





### 大阪府立思斉支援学校

12月1日/月)		1282874		12月2日(水)		12848/4		12日5日(会)		12888(8)		12800(14)	
12月1日(月)		12月2日(火)		12月3日(水)		12月4日(木)		12月5日(金)		12月8日(月)		12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
【学乳】		【学乳】		【牛乳】		【学乳】	1	【牛乳】		【学乳】		【学乳】	
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】			_				_		
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	おさつパン	l個	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0
【ホイコウロー	-]	【鶏肉の山椒焼	き】	【豚肉のおろしン	ノース】	【ほっけのカレー	揚げ】	【鶏肉のトマト	煮】	【肉団子の豆乳銀	過風】	【鮭のちゃんちゃん	ん焼き】
豚モモ(脂身付き)	80.0	鶏肉もも(皮付き)	70.0	豚モモ(脂身付き)	60.0	ほっけ	60.0	鶏肉もも(皮付き)	50.0	ポーク・チキンミートボール	31.0	鮭 (骨なし)	60.0
料理酒		•		たまねぎ				ブロッコリー(冷凍)	34.5	あつあげ	20.0	食塩	0.2
		こいくちしょうゆ		ピーマン		カレー粉		たまねぎ				料理酒	1.0
		粉さんしょう		料理酒		こいくちしょうゆ		にんじん		だいこん		キャベツ	20.0
白ねぎ	20.0			食塩		片栗粉		マッシュルーム		にんじん		たまねぎ	20.0
しょうが	1.0	油揚げ		大根おろし(冷凍)		薄力粉		にんにく		しゅんぎく		まいたけ	12.0
にんにく		干ひじき		本みりん		なたね油(揚げ油)		オリーブ油		料理酒		コーン(冷凍)	4.3
ごま油	***************************************	にんじん	5.0	こいくちしょうゆ		【コールスローサ				本みりん		なたね油	0.5
オイスターソース		大豆(水煮)		ゆず(果汁)				トマトケチャップ		うすくちしょうゆ		赤みそ	5.0
トウバンジャン		三温糖	2.0	【五曽きんぴ	6]	きゅうり	15.0	三温糖		調製豆乳	30.0	三温糖	2.0
赤だし味噌		こいくちしょうゆ	2.0	洗いごぼう	20.0	にんじん	5.0	食塩	0.2	だしこんぶ	0.5	本みりん	1.0
三温糖		かつお・こんぶだし		れんこん	15.0	コーン(冷凍)			0.01	かつおぶし	2.0	こいくちしょうゆ	1.5
食塩	0.3	【うすくず汁		にんじん		なたね油		ローレル		【じゃがいもとにんじんの	L		2.0
こいくちしょうゆ				さやいんげん(冷凍)		三温糖		ウスターソース		じゃがいも	45.0		
【中華風サラタ		さといも(冷凍)		つきこんにゃく		りんご酢		とりがらスープ		にんじん		じゃがいも	60.0
チキンハム				なたね油		食塩	0.3			さやいんげん(冷凍)		食塩	0.3
きゅうり		ぶなしめじ		こいくちしょうゆ						三温糖		こしょう	0.02
りょくとうもやし		にんじん		三温糖		【ウィンナーと野菜の	スープ】			本みりん		パセリ(乾)	0.02
赤パプリカ		食塩		本みりん		カットウィンナー		コーン(冷凍)	5.0	料理酒	3.0		
食塩		うすくちしょうゆ		かつお・こんぶだし		キャベツ		オリーブ油		こいくちしょうゆ		鶏肉もも(皮付き)	25.0
三温糖		だしこんぶ		【漁揚げとほうれん草	L		15.0			ごま油	0.9	とうふ	20.0
米酢		かつおぶし		油揚げ		ぶなしめじ		うすくちしょうゆ		かつお・こんぶだし		だいこん	40.0
ごま油		片栗粉		ほうれんそう(冷凍)		ピーマン		食塩	0.2			たまねぎ	30.0
【とうふのスー		71 21012		たまねぎ	30.0			三温糖	1.5			干し椎茸	0.4
とうふ	20.0			えのきたけ		こしょう	0.03			ぶなしめじ		みつば	5.0
小松菜(冷凍)	30.0			赤みそ		コンソメ	1.0	国産みかんゼリー		食塩		食塩	0.4
にんじん	15.0			白みそ	6.5					三温糖		うすくちしょうゆ	4.0
干し椎茸	1.0			だしこんぶ	0.5					こいくちしょうゆ		だしこんぶ	0.5
食塩	0.1			かつおぶし	2.5							かつおぶし	2.5
こしょう	0.02			3 3 33 33 3									
うすくちしょうゆ	3.0											郷土料理	200
中華スープ	2.1												
1477												北海道	· S
													7
												Ca	
エネルギー 696キロ	カロリー	エネルギー 746キロ	カロリー	エネルギー 701キロ	カロリー	エネルギー 709キロ	カロリー	エネルギー 718キロ	カロリー	エネルギー 695キロ	カロリー	エネルギー 704キロ	カロリー

