

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8年2月 学校給食献立表



大阪府立思齊支援学校

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】		【スペイシーチキン】		和牛モモ(脂肪なし)	60.0	【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	板こんにゃく	9.7	カレー粉	0.1	グリンピース(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	りょくとうもやし	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	りょくとうもやし	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	【白菜のみぞ汁】	
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
【きのこのみぞ汁】		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	【ほうれん草のみぞ汁】		【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										
		せつぶんこんだて 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										
【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】	
牛乳	206	牛乳	206										
【ごはん】		【おさつパン】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【ミルマーク(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	ミルマーク(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	【かぶのとろり汁】	
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	りょくとうもやし	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
		バレンタイン献立				片栗粉	2.0						
エネルギー 713キロカロリー		エネルギー 883キロカロリー		エネルギー 822キロカロリー		エネルギー 739キロカロリー		エネルギー 710キロカロリー		エネルギー 719キロカロリー		エネルギー 695キロカロリー	



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
表示対象アレルゲン	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
表示対象アレルゲン	大豆

2月27(金) カルフホットドッグ用ウインナー

原材料	豚肉、でん粉、発酵調味料、砂糖、食塩、香辛料、水
表示対象アレルゲン	豚肉

2月27(金) カ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
表示対象アレルゲン	なし