘酢あえ】		米酢		うすくちしょうゆ		にんじん		食塩		【ブロッコリーのサラダ】	
にんじん	7	ブロッコリー(冷凍)	35	こいくちしょうゆ	3.5	こいくちしょうゆ	3.0	にんにく	0.2	カレールウ	8.0	ブロッコリー(冷凍)	30
なたね油	0.8	たまねぎ	20	ごま油	0.8	食塩	0.2	しょうが	0.5	こいくちしょうゆ	1.5	たまねぎ	30
三温糖	2.2	にんじん	10	【三色ナムル】		削り節・こんぶだし		三温糖		だしこんぶ		三温糖	
本みりん	1.0	三温糖	1.6	だいずもやし	30	【ほうれん草のごまあえ】		食塩		けずりぶし		食塩	
うすくちしょうゆ	1.5	食塩	0.5	にんじん	10	ほうれん草(冷凍)	40	こいくちしょうゆ	4.0	【かぶのゆず香あえ】		米酢	
こいくちしょうゆ	1.6	米酢	2.0	こまつな(冷凍)	20	はくさい	20	かたくり粉	1.0	かぶ	50	うすくちしょうゆ	0.5
削り節・こんぶだし	20	うすくちしょうゆ	0.2	にんにく	0.1	ぶなしめじ	10	なたね油	1.5	かぶ(葉)	10	オリーブ油	1.0
【じゃがいもとたまねぎのみそ汁】		【ぽかぽか汁】		食塩		三温糖		【カミカミサラダ】		三温糖		【豆乳コーンスープ】	
じゃがいも	30	油揚げ	7	米酢	1.8	すりごま	1.9	切干しだいこん	6	食塩	0.3	とうもろこし缶詰(クリーム)	40
たまねぎ	30	だいこん	40	こいくちしょうゆ	0.6	こいくちしょうゆ	3.0	ささがきごぼう	20	米酢	0.7	たまねぎ	40
はくさい	20	にんじん	15	三温糖	0.5	【大根のみそ汁】		きゅうり	10	うすくちしょうゆ	0.4	にんじん	10
葉ねぎ	5.0	みつば	3	ごま油	1.0	油揚げ	8	食塩	0.1	ゆず(果汁)	0.5	調製豆乳	50
赤みそ	8.5	しょうが	1.0	【とうふとささみの中華スープ】		だいこん	35	米酢	0.3	【ソファール元気ヨーグルト】		食塩	0.2
白みそ	6.5	食塩	0.1	チキンささみ水煮	20	白ねぎ	5	うすくちしょうゆ	0.3	ソファール元気ヨーグルト	70	こしょう	0.03
だしこんぶ	0.5	うすくちしょうゆ	4.0	料理酒	1.0	カットわかめ	0.5	エッグケア(小袋)	1個				
けずりぶし	2.8	だしこんぶ	0.5	とうふ	30	赤みそ	8.5	【あつあげのみそ汁】					
		けずりぶし	2.0	にんじん	10	白みそ	6.5	あつあげ	20				
		かたくり粉	1.0	えのきたけ	7	だしこんぶ	0.8	こまつな(冷凍)	20				
		【納豆】		中華スープ	1.0	けずりぶし	2.5	だいずもやし	20				
		納豆(カップ)	30	うすくちしょうゆ	2.0			にんじん	10				
				こしょう	0.02			赤みそ	8.5				
				ごま油	0.1			白みそ	6.5				
								だしこんぶ	0.5				
								けずりぶし	2.5				
エネルギー 754キロカロリー		エネルギー 760キロカロリー		エネルギー 813キロカロリー		エネルギー 728キロカロリー		エネルギー 797キロカロリー		エネルギー 725キロカロリー		エネルギー 727キロカロリー	