12月10日(水)		12月11日(木)		12月12日(金)		12月15日(月)		12月16日(火)		12月17日(水)		12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		206	牛乳	206
【ごはん】		【牛丼】		【ミニコッペパ	『ン】	【ごはん】		【冬野菜カレーラ	イス】	【ごはん】	•	【ごはん】	
精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	ミニコッペパン	I個	精白米(キヌヒカリ)	95.0						
【鶏肉のてり焼	き】	和牛モモ(脂身付き)	50.0	【ソースやきそ	ば】	【チキン南蛮	]	鶏肉もも(皮なし)	45.0	【マーボー豆剤	萬】	【赤魚のしょうゆだ	れかけ】
鶏肉もも(皮付き)	75	料理酒	1.0	焼きそば用中華麺	120.0	鶏肉もも(皮付き)	90.0	れんこん	20.0	とうふ	74.0	あかうお(骨なし)	70.0
料理酒	_	しょうが	1.0	ごま油	1.0	片栗粉	6.0	ほうれんそう(冷凍)	15.0	豚ひき肉		料理酒	3.1
三温糖	3	すきやきふ (あっさく麩)	2.3	豚モモ(脂身付き)	50.0	なたね油(揚げ油)	5.0			たまねぎ		本みりん	4.1
本みりん		にんじん		料理酒		こいくちしょうゆ				にら		うすくちしょうゆ	4.1
こいくちしょうゆ				キャベツ		三温糖		にんじん		にんじん		かつお・こんぶだし	1-
片栗粉	0.5	干し椎茸		たまねぎ		りんご酢		にんにく		白ねぎ		【じゃがいものそほ	ぼろ煮】
【白菜と水菜のおび				りょくとうもやし		料理酒		しょうが		しょうが		豚ひき肉	20.0
油揚げ		白ねぎ		にんじん		エッグケア		なたね油		にんにく		じゃがいも	60.0
		こいくちしょうゆ		なたね油		調製豆乳		食塩		干し椎茸		たまねぎ	40.0
		うすくちしょうゆ	4.5			たまねぎ		ローレル	0.01	なたね油	0.5	にんじん	20.0
三温糖		三温糖		こしょう		パセリ(乾)	0.02	アレルゲンフリーカレーフレーク	15.0	赤だし味噌		しいたけ	10.0
こいくちしょうゆ		本みりん	1.0	濃厚ソース(とんかつソース)	20.0	食塩	0.1	りんごピューレ		トウバンジャン		グリンピース(冷凍)	
かつお・こんぶだし		1— 1— · /// ·		ウスターソース		こしょう	0.02	とりがらスープ		料理酒		こいくちしょうゆ	2.5
【じゃがいもとたまねぎの				こいくちしょうゆ		三温糖	1	【豆サラダ】		三温糖		本みりん	1.0
		三温糖	2.0	K 12 O O.S.		【大根の甘酢あ		キャベツ	40.0	こいくちしょうゆ		三温糖	1.5
	30.0			とうふ		だいこん		きゅうり		テンメンジャン		かつおぶし	1.2
		うすくちしょうゆ	Z	鶏肉もも(皮付き)		はくさい		ミックスビーンズ		ごま油	0.5		
葉ねぎ	5.0	T) (   Mary and a		カットわかめ		にんじん		りんご酢		片栗粉		あつあげ	20.0
赤みそ		油揚げ		にんじん		三温糖		三温糖		【もやしとにんじんのも			60.0
白みそ				料理酒。		食塩		オリーブ油	1.0	りょくとうもやし		かぶ(葉)	10.0
だしこんぶ	_	カットわかめ		中華スープ		米酢	1. る	こしょう	0.02	にんじん		にんじん	10.0
かつおぶし		赤みそ		うすくちしょうゆ	2.0	<b>A O</b> • <b>V</b> = • • <b>V V</b>		【ソフール元気ョー				えのきたけ	10.0
		白みそ		こしょう		なめこ(ゆで)		ソフール元気ヨーグルト	70.0	<b>米酢</b>		しょうが	1.0
		だしこんぶ		ごま油		はくさい	40.0			中華スープ		うすくちしょうゆ	4.0
		かつおぶし	2.5			たまねぎ	30.0			ごま油	0.5	本みりん	3.0
						葉ねぎ	5.0			【中華ポテト		食塩	0.2
						赤みそ	8.5			さつまいも		だしこんぶ	0.5 2.5
						白みそ	6.5			なたね油(揚げ油)		かつおぶし	2.0
						だしこんぶ	0.5 2.5			三温糖	0.5	片栗粉	2.0
						かつおぶし	<u> </u>			こいくちしょうゆ	1.0		
						【思斉支援学校味付	2 2			本みりん	1.0		
						思斉支援学校味付けのり							
					ー 中学部の生徒が描いたイラスト を印刷した味付けのりが登場!								
							が登場!						
							/_						
	<b></b>	_2.15 000	£!		4-11		<u> </u>	_ 2 .1 .10	<u> </u>	_ 2 L%	<u> </u>		<u> </u>
エネルギー 725キロカロリー		エネルギー 803キロ	カロリー	エネルギー 703キロ	カロリー	エネルギー 842キロ	カロリー	エネルギー 729キロ	カロリー	エネルギー 809キロ	カロリー	エネルギー 718キロ	カロリー

