



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8年2月 学校給食献立表



大阪府立思斉支援学校

| 2月2日(月)         |      | 2月3日(火)         |      | 2月4日(水)         |      | 2月5日(木)         |      | 2月6日(金)         |      | 2月9日(月)          |      | 2月10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】            |      | 【アシドミルクPLUS】     |      | 【牛乳】            |      |
| 牛乳              | 206  | 牛乳              | 206  | 牛乳              | 206  | 牛乳              | 206  | 牛乳              | 206  | アシドミルクPLUS       | 180  | 牛乳              | 206  |
| 【豚丼】            |      | 【ごはん】           |      | 【ごはん】           |      | 【ごはん】           |      | 【メロンパン】         |      | 【ハヤシライス】         |      | 【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)      | 95.0 | メロンパン           | 1個   | 精白米(キヌヒカリ)       | 95.0 | 精白米(キヌヒカリ)      | 95.0 |
| 豚モモ(脂身付き)       | 55.0 | 【いわしの香味揚げ】      |      | 【豚肉のプルコギ風】      |      | 【筑前煮】           |      | 【スパイシーチキン】      |      | 和牛モモ(脂肪なし)       |      | 【焼きとり(塩味)】      |      |
| 料理酒             | 1.5  | まいわし            | 50.0 | 豚モモ(脂身付き)       | 60.0 | 鶏肉もも(皮付き)       | 75.0 | 鶏肉もも(皮付き)       | 90.0 | 赤ワイン             | 1.0  | 鶏肉もも(皮付き)       | 80.0 |
| たまねぎ            | 60.0 | 片栗粉             | 7.0  | たまねぎ            | 35.0 | れんこん            | 20.0 | にんにく            | 0.5  | なたね油             | 0.5  | しょうが            | 1.0  |
| にんじん            | 10.0 | なたね油(揚げ油)       | 6.0  | にんじん            | 15.0 | にんじん            | 20.0 | しょうが            | 0.5  | たまねぎ             | 40.0 | 料理酒             | 1.0  |
| ぶなしめじ           | 15.0 | 葉ねぎ             | 5.0  | エリンギ            | 10.0 | しいたけ            | 10.0 | トウバンジャン         | 0.5  | じゃがいも            | 40.0 | 食塩              | 0.2  |
| 白ねぎ             | 7.0  | こいくちしょうゆ        | 3.0  | にら              | 5.0  | 洗いごぼう           | 15.0 | こいくちしょうゆ        | 2.0  | にんじん             | 15.0 | 白ねぎ             | 20.0 |
| こいくちしょうゆ        | 2.0  | 三温糖             | 1.5  | しょうが            | 0.5  | 板こんにやく          | 9.7  | カレー粉            | 0.1  | グリーンピース(冷凍)      | 4.1  | 【ごぼうサラダ】        |      |
| 三温糖             | 2.0  | 料理酒             | 1.0  | にんにく            | 0.3  | なたね油            | 1.0  | 食塩              | 0.1  | マッシュルーム          | 10.3 | 洗いごぼう           | 30.0 |
| 本みりん            | 1.3  | 本みりん            | 2.0  | 三温糖             | 2.0  | 三温糖             | 2.0  | 三温糖             | 2.0  | トマト(缶)           | 12.2 | たまねぎ            | 20.0 |
| 食塩              | 0.2  | 【五目豆】           |      | こいくちしょうゆ        | 5.0  | 本みりん            | 1.5  | 【フレンチサラダ】       |      | ローレル             | 0.02 | にんじん            | 15.0 |
| 【ひじきの煮物】        |      | 油揚げ             | 5.0  | トウバンジャン         | 0.2  | うすくちしょうゆ        | 1.2  | キャベツ            | 25.0 | アレルゲンフリーハヤシフレーク  | 13.6 | コーン(冷凍)         | 6.0  |
| 油揚げ             | 5.0  | 大豆(水煮)          | 10.0 | なたね油            | 0.4  | こいくちしょうゆ        | 2.5  | きゅうり            | 10.0 | 中濃ソース            | 2.0  | 食塩              | 0.1  |
| 干ひじき            | 2.0  | にんじん            | 15.0 | 【野菜のナムル】        |      | かつお・こんぶだし       | 40.0 | りよくとうもやし        | 10.0 | ウスターソース          | 1.0  | 米酢              | 0.3  |
| にんじん            | 5.0  | 干し椎茸            | 1.0  | チンゲンサイ          | 30.0 | 【大根の甘酢あえ】       |      | にんじん            | 10.0 | 【キャベツとパプリカのピクルス】 |      | うすくちしょうゆ        | 0.3  |
| 大豆(水煮)          | 25   | 刻み昆布            | 1.0  | りよくとうもやし        | 30.0 | だいこん            | 55.0 | なたね油            | 1.0  | キャベツ             | 40.0 | エッグケア(小袋)       | 10.0 |