11月14日(火)		11月15日(水)		11月16日(木)		11月17日(金)		11月20日(月)		11月21日(火)		11月22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】		【ごはん】		【ミルク(コーヒー)】		【ごはん】		【ハヤシライス】		【ごはん】	
金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	ミルク(コーヒー)	1本	金賞健康米	95	金賞健康米	90	金賞健康米	95
【鶏ちゃん鍋風】		【プルコギ】		【鶏肉のさんしょう焼き】		【アップルパン】		【豚肉のしょうが焼き】		和牛モモ(脂肪なし)		【鶏肉と大根の韓国風煮物】	
鶏肉もも(皮付き)	60	和牛モモ(脂身付き)	50	鶏肉もも(皮付き)	70	アップルパン	1個	豚モモ(脂身付き)	70.0	赤ワイン	1.0	鶏肉もも(皮付き)	80
あつあげ	30	たまねぎ	35	料理酒	1.0	【フィッシュアンドチップス】		料理酒	1.0	なたね油	0.5	だいこん	50
はくさい	40	にんじん	15	こいくちしょうゆ	3.0	まだら	70	たまねぎ	20.0	たまねぎ	40	にら	5
じゃがいも	40	エリンギ	10	粉さんしょう	0.1	白ワイン	1.0	しょうが	1.5	じゃがいも	40	ごま油	1.0
だいこん	40	にら	5	【五目豆】		食塩	0.2	三温糖	2.0	にんじん	15	にんにく	0.3
にんじん	20	しょうが	0.5	大豆(水煮)	20	こしょう	0.02	本みりん	2.0	グリーンピース(冷凍)	4	米酢	2.0
しょうが	0.5	にんにく	0.3	にんじん	15	薄力粉	8.0	こいくちしょうゆ	4.0	マッシュルーム(水煮)	10	本みりん	2.0
こしょう	0.0	三温糖	2.0	干し椎茸	1.0	ベーキングパウダー	0.3	【ひじきの煮物】		トマト缶詰(ダイス)	12	料理酒	2.0
食塩	0.7	こいくちしょうゆ	5.0	刻み昆布	1.0	炭酸水	10	油揚げ	5	ローレル	0.02	三温糖	4.0
うすくちしょうゆ	6.5	トウバンジャン	0.2	三温糖	1.7	フライドポテト	43	干ひじき	2	アレルゲンフリーハヤシフレーク	12	コチジャン	1.0
本みりん	6.5	なたね油	0.4	うすくちしょうゆ	2.3	食塩	0.1	にんじん	5	中濃ソース	2.0	食塩	0.2
けずりぶし	2.5	【はくさいの中華あえ】		本みりん	3.0	なたね油(揚げ油)	8.0	大豆(水煮)	25	ウスターソース	1.0	こいくちしょうゆ	4.0
だしこんぶ	0.6	はくさい	30	削り節・こんぶだし	15.0	【スコッチブロス】		三温糖	2.0	【カリフラワーのピクルス】		【キャベツのこんぶあえ】	
【ちくわピーマン】		りょくとうもやし	20	【なめこのみそ汁】		鶏肉もも(皮なし)	15	こいくちしょうゆ	2.0	カリフラワー	30	キャベツ	50
ちくわ(スライス)	20	にんじん	10	なめこ	10	おおむぎ(押麦)	6	削り節・こんぶだし	10.0	赤パプリカ	7	にんじん	10
ピーマン	20	三温糖	0.2	はくさい	40	キャベツ	20	【ほうれん草のみそ汁】		ピーマン	7	塩昆布	1.5
ごま油	0.8	米酢	0.8	たまねぎ	30	ブロッコリー(冷凍)	20	油揚げ	6	ヤングコーン	10	ごま油	0.5
三温糖	2.7	こいくちしょうゆ	1.0	白ねぎ	5	たまねぎ	30	ほうれんそう(冷凍)	25	三温糖	3	【わかめスープ】	
料理酒	0.4	ごま油	0.2	赤みそ	8.5	白ねぎ	10	たまねぎ	20	食塩	0.3	カットわかめ	0.8
こいくちしょうゆ	1.3	【春雨スープ】		白みそ	6.5	にんじん	10	にんじん	10	りんご酢	4.0	とうふ	35
【かぼちゃの甘煮】		鶏肉もも(皮付き)	20	だしこんぶ	0.5	コーン(冷凍)	4.0	赤みそ	8.5	うすくちしょうゆ	0.3	にんじん	15
西洋かぼちゃ	50	緑豆はるさめ	6	けずりぶし	2.5	セロリ	8.0	白みそ	6.5	【みかん(缶)】		えのきたけ	7.0
三温糖	5.0	チンゲンサイ	20			コンソメ	1.5	だしこんぶ	0.5	みかん(缶)	50	こいくちしょうゆ	2.0
こいくちしょうゆ	2.0	たまねぎ	15			鶏がらだし	6.0	けずりぶし	2.0			しょうが	0.5
料理酒	2.0	りょくとうもやし	10			食塩	0.2					食塩	0.9
削り節・こんぶだし	20.0	にんじん	10			こしょう	0.02					こしょう	0.02
		鶏がらだし	2.0									うすくちしょうゆ	1.0
		うすくちしょうゆ	2.0									中華スープ	1.5
		本みりん	1.2										
		ごま油	1.0										
		食塩	0.4										
エネルギー 790キロカロリー		エネルギー 707キロカロリー		エネルギー 701キロカロリー		エネルギー 830キロカロリー		エネルギー 748キロカロリー		エネルギー 744キロカロリー		エネルギー 703キロカロリー	

