



# 令和5年6月 学校給食献立表



大阪府立思斉支援学校

6月1日(木)		6月2日(金)		6月5日(月)		6月6日(火)		6月7日(水)		6月8日(木)		6月9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】		【ココアツイスト】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【クロワッサン】	
金賞健康米	95	ココアツイスト	1個	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	クロワッサン	1個
【鶏肉の山椒焼き】		【鶏肉のガーリック焼き】		【肉じゃが】		【鶏肉と野菜の塩こうじ炒め】		【酢豚】		【赤魚のレモンじょうゆかけ】		【鶏肉のパン粉香草焼き】	
鶏肉もも(皮付き)	80.0	鶏肉もも(皮付き)	80.0	和牛モモ(脂身付き)	60.0	鶏肉もも(皮付き)	60	豚モモ(脂肪なし)	60	あかうお	70	鶏肉もも(皮付き)	60
料理酒	1.5	白ワイン	1.5	料理酒	1.2	食塩	0.2	こいくちしょうゆ	1.3	食塩	0.5	白ワイン	1.0
こいくちしょうゆ	3.0	食塩	0.3	じゃがいも	50	料理酒	1.0	しょうが	1.5	レモン(果汁、生)	3.0	食塩	0.5
粉さんしょう	0.03	黒こしょう	0.0	系こんにやく	15	塩こうじ	4.0	料理酒	2.0	料理酒	1.5	こしょう	0.0
【五目豆】		にんにく		たまねぎ		チンゲンサイ		かたくり粉		本みりん		パン粉(乾燥)	
大豆(水煮)	20	オリーブ油	0.5	にんじん	10	キャベツ	40	なたね油	6.0	うすくちしょうゆ	0.7	オリーブ油	0.5
にんじん	15	【ツナのサラダ】		三温糖		たまねぎ		にんじん		【切り干し大根の煮物】		パセリ(乾)	
干し椎茸	1	まぐろ缶詰(油漬フレークライト)	20	本みりん	0.5	ぶなしめじ	15	たまねぎ	30	油揚げ	5	バジル(粉)	0.1
刻み昆布	1	じゃがいも	50	うすくちしょうゆ	2.5	にんじん	10	ピーマン	10	切干しだいこん	7	【フレンチサラダ】	
三温糖	1.7	にんじん	10	こいくちしょうゆ	2.5	にんにく	1	黄パプリカ	10	なたね油	1	キャベツ	25
うすくちしょうゆ	2.3	りんご酢	1.0	食塩	0.1	しょうが	0.5	なたね油	2.0	三温糖	1.5	きゅうり	10
本みりん	3.0	三温糖	1.0	削り節・こんぶだし	10.0	三温糖	2.0	中華スープ	1.5	本みりん	1.0	りよくとうもやし	10
削り節・こんぶだし	15.0	食塩	0.2	【ごぼうと切干大根のカミカミサラダ】		食塩		三温糖		うすくちしょうゆ		にんじん	
【油揚げと小松菜のみそ汁】		【ABCマカロニスープ】		ささがきごぼう		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		コーン(冷凍)	
油揚げ	6	ABCマカロニ	4	切干しだいこん	5	かたくり粉	1.0	トマトケチャップ	4.1	削り節・こんぶだし	20.0	なたね油	1.0
こまつな(冷凍)	40	キャベツ	40	にんじん	5	なたね油	2.0	米酢	6.0	【なすのみそ汁】		ワインビネガー	1.0
たまねぎ	20	たまねぎ	30	コーン(冷凍)	5	【キャベツのこんぶあえ】		かたくり粉		あつあげ		食塩	0.2
にんじん	10	にんじん	15	エッグケア(小袋)	10	キャベツ	50	【オクラの中華あえ】		なす		りんご酢	1.5
赤みそ	8.9	コーン(冷凍)	5	【油揚げと大豆もやしのみそ汁】		にんじん	10	オクラ(冷凍)	20	えのきたけ		三温糖	1.2
白みそ	6.4	食塩	0.4	油揚げ	6	塩昆布	1.8	はくさい	30	葉ねぎ		【ポトフ】	
だしこんぶ	0.5	こしょう	0.01	だいずもやし	30	ごま油	0.5	三温糖	0.2	赤みそ		ウィンナー	20
けずりぶし	2.5	コンソメ	1.0	たまねぎ	30	【じゃがいもとたまねぎのみそ汁】		穀物酢		白みそ		たまねぎ	40
				にんじん	10	じゃがいも	30	こいくちしょうゆ	1.0	だしこんぶ		にんじん	20
				赤みそ	8.9	たまねぎ	30	ごま油	0.2	けずりぶし		キャベツ	30
				白みそ	6.4	にんじん	10	【チンゲンサイのスープ】				なたね油	0.5
				だしこんぶ	0.5	葉ねぎ	5	チキンささみ水煮	30			コンソメ	1.4
				けずりぶし	2.8	赤みそ	8.9	料理酒	1.0			本みりん	1.0
						白みそ	6.4	チンゲンサイ	30			食塩	0.2
						だしこんぶ	0.5	たまねぎ	20			こしょう	0.02
						けずりぶし	2.5	にんじん	15				
								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 743キロカロリー		エネルギー 800キロカロリー		エネルギー 840キロカロリー		エネルギー 723キロカロリー		エネルギー 737キロカロリー		エネルギー 651キロカロリー		エネルギー 950キロカロリー	