| 三温糖             | 2.0  | 三温糖             | 1.7  | にんじん            | 10.0 | にんじん            | 15.0 | 白ワインビネガー        | 1.0  | 赤パプリカ            | 10.0 | 【白菜のみそ汁】        |      |
| こいくちしょうゆ        | 2.0  | うすくちしょうゆ        | 2.5  | ごま油             | 0.8  | 三温糖             | 1.8  | 食塩              | 0.2  | 三温糖              | 1.5  | はくさい            | 30.0 |
| かつお・こんぶだし       | 10.0 | 本みりん            | 3.0  | 米酢              | 1.0  | 食塩              | 0.3  | りんご酢            | 1.5  | 食塩               | 0.3  | にんじん            | 15.0 |
| 【きのこのみそ汁】       |      | かつお・こんぶだし       | 15.0 | こいくちしょうゆ        | 1.0  | 米酢              | 1.2  | 三温糖             | 1.2  | りんご酢             | 1.6  | えのきたけ           | 10.0 |
| 小松菜(冷凍)         | 20.0 | 【けんちん汁】         |      | 三温糖             | 1.0  | 【ほうれん草のみそ汁】     |      | 【豆乳コーンスープ】      |      | うすくちしょうゆ         | 0.3  | 葉ねぎ             | 5.0  |
| しいたけ            | 10.0 | とうふ             | 20.0 | 【わかめスープ】        |      | 油揚げ             | 7.0  | スイートコーンクリーム(缶)  | 40.7 | 【国産やさいゼリー】       |      | 赤みそ             | 8.5  |
| ぶなしめじ           | 15.0 | さといも(冷凍)        | 35.0 | とうふ             | 30.0 | ほうれんそう(冷凍)      | 25.0 | たまねぎ            | 40.0 | 野菜ゼリー            | 80   | 白みそ             | 6.5  |
| えのきたけ           | 8.0  | だいこん            | 20.0 | 鶏肉もも(皮付き)       | 30.0 | たまねぎ            | 40.0 | にんじん            | 10.0 |                  |      | だしこんぶ           | 0.5  |
| 赤みそ             | 8.5  | 洗いごぼう           | 8.0  | カットわかめ          | 0.5  | 赤みそ             | 9.0  | コーン(冷凍)         | 6.9  |                  |      | かつおぶし           | 2.5  |
| 白みそ             | 6.3  | にんじん            | 10.0 | にんじん            | 10.0 | 白みそ             | 6.4  | 調製豆乳            | 50.5 |                  |      |                 |      |
| だしこんぶ           | 0.5  | ぶなしめじ           | 10.0 | 料理酒             | 1.0  | だしこんぶ           | 0.5  | 食塩              | 0.2  |                  |      |                 |      |
| かつおぶし           | 2.2  | ごま油             | 0.5  | 中華スープ           | 1.0  | かつおぶし           | 2.5  | こしょう            | 0.03 |                  |      |                 |      |
|                 |      | 食塩              | 0.2  | うすくちしょうゆ        | 2.0  |                 |      | コンソメ            | 1.0  |                  |      |                 |      |
|                 |      | うすくちしょうゆ        | 4.0  | こしょう            | 0.02 |                 |      | とりがらスープ         | 3.0  |                  |      |                 |      |
|                 |      | 本みりん            | 1.5  | ごま油             | 0.1  |                 |      |                 |      |                  |      |                 |      |
|                 |      | だしこんぶ           | 0.5  |                 |      |                 |      |                 |      |                  |      |                 |      |
|                 |      | かつおぶし           | 2.0  |                 |      |                 |      |                 |      |                  |      |                 |      |
|                 |      | 節分献立            |      |                 |      |                 |      |                 |      |                  |      |                 |      |
|                 |      |                 |      |                 |      |                 |      |                 |      |                  |      |                 |      |
| エネルギー 713キロカロリー |      | エネルギー 748キロカロリー |      | エネルギー 698キロカロリー |      | エネルギー 755キロカロリー |      | エネルギー 781キロカロリー |      | エネルギー 740キロカロリー  |      | エネルギー 758キロカロリー |      |