世界の料理
イギリス



11月24日(金)		11月27日(月)		11月28日(火)		11月29日(水)		11月30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
【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【アシドミルクPLUS】		【牛乳】	
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	アシドミルクPLUS	180	牛乳	206
【ごはん】		【ごはん】		【牛丼】		【コッペパン】		【きのこのたきこみごはん】	
金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	コッペパン	1個	金賞健康米	85
【さばのカレーフライ】		【ホイコウロー】		和牛モモ(脂身付き)	50	【はちみつ】		鶏ひき肉	15
あじ	60	豚モモ(脂身付き)	80	料理酒	1.0	はちみつ	1個	しいたけ	7
食塩	0.1	料理酒	1.0	しょうが	1.0	【豚肉のデミグラスソース】		ぶなしめじ	7
こしょう	0.01	キャベツ	50	すきやきふ(あっさく麩)	2.0	豚モモ(脂身付き)	70	えのきたけ	7
カレー粉	1.5	ピーマン	20	にんじん	15	白ワイン	1.5	にんじん	7
パン粉(乾燥)	6.0	白ねぎ	20	たまねぎ	50	食塩	0.3	本みりん	2.5
なたね油	6.0	しょうが	1.0	干し椎茸	0.4	こしょう	0.02	うすくちしょうゆ	4.5
薄力粉	5.0	にんにく	0.5	えのきたけ	15	たまねぎ	20	削り節・こんぶだし	100
【五目きんぴら】		ごま油	1.5	白ねぎ	10	デミグラスソース	12.1	【あんかけうどん】	
ささがきごぼう	20	オイスターソース	1.8	こいくちしょうゆ	4.5	ウスターソース	2.0	うどん(冷凍)	45
れんこん	15	トウバンジャン	0.3	うすくちしょうゆ	4.5	トマトケチャップ	2.4	鶏肉もも(皮付き)	30
にんじん	7	赤だし味噌	3.0	三温糖	2.6	三温糖	1.0	料理酒	0.8
さんどまめ(冷凍)	7	三温糖	1.2	本みりん	1.0	【マッシュポテト】		油揚げ	8
つきこんにゃく	5	食塩	0.3	【吉野汁】		じゃがいも	60	こまつな(冷凍)	15
なたね油	0.5	こいくちしょうゆ	1.8	油揚げ	8	調製豆乳	10	にんじん	10
こいくちしょうゆ	3.0	【中華風サラダ】		さといも(冷凍)	35	食塩	0.2	白ねぎ	7
三温糖	1.5	チキンハム短冊	10	はくさい	30	コンソメ	0.5	しょうが	0.7
本みりん	2.0	きゅうり	30	にんじん	10	こしょう	0.02	うすくちしょうゆ	6.0
削り節・こんぶだし	5.0	だいずもやし	30	食塩	0.4	【ABCマカロニスープ】		本みりん	1.3
【大豆の華のすまし汁】		赤パプリカ	5	うすくちしょうゆ	5.0	ABCマカロニ	4	食塩	0.2
大豆の華(フレーク)	2	食塩	0.2	だしこんぶ	0.6	キャベツ	30	かたくり粉	1.2
とうふ	39	三温糖	1.0	けずりぶし	2.5	たまねぎ	30	だしこんぶ	1.6
オクラ(冷凍)	21	米酢	0.8	【金時豆の煮物】		ブロッコリー(冷凍)	20	けずりぶし	1.7
えのきたけ	10	ごま油	0.5	きんときまめ(乾)	12	にんじん	10	【ひじき豆】	
食塩	0.4	【小松菜のスープ】		三温糖	2.0	食塩	0.4	大豆(水煮)	20
うすくちしょうゆ	5.0	とうふ	20	食塩	0.1	こしょう	0.01	かたくり粉	2
本みりん	2.0	こまつな(冷凍)	30	うすくちしょうゆ	1.0	コンソメ	1.0	なたね油(揚げ油)	5
だしこんぶ	0.6	にんじん	15					干ひじき	1.0
けずりぶし	2.1	干し椎茸	1.0					三温糖	1.5
【思斉支援学校味付けのり】		食塩	0.1					こいくちしょうゆ	2.2
思斉支援学校味付けのり	1袋	こしょう	0.02						
和食の日給食		うすくちしょうゆ	3.0						
		中華スープ	2.1						
エネルギー 725キロカロリー		エネルギー 701キロカロリー		エネルギー 805キロカロリー		エネルギー 692キロカロリー		エネルギー 714キロカロリー	

加工品の原材料について

11月2日(木) 丸大豆カップ納豆

原材料	【納豆】大豆、納豆菌 【納豆のたれ】植物性たんぱく加水分解物、醤油、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、昆布エキス、かつお節エキス、醸造酢、米発酵調味料、食塩、酵母エキス 【練からし】からし、水飴、食塩、醸造酢、食用なたね油、レモン果汁、発酵調味料、澱粉
表示対象アレルゲン	小麦・大豆

11月24日(金) 味付けのり

原材料	乾海苔、砂糖、食塩、みりん、昆布、酵母エキス、かつお削り節、いりこ、椎茸、唐辛子、加水
表示対象アレルゲン	なし ※原材料の海苔はえび、かにの生息する海域で採取されています