12月19日(会	金)	12月22日(月	<b>∃</b> )	12月23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			
【学乳】		【牛乳】		【アシドミルクPl	_ <b>Ů</b> Š]		
牛乳	206	牛乳	206	アシドミルクPLUS	180		
【ミルメーク(コー	L-)]	【ごはん】		【ピラフ】			
ミルメーク(コーヒー)	l個	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0		
【黒糖パン】		【鶏肉のゆず塩炊	· 発き】	カットウィンナー	10.0		
黒糖パン	I個	鶏肉もも(皮付き)	70.0	なたね油	0.2		
【スパイシーチキ		たまねぎ	25.0	たまねぎ	20.0		
鶏肉もも(皮付き)	90.0	ピーマン	5.0	にんじん	10.0		
にんにく	0.5	食塩	0.5	グリンピース(冷凍)	5.0		
しょうが	0.5	ゆず(果汁)	0.8	とりがらスープ	1.5		
トウバンジャン	0.5	【かぼちゃのいと	こ煮】	うすくちしょうゆ	2.0		
こいくちしょうゆ	2.0	かぼちゃ(冷凍)	40.0	食塩	0.3		
カレー粉	0.1	あずき(乾)	4.3	こしょう	0.02		
食塩	0.1	三温糖	1.3	【鶏肉の香草パン	粉焼き】		
三温糖	2.0	本みりん	1.6	鶏肉もも(皮付き)	90.0		
【フレンチサラ:		うすくちしょうゆ	2.1	白ワイン	1.5		
キャベツ	25.0	かつお・こんぶだし	25.0	食塩	0.3		
きゅうり	10.0	【冬野菜のみそ		こしょう	0.02		
りょくとうもやし	10.0	あつあげ	19.0	パン粉	10.0		
にんじん	10.0	だいこん	30.0	オリーブ油	1.5		
なたね油	1.0	はくさい	30.0	パセリ(乾)	0.03		
白ワインビネガー	1.0	にんじん	10.0	バジル(粉)	0.03		
食塩	0.2	ぶなしめじ	10.0	【コンソメスー			
りんご酢	1.5	赤みそ	8.5	たまねぎ	35.0		
三温糖	1.2	白みそ	6.5	じゃがいも	30.0		
【豆乳コーンスー		だしこんぶ	0.5	ブロッコリー(冷凍)	15.0		
スイートコーンクリーム(缶)	40.7	かつおぶし	2.1	にんじん	10.0		
たまねぎ	40.0			こいくちしょうゆ	2.0		
にんじん	10.0			食塩	0.2		
コーン(冷凍)	6.9			こしょう	0.02		
調製豆乳	50.5			コンソメ	2.0		
食塩	0.2			とりがらスープ	2.0		
こしょう	0.03			<b>▲</b> 【クリスマスデザ	·		
コンソメ	1.0			選択制です	<b>△</b>		
とりがらスープ	3.0	とうじ ひこん	, だ て		24.0		
		冬至の日献	立	クリスマスカップデザート	36.0		
				(51キロカロリー)			
			9	お米deクリスマスチョコケーキ <b>24.0</b>			
				(76キロカロリー)			
				デザート以外のエネルギー			
エネルギー 802キロ	カロリー	エネルギー 725キロ	カロリー	738キロカロリー			

# クリスマスデザートについて

12月23日(火)に提供予定のクリスマスデザートは、セレクトデ ザートとして児童生徒が選択したデザートを提供いたします。 どちらのデザートにも「大豆」が含まれます。

## 加工品の原材料について

### 12月5日(金) 国産みかんゼリー

原材料	砂糖、温州みかん果汁(6倍濃縮)、果糖、増粘多糖類、酸味料、香料、ビタミンC、水
表示対象 アレルゲン	<i>t</i> >1
アレルゲン	

#### 12月23日(火) クリスマスカップデザート

#### 【乳・卵抜きいちごプリン】

豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あ め、砂糖、ぶどう糖、いちごシロップ(砂糖、いちご濃縮果汁)、水[使用添加物]ゲル化剤 (加エデンプン、増粘多糖類)、炭酸Ca、乳化剤、pH調整剤、香料、紅麹色素、セルロース、 酸味料

#### 原材料 【いちごソース】

いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、砂糖、ぶどう糖、水あめ、水 [使用添加物] 增粘多糖類、酸味料、紅麹色素、香料

#### 【絞りクリーム】

豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖、水あめ[使用添加物] 安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、セルロース、香料

#### 表示対象 アレルゲン

アレルゲン

大豆

#### 12月23日(火) お米deクリスマスチョコケーキ

原材料	(水あめ、こんにゃく粉、でん粉)、清涼飲料水、水 [使用添加物]加エデンプン、トレハロース、乳化剤、増粘剤(カードラン、アルギンル)、炭酸Ca、セルロース、膨脹剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、ピロリン酸第二分酸Na	
表示対象	<b></b>	