


 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7年10月 学校給食献立表



大阪府立思斉支援学校

10月1日(水)		10月2日(木)		10月3日(金)		10月6日(月)		10月7日(火)		10月8日(水)		10月9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】		【ミルク(コーヒー)】		【さつまいもごはん】		【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	ミルク(コーヒー)	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
【鶏肉の山椒焼き】		【揚げたらの和風あんかけ】		【ココアツイスト】		もち米		【鶏肉の塩こうじ焼き】		【みそチゲ】		【肉みそキャベツ】	
鶏肉もも(皮付き)	70.0	たら(骨なし)	70.0	ココアツイスト	1個	さつまいも	30.0	鶏肉もも(皮付き)	80.0	豚モモ(脂身付き)	40.0	豚ひき肉	50.0
たまねぎ	20.0	食塩	0.2	【きのこのクリームシチュー】		食塩	1.0	塩こうじ	6.4	焼き豆腐	40.0	キャベツ	40.0
料理酒	1.0	片栗粉	8.0	鶏肉もも(皮付き)	60.0	料理酒	1.0	料理酒	2.0	はくさいキムチ	15.0	ピーマン	20.0
こいくちしょうゆ	2.1	なたね油(揚げ油)	6.0	白ワイン	1.0	だしこんぶ	0.6	本みりん	1.8	はくさい	40.0	にんじん	10.0
粉さんしょう	0.05	たまねぎ	20.0	ぶなしめじ	15.0	【大阪産里芋コロッケ】		【五目きんぴら】		だいこん	40.0	しょうが	0.5
【キャベツのゆかりあえ】		チンゲンサイ	20.0	マッシュルーム	10.0	大阪産里芋コロッケ	50.0	洗いごぼう	20.0	にんじん	20.0	なたね油	0.7
キャベツ	50.0	にんじん	10.0	エリンギ	10.0	なたね油(揚げ油)	6.0	れんこん	15.0	にら	6.0	こいくちしょうゆ	1.5
えのきたけ	10.0	干し椎茸	0.4	ブロッコリー(冷凍)	20.0	中濃ソース(小袋)	8.0	にんじん	7.0	じゃがいも	50.0	三温糖	0.5
ゆかり	0.3	三温糖	4.0	じゃがいも	35.0	【ブロッコリーのサラダ】		さやいんげん(冷凍)	7.0	なたね油	0.5	トウバンジャン	0.1
ごま油	0.8	うすくちしょうゆ	4.0	たまねぎ	30.0	ブロッコリー(冷凍)	40.5	つきこんにやく	5.0	本みりん	2.6	料理酒	1.5
【さつまいものみそ汁】		米酢	3.5	にんじん	15.0	たまねぎ	20.0	なたね油	0.5	赤みそ	4.0	赤みそ	7.0
油揚げ	7.0	片栗粉	2.0	なたね油	0.5	にんじん	10.0	こいくちしょうゆ	3.0	白みそ	3.8	片栗粉	1.0
さつまいも	40.0	【ごぼうのマヨ風味サラダ】		アレルゲンフリーシチューフレーク	9.0	三温糖	1.0	三温糖	1.5	料理酒	2.6	【ブロッコリーのこんぶあえ】	
りよくとうもやし	20.0	洗いごぼう	30.0	コンソメ	0.3	食塩	0.2	本みりん	2.0	こいくちしょうゆ	1.3	ブロッコリー(冷凍)	50.0
にんじん	10.0	たまねぎ	20.0	【ささみサラダ】		米酢	1.0	かつお・こんぶだし	5.0	うすくちしょうゆ	5.0	塩こんぶ	1.8
だしこんぶ	0.5	にんじん	15.0	チキンささみ(水煮)	20.0	うすくちしょうゆ	0.5	【かぼちゃのみそ汁】		とりがらすープ	3.7	ごま油	0.8
かつおぶし	2.5	コーン(冷凍)	6.0	キャベツ	40.0	なたね油	1.0	かぼちゃ(冷凍)	38.5	【三色ナムル】		【小松菜のスープ】	
赤みそ	8.0	食塩	0.1	きゅうり	20.0	【きのこのみそ汁】		りよくとうもやし	20.0	りよくとうもやし	35.0	鶏肉もも(皮付き)	15.0
白みそ	6.5	米酢	0.3	ピーマン	7.0	油揚げ	6.7	にんじん	10.0	にんじん	10.0	とうふ	30.0
		うすくちしょうゆ	0.3	りんご酢	2.2	小松菜(冷凍)	20.5	たまねぎ	20.0	小松菜(冷凍)	20.0	えのきたけ	10.0
		エッグケア(小袋)	10.0	三温糖	1.8	しいたけ	10.0	だしこんぶ	0.5	にんにく	0.1	りよくとうもやし	15.0
		【豆腐とわかめのみそ汁】		食塩	0.3	ぶなしめじ	15.0	かつおぶし	2.5	食塩	0.3	小松菜(冷凍)	25.0
		とうふ	20.0	こしょう	0.02	えのきたけ	8.0	赤みそ	8.0	米酢	1.8	食塩	0.3
		カットわかめ	0.5			赤みそ	8.5	白みそ	6.5	こいくちしょうゆ	0.6	こしょう	0.02
		たまねぎ	30.0			白みそ	6.5			三温糖	0.5	うすくちしょうゆ	1.2
		えのきたけ	10.0			だしこんぶ	0.5			ごま油	1.0	中華スープ	1.5
		葉ねぎ	5.0			かつおぶし	2.5			【思斉支援学校味付けのり】		片栗粉	1.5
		赤みそ	8.5			【十五夜デザート】				思斉支援学校味付けのり	1袋		
		白みそ	6.5			十五夜デザート	28.0						
		だしこんぶ	0.5			お月見献立							
		かつおぶし	2.5										
エネルギー 736キロカロリー		エネルギー 782キロカロリー		エネルギー 794キロカロリー		エネルギー 690キロカロリー		エネルギー 732キロカロリー		エネルギー 670キロカロリー		エネルギー 685キロカロリー	



10月22日(水)		10月23日(木)		10月24日(金)		10月27日(月)		10月28日(火)		10月29日(水)		10月30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】		【かぼちゃのチキンカレー】		【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	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
【マーボー豆腐】		【豚肉のみそマヨネーズ風味焼き】		【サーモンフライ】		鶏肉もも(皮付き)		【さわらの塩こうじ焼き】		【豚肉のすき焼き風煮】		【ホイコーロー】	
とうふ	74.0	豚モモ(脂肪なし)	70.0	鮭(骨なし)	70.0	かぼちゃ(冷凍)	45.0	さわら(骨なし)	70.0	豚モモ(脂肪なし)	65.0	豚モモ(脂身付き)	80.0
豚ひき肉	50.0	たまねぎ	15.0	食塩	0.4	たまねぎ	40.0	料理酒	1.0	焼き豆腐	30.0	料理酒	1.0
たまねぎ	40.0	料理酒	1.2	こしょう	0.03	にんじん	50.0	本みりん	4.0	系こんにやく	30.0	キャベツ	50.0
にら	5.0	赤だし味噌	2.1	薄力粉	7.0	グリーンピース(冷凍)	20.0	こいくちしょうゆ	1.0	たまねぎ	30.0	ピーマン	20.0
にんじん	15.0	こしょう	0.02	パン粉	7.0	トマト(缶)	6.0	塩こうじ	6.5	はくさい	30.0	白ねぎ	20.0
白ねぎ	5.0	エッグケア	10.3	なたね油	7.0	なたね油	24.0	【五目豆】		白ねぎ	15.0	しょうが