| 2月12日(木)      |      | 2月13日(金)        |      | 2月17日(火)     |      | 2月18日(水)        |      | 2月19日(木)        |      | 2月20日(金)       |      | 2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】         |      | 【おさつパン】         |      | 【ごはん】        |      | 【ごはん】           |      | 【ごはん】           |      | 【ミルメーク(コーヒー)】  |      | 【ごはん】       |      |
| 精白米(キヌヒカリ)    | 95.0 | おさつパン           | 1個   | 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 | ミルメーク(コーヒー)    | 1個   | 精白米(キヌヒカリ)  | 95.0 |
| 【揚げたらの和風あんかけ】 |      | 【ペンネボロネーゼ】      |      | 【鶏肉のからあげ】    |      | 【豚肉とさつまいものみそ煮】  |      | 【豚肉のおろし醤油かけ】    |      | 【黒糖パン】         |      | 【豚肉のしょうが焼き】 |      |
| まだら           | 70.0 | ペンネ             | 34.6 | 鶏肉もも(皮付き)    | 90.0 | 豚モモ(脂身付き)       | 60.0 | 豚モモ(脂身付き)       | 70.0 | 黒糖パン           | 1個   | 豚モモ(脂身付き)   | 70.0 |
| 食塩            | 0.2  | 牛ひき肉            | 25.0 | 料理酒          | 1.8  | しょうが            | 1.0  | 料理酒             | 1.5  | 【豚肉のマーマレードソース】 |      | 料理酒         | 1.0  |
| 片栗粉           | 8.0  | 豚ひき肉            | 25.0 | しょうが         | 0.9  | さつまいも           | 50.0 | 食塩              | 0.2  | 豚モモ(脂肪なし)      | 70.0 | たまねぎ        | 20.0 |
| なたね油(揚げ油)     | 6.0  | たまねぎ            | 50.0 | にんにく         | 1.0  | にんじん            | 20.0 | 大根おろし(冷凍)       | 15.0 | 白ワイン           | 1.0  | しょうが        | 1.5  |
| たまねぎ          | 20.0 | にんじん            | 15.0 | 食塩           | 0.5  | さやいんげん(冷凍)      | 10.0 | 本みりん            | 2.0  | たまねぎ           | 30.0 | 三温糖         | 1.4  |
| チンゲンサイ        | 20.0 | セロリ             | 5.0  | こしょう         | 0.02 | 板こんにゃく          | 10.0 | こいくちしょうゆ        | 2.5  | クックマーマレード      | 18.3 | 本みりん        | 2.0  |
| にんじん          | 10.0 | にんにく            | 0.5  | こいくちしょうゆ     | 1.7  | なたね油            | 1.0  | ゆず(果汁)          | 0.5  | こいくちしょうゆ       | 3.0  | こいくちしょうゆ    | 4.0  |
| 干し椎茸          | 0.4  | マッシュルーム         | 10.3 | 片栗粉          | 10.0 | 三温糖             | 2.0  | 【キャベツとツナのいためもの】 |      | 三温糖            | 1.2  | 【切干し大根の煮物】  |      |
| 三温糖           | 4.0  | なたね油            | 0.5  | なたね油(揚げ油)    | 6.0  | 本みりん            | 1.5  | まぐろ油漬け(フレーク)    | 15.0 | 【ほうれん草のソテー】    |      | 油揚げ         | 5.0  |
| うすくちしょうゆ      | 4.0  | 食塩              | 0.2  | 【白菜と大葉の香味あえ】 |      | こいくちしょうゆ        | 2.0  | キャベツ            | 30.0 | ほうれんそう(冷凍)     | 40.0 | 切干しだいこん     | 7.4  |
| 米酢            | 3.5  | こしょう            | 0.03 | はくさい         | 50.0 | 赤みそ             | 2.0  | たまねぎ            | 20.0 | たまねぎ           | 20.0 | にんじん        | 10.0 |
| 片栗粉           | 2.0  | ローレル            | 0.02 | にんじん         | 10.0 | かつおぶし           | 0.5  | にんじん            | 10.0 | なたね油           | 0.5  | なたね油        | 0.8  |
| 【三度豆のサラダ】     |      | トマトケチャップ        | 14.4 | しそ葉          | 1.0  | 【小松菜とえのきのからし和え】 |      | こいくちしょうゆ        | 1.0  | 食塩             | 0.3  | 三温糖         | 1.5  |
| さやいんげん(冷凍)    | 41.0 | トマトピューレ         | 6.2  | こいくちしょうゆ     | 3.5  | 小松菜(冷凍)         | 30.0 | なたね油            | 0.2  | こしょう           | 0.01 | 本みりん        | 1.0  |
| キャベツ          | 20.0 | 三温糖             | 0.8  | 三温糖          | 2.0  | たまねぎ            | 30.0 | 食塩              | 0.1  | うすくちしょうゆ       | 0.3  | うすくちしょうゆ    | 1.5  |
| 三温糖           | 1.5  | ウスターソース         | 2.0  | 【あつあげのみそ汁】   |      | えのきたけ           | 10.0 | こしょう            | 0.02 | 【ABCマカロニスープ】   |      | こいくちしょうゆ    | 1.5  |