カミカミ献立





6月21日(水)		6月22日(木)		6月23日(金)		6月26日(月)		6月27日(火)		6月28日(水)		6月30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】		【アシドミルクPLUS】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】	
牛乳	206	牛乳	206	アシドミルクPLUS	180	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
【ごはん】		【和風カレー丼】		【おさつパン】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		【アップルパン】	
金賞健康米	95	金賞健康米	90	おさつパン	1個	金賞健康米	95	金賞健康米	95	金賞健康米	95	アップルパン	1個
【豚肉とキムチの炒めもの】		鶏肉もも(皮付き)		【タンドリーチキン】		【豚肉のチリソースいため】		【たらの幽庵焼き】		【肉みそキャベツ】		【豚肉のコーンフレーク焼き】	
豚モモ(脂身付き)	80	料理酒	1.2	鶏肉もも(皮なし)	75.0	豚モモ(脂身付き)	60	まだら	70	豚ひき肉	50	豚モモ(脂肪なし)	60
料理酒	1.0	油揚げ	8	にんにく	0.5	料理酒	1.2	食塩	0.2	キャベツ	40	白ワイン	1.0
にんにく	0.2	さといも(冷凍)	42	しょうが	0.4	たまねぎ	30	こいくちしょうゆ	3.5	ピーマン	20	食塩	0.4
たまねぎ	30	たまねぎ	50	食塩	0.2	白ねぎ	7	本みりん	3.5	にんじん	10	こしょう	0.04
ピーマン	10	にんじん	15	黒こしょう	0.02	ピーマン	7	料理酒	3.5	しょうが	0.5	エッグケア	2.2
ぶなしめじ	15	しょうが	0.5	塩こうじ	2.1	しょうが	0.6	ゆず(果汁)	0.5	なたね油	0.7	こいくちしょうゆ	2.0
はくさい(キムチ漬け)	25	カレー粉	0.3	トマトケチャップ	6.2	にんにく	0.3	【高野どうふのいり煮】		こいくちしょうゆ	1.5	にんにく	0.1
ごま油	1.0	なたね油	0.5	ウスターソース	2.0	なたね油	0.5	高野豆腐	10	三温糖	0.5	しょうが	0.1
こいくちしょうゆ	5.0	食塩	0.3	カレー粉	0.3	トウバンジャン	0.03	鶏ひき肉	20	トウバンジャン	0.1	コーンフレーク	11
食塩	0.2	カレールウ	8.0	三温糖	1.0	三温糖	0.4	にんじん	10	料理酒	1.5	オリーブ油	1.0
三温糖	2.0	こいくちしょうゆ	1.5	【豆サラダ】		こいくちしょうゆ	1.3	つきこんにゃく	5	赤みそ	7.0	【コールスローサラダ】	
本みりん	1.0	だしこんぶ	0.5	キャベツ	30	トマトケチャップ	5.3	グリーンピース(冷凍)	3	かたくり粉	1.0	キャベツ	40
【はくさいの中華あえ】		けずりぶし	1.0	にんじん	10	かたくり粉	0.3	なたね油	0.2	【ブロッコリーのごまあえ】		にんじん	5
はくさい	30	【あっさりきゅうり】		きゅうり	10	【きゅうりとにんじんの中華あえ】		三温糖	1.6	ブロッコリー(冷凍)	50	コーン(冷凍)	5
りょくとうもやし	20	きゅうり	60	ひよこまめ(ゆで)	10	きゅうり	40	本みりん	0.5	にんじん	10	なたね油	2.0
