

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6月 学校給食献立表



大阪府立思斉支援学校

6月1日(月)		6月2日(火)		6月3日(水)		6月4日(木)		6月5日(金)		6月8日(月)		6月9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】		【アシドミルクPLUS】		【牛乳】		【牛乳】	
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	アシドミルクPLUS	180	牛乳	206	牛乳	206
【ごはん】		【和風カレー丼】		【ごはん】		【ごはん】		【おさつパン】		【ごはん】		【ごはん】	
精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	90.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	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
【鶏肉の醤油マヨネーズ焼き】		鶏肉もも(皮付き)		【酢豚】		【豚じゃが】		【肉団子のトマト煮】		【揚げ鶏のねぎだれかけ】		【マーボー豆腐】	
鶏肉もも(皮付き)	90.0	料理酒	1.2	豚モモ(脂肪なし)	60.0	豚モモ(脂身付き)	55.0	ポー・チキンミートボール	50.1	鶏肉もも(皮なし)	70.0	とうふ	74.0
たまねぎ	20.0	油揚げ	8.0	こいくちしょうゆ	1.3	料理酒	1.2	ブロッコリー(冷凍)	34.5	料理酒	1.5	豚ひき肉	50.0
ピーマン	10.0	さといも(冷凍)	41.7	しょうが	1.5	じゃがいも	50.0	たまねぎ	40.0	しょうが	0.8	たまねぎ	40.0
料理酒	2.5	たまねぎ	50.0	料理酒	2.0	系こんにやく	15.0	にんじん	10.0	片栗粉	10.0	にら	5.0
食塩	0.2	にんじん	15.0	片栗粉	6.0	たまねぎ	40.0	マッシュルーム	10.2	なたね油(揚げ油)	8.0	にんじん	15.0
こいくちしょうゆ	3.0	しょうが	0.5	なたね油	6.0	にんじん	10.0	にんにく	0.5	白ねぎ	10.0	白ねぎ	5.0
エッグケア	10.0	カレー粉	0.3	にんじん	15.0	三温糖	3.0	オリーブ油	0.5	三温糖	2.0	しょうが	0.5
【キャベツの甘酢あえ】		なたね油		たまねぎ		本みりん		トマト(缶)		米酢		にんにく	
キャベツ	50.0	食塩	0.3	ピーマン	10.0	うすくちしょうゆ	2.5	トマトケチャップ	5.5	こいくちしょうゆ	3.0	干し椎茸	0.5
にんじん	10.0	アレルギーフリーカレーフレーク	8.0	黄パプリカ	10.0	こいくちしょうゆ	2.5	三温糖	1.0	ごま油	1.0	なたね油	0.5
三温糖	1.5	こいくちしょうゆ	1.5	なたね油	2.0	食塩	0.1	食塩	0.2	片栗粉	1.0	赤だし味噌	5.1
食塩	0.3	だしこんぶ	0.5	中華スープ	1.5	かつお・こんぶだし	10.0	こしょう	0.01	【はくさいのゆかりあえ】		トウバンジャン	
りんご酢	1.5	かつおぶし	1.0	三温糖	3.0	【ごぼうと切干大根のカミカミサラダ】		ローレル	0.01	はくさい	50.0	料理酒	1.0
【さつまいものみそ汁】		【そら豆の塩ゆで】		こいくちしょうゆ		洗いごぼう		ウスターソース		ゆかり		三温糖	
あつあげ	30.0	そらまめ	20.8	トマトケチャップ	4.1	切干しだいこん	5.0	とりがらスープ	3.0	ごま油	0.8	こいくちしょうゆ	2.0
さつまいも	30.0	食塩	0.2	米酢	6.0	にんじん	5.0	【コールスローサラダ】		【かぼちゃのみそ汁】		テンメンジャン	
はくさい	30.0	【スクールヨーグルト(バニラ)】		片栗粉	1.0	コーン(冷凍)	5.0	キャベツ	40.0	油揚げ	8.0	ごま油	0.5
にんじん	10.0	スクールヨーグルト(バニラ)	60.0	【オクラの中華あえ】		エッグケア(小袋)	10.0	きゅうり	15.0	かぼちゃ(冷凍)	40.0	片栗粉	2.0
えのきたけ	7.0			オクラ(冷凍)	20.0	【油揚げと大豆もやしのみそ汁】		にんじん	5.0	たまねぎ	30.0	【チンゲンサイともやしの中華あえ】	
赤みそ	8.5			はくさい	30.0	油揚げ	6.0	コーン(冷凍)	10.2	にんじん	10.0	チンゲンサイ	25.0
白みそ	6.3			三温糖	0.2	だいずもやし	30.0	なたね油	2.0	だしこんぶ	0.5	りょくとうもやし	30.0
だしこんぶ	0.5			米酢	0.8	たまねぎ	30.0	三温糖	1.0	かつおぶし	2.1	三温糖	2.0
かつおぶし	2.5			こいくちしょうゆ	1.0	にんじん	10.0	りんご酢	2.0	赤みそ	8.5	米酢	2.5
				ごま油	0.2	赤みそ	8.5	食塩	0.3	白みそ	6.3	中華スープ	0.5
				【チンゲンサイのスープ】		白みそ	6.3	こしょう	0.02			ごま油	0.5
				チキンささみ(水煮)	30.0	だしこんぶ	0.5					【国産やさいゼリー】	
				料理酒	1.0	かつおぶし	2.8					国産やさいゼリー	
				チンゲンサイ	30.0								70.0
				たまねぎ	20.0								
				にんじん	15.0								
				中華スープ	1.0								
				うすくちしょうゆ	2.0								
				こしょう	0.02								
				ごま油	0.1								
エネルギー 849キロカロリー		エネルギー 740キロカロリー		エネルギー 736キロカロリー		エネルギー 790キロカロリー		エネルギー 677キロカロリー		エネルギー 790キロカロリー		エネルギー 714キロカロリー	