| 食塩            | 0.4  | コンソメ            | 0.8  | あつあげ         | 20.0 | こいくちしょうゆ        | 2.0  | 【小松菜のみそ汁】       |      | アルファベットマカロニ    | 4.2  | かつお・こんぶだし   | 20.0 |
| りんご酢          | 1.8  | 【ささみサラダ】        |      | じゃがいも        | 30.0 | からし(練り)         | 0.2  | とうふ             | 20.0 | キャベツ           | 40.0 | 【かぶのとり汁】    |      |
| なたね油          | 0.8  | チキンささみ(水煮)      | 10.0 | キャベツ         | 30.0 | かつお・こんぶだし       | 5.0  | 小松菜(冷凍)         | 30.0 | たまねぎ           | 30.0 | かぶ          | 60.0 |
| 【豆腐のみそ汁】      |      | キャベツ            | 30.0 | りよくとうもやし     | 20.0 | 【うすくず汁】         |      | たまねぎ            | 40.0 | にんじん           | 15.0 | かぶ(葉)       | 10.0 |
| とうふ           | 20.0 | きゅうり            | 15.0 | 赤みそ          | 9.0  | 油揚げ             | 6.0  | えのきたけ           | 7.0  | 食塩             | 0.4  | にんじん        | 10.0 |
| カットわかめ        | 0.5  | 黄パプリカ           | 10.0 | 白みそ          | 3.0  | ほうれんそう(冷凍)      | 30.0 | 赤みそ             | 8.5  | こしょう           | 0.01 | えのきたけ       | 10.0 |
| たまねぎ          | 30.0 | りんご酢            | 2.2  | だしこんぶ        | 0.5  | たまねぎ            | 20.0 | 白みそ             | 6.5  | コンソメ           | 1.0  | しょうが        | 1.5  |
| えのきたけ         | 10.0 | 三温糖             | 1.8  | かつおぶし        | 2.5  | ぶなしめじ           | 10.0 | だしこんぶ           | 0.5  |                |      | うすくちしょうゆ    | 5.0  |
| 葉ねぎ           | 5.0  | 食塩              | 0.3  |              |      | にんじん            | 10.0 | かつおぶし           | 2.5  |                |      | 本みりん        | 3.0  |
| 赤みそ           | 8.5  | 【バレンタインハートのプリン】 |      |              |      | 食塩              | 0.5  |                 |      |                |      | 食塩          | 0.3  |
| 白みそ           | 6.5  | バレンタインハートのプリン   | 40.0 |              |      | うすくちしょうゆ        | 5.0  |                 |      |                |      | だしこんぶ       | 0.8  |
| だしこんぶ         | 0.5  |                 |      |              |      | だしこんぶ           | 0.6  |                 |      |                |      | かつおぶし       | 2.0  |
| かつおぶし         | 2.5  |                 |      |              |      | かつおぶし           | 2.5  |                 |      |                |      | 片栗粉         | 1.0  |
|               |      |                 |      |              |      | 片栗粉             | 2.0  |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |
|               |      |                 |      |              |      |                 |      |                 |      |                |      |             |      |

[illegible]

## 加工品の原材料について

2月19(月) 国産やさいゼリー

|               |  |
|---------------|--|
| 原材料           | 砂糖、にんじん汁、果糖、温州みかん果汁、増粘多糖類、ビタミンC、酸味料、香料、β-カロテン製剤、ピロリン酸鉄、水 |
| 表示対象<br>アレルギー | なし   |

## 2月13(金) バレンタインハートのプリン

|               |   |
|---------------|---|
| 原材料           | 糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖）、豆乳加工食品、キャロブパウダー、ココアパウダー、でん粉、水、炭酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤、pH調整剤、香料、セルロース、クエン酸鉄Na、塩化Mg |
| 表示対象<br>アレルゲン | 大豆  |

## 2月27(金) セルフホットドッグ用ウイナー

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| 原材料           | 豚肉、でん粉、発酵調味料、砂糖、食塩、香辛料、水 |
| 表示対象<br>アレルゲン | 豚肉                       |

2月27(金) セルフホットドッグ用トマトケチャップ(個包装)

|               |  |
|---------------|--|
| 原材料           | トマト、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料 |
| 表示対象<br>アレルギー | なし                                       |