にんじん	10	コーン(冷凍)	10	えだまめ(冷凍)	5.0	にんじん	10	食塩	0.1	三温糖	2.0	三温糖	1.0
三温糖	0.2	三温糖	1.0	コーン(冷凍)	3.0	三温糖	2.0	うすくちしょうゆ	2.2	すりごま	2.0	りんご酢	2.0
穀物酢	0.8	穀物酢	2.0	りんご酢	3.8	穀物酢	2.5	削り節・こんぶだし	40	こいくちしょうゆ	4.0	食塩	0.3
こいくちしょうゆ	1.0	こいくちしょうゆ	1.0	三温糖	2.0	ごま油	0.5	【オクラともずくのとり汁】		【とうふのスープ】		こしょう	0.02
ごま油	0.2	【りんご(缶)】		オリーブ油	2.0	【春雨スープ】		鶏肉もも(皮付き)	15	鶏肉もも(皮付き)	25	【豆乳コーンスープ】	
【わかめスープ】		りんご(缶)	50	白こしょう	0.0	緑豆はるさめ	10	料理酒	0.5	とうふ	40	とうもろこし缶詰(クリーム)	40
カットわかめ	0.5			【ハムとじゃがいものスープ】		鶏肉もも(皮付き)	25	オクラ(冷凍)	15	えのきたけ	10	たまねぎ	40
とうふ	35			チキンハム短冊	15	チンゲンサイ	30	しいたけ	20	りょくとうもやし	20	にんじん	10
料理酒	1.0			じゃがいも	35	りょくとうもやし	20	もずく(塩蔵、塩抜き)	10	ほうれんそう(冷凍)	5	調製豆乳	50
にんじん	15			たまねぎ	30	にんじん	10	にんじん	10	食塩	0.6	食塩	0.2
干し椎茸	1			なたね油	0.5	干し椎茸	0.5	食塩	0.4	こしょう	0.0	こしょう	0.03
えのきたけ	8			ぶなしめじ	10	鶏がらだし	2.9	うすくちしょうゆ	4.0	うすくちしょうゆ	1.2	コンソメ	1.0
中華スープ	1.0			にんじん	10	中華スープ	1.0	だしこんぶ	0.5	中華スープ	1.5	鶏がらだし	3.0
うすくちしょうゆ	2.0			コンソメ	2.0	うすくちしょうゆ	1.0	けずりぶし	2.0	かたくり粉	1.5		
こしょう	0.02			食塩	0.8	本みりん	1.0						
ごま油	0.1			こしょう	0.02	食塩	0.3						
				本みりん	1.5	こしょう	0.02						
				うすくちしょうゆ	2.0								
エネルギー 685キロカロリー		エネルギー 736キロカロリー		エネルギー 710キロカロリー		エネルギー 701キロカロリー		エネルギー 671キロカロリー		エネルギー 713キロカロリー		エネルギー 781キロカロリー	

## 加工品の原材料について

6月9日(金) ウィナー

原材料	豚肉、砂糖、食塩、香辛料抽出物
表示対象アレルゲン	豚肉

6月12日(月) ポーク・チキンミートボール

原材料	豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料
表示対象アレルゲン	小麦・鶏肉・豚肉

※ウィナー、ポーク・チキンミートボールにつきましては、年間を通じて使用する予定にしております。

6月14日(水) 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
表示対象アレルゲン	なし

## 献立表は学校ホームページでもご覧いただけます

今年度から学校給食献立表を学校のホームページへ掲載しています。  
右のQRコードを読み取っていただくと、直接ページに接続できます。  
ぜひご活用ください。