6月4日～10日は、歯と口の健康週間です!

6月10日(水)		6月11日(木)		6月12日(金)		6月15日(月)		6月16日(火)		6月17日(水)		6月18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	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】		【パンプキンパン】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【ビビンバ】	
精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	パンプキンパン	1個	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0
【豚肉の梅風味焼き】		【鶏肉と野菜の塩こうじ炒め】		【さばのバジルパン粉焼き】		【チンジャオロースー】		【たらの幽庵焼き】		【鶏肉の山椒焼き】		鶏ひき肉	
豚モモ(脂肪なし)	70.0	鶏肉もも(皮付き)	60.0	さば(骨なし)	70.0	和牛モモ(脂肪なし)	50.0	たら(骨なし)	70.0	鶏肉もも(皮付き)	80.0	鶏ひき肉	60.0
料理酒	1.0	食塩	0.2	食塩	0.2	料理酒	1.5	食塩	0.2	料理酒	1.5	ごま油	0.7
ピーマン	10.0	料理酒	1.0	こしょう	0.02	こいくちしょうゆ	1.3	こいくちしょうゆ	3.5	こいくちしょうゆ	2.5	三温糖	2.2
こいくちしょうゆ	5.0	塩こうじ	4.0	パン粉	8.0	ピーマン	20.0	本みりん	3.5	粉さんしょう	0.03	料理酒	1.5
三温糖	4.0	チンゲンサイ	20.0	オリーブ油	2.0	たけのこ(水煮)	20.0	料理酒	3.5	【五目きんぴら】		こいくちしょうゆ	3.0
本みりん	2.0	キャベツ	40.0	バジル(粉)	0.02	にんじん	15.0	ゆず(果汁)	0.5	洗いごぼう	20.0	コチジャン	0.8
米酢	2.0	たまねぎ	40.0	【ブロッコリーのピクルス】		しょうが	0.8	【高野豆腐のいり煮】		れんこん	15.0	だいこん	40.0
ねり梅	6.0	ぶなしめじ	15.0	ブロッコリー(冷凍)	40.0	なたね油	0.6	高野豆腐	10.0	にんじん	7.0	ほうれんそう(冷凍)	30.0
片栗粉	0.5	にんじん	10.0	たまねぎ	30.0	三温糖	0.6	鶏ひき肉	20.0	さやいんげん(冷凍)	7.0	りよくとうもやし	15.0
【きゅうりともやしのゆずの香あえ】		にんにく	0.5	赤パプリカ	7.0	こいくちしょうゆ	0.6	にんじん	10.0	つきこんやく	5.0	にんじん	15.0
きゅうり	30.0	しょうが	0.5	三温糖	2.5	オイスターソース	1.0	つきこんやく	5.0	なたね油	0.5	三温糖	1.4
りよくとうもやし	30.0	三温糖	2.0	食塩	0.2	片栗粉	0.4	グリーンピース(冷凍)	3.0	こいくちしょうゆ	3.0	食塩	0.2
三温糖	1.4	食塩	0.1	りんご酢	3.5	【もやしときゅうりの和え物】		なたね油	0.2	三温糖	1.5	こいくちしょうゆ	2.9
食塩	0.3	こいくちしょうゆ	4.0	うすくちしょうゆ	0.3	りよくとうもやし	45.0	三温糖	1.6	本みりん	2.0	ごま油	0.6
米酢	0.9	片栗粉	1.0	【ジュリエンスープ】		きゅうり	15.0	本みりん	0.5	かつお・こんぶだし	5.0	【中華スープ】	
うすくちしょうゆ	0.8	なたね油	2.0	ベーコン	10.0	にんじん	10.0	食塩	0.1	【小松菜のみそ汁】		鶏肉もも(皮付き)	20.0
ゆず(果汁)	1.0	【三度豆のサラダ】		キャベツ	35.0	なたね油	0.5	うすくちしょうゆ	2.2	小松菜(冷凍)	20.0	チンゲンサイ	30.0
【あつあげのみそ汁】		さやいんげん(冷凍)	40.0	にんじん	15.0	こいくちしょうゆ	1.4	かつお・こんぶだし	40.0	たまねぎ	30.0	にんじん	15.0
あつあげ	32.6	キャベツ	20.0	たまねぎ	30.0	食塩	0.1	【オクラともずくのとり汁】		にんじん	15.0	干し椎茸	0.5
ほうれんそう	30.0	三温糖	1.5	パセリ(乾)	0.02	ごま油	0.4	鶏肉もも(皮付き)	15.0	赤みそ	8.0	しょうが	0.5
たまねぎ	25.0	食塩	0.2	食塩	0.2	本みりん	0.6	料理酒	0.5	白みそ	6.5	こいくちしょうゆ	3.0
にんじん	10.0	りんご酢	1.8	こしょう	0.01	【肉団子のスープ】		オクラ(冷凍)	15.0	だしこんぶ	0.5	食塩	0.2
えのきたけ	7.0	なたね油	0.8	コンソメ	1.5	ポーク・チキンミートボール	40.0	しいたけ	20.0	かつおぶし	2.5	こしょう	0.02
赤みそ	8.5	【じゃがいもたまねぎのみそ汁】				小松菜(冷凍)	30.0	もずく(塩蔵、塩抜き)	10.0			とりがらスープ	10.6
白みそ	6.5	じゃがいも	30.0			たまねぎ	30.0	にんじん	10.0			【山形県産さくらんぼフレッシュ】	
だしこんぶ	0.5	たまねぎ	30.0			にんじん	10.0	食塩	0.4			山形県産さくらんぼフレッシュ	40.0
かつおぶし	2.5	にんじん	10.0			なたね油	0.3	うすくちしょうゆ	4.0				
		葉ねぎ	5.0			食塩	0.2	だしこんぶ	0.5				
		赤みそ	8.5			こしょう	0.01	かつおぶし	2.0				
		白みそ	6.3			うすくちしょうゆ	0.5						
		だしこんぶ	0.5			中華スープ	2.0						
		かつおぶし	2.5			ごま油	0.1						
エネルギー 700キロカロリー		エネルギー 727キロカロリー		エネルギー 771キロカロリー		エネルギー 714キロカロリー		エネルギー 670キロカロリー		エネルギー 705キロカロリー		エネルギー 693キロカロリー	

加工品の原材料について

6月18日(木) 山形県産さくらんぼフレッシュ

原材料	さくらんぼ果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、さくらんぼ・シラップづけ、ぶどう糖、ワイン、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)、ビタミンC、香料、紅麴色素、クエン酸鉄Na、酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料
表示対象 アレルギー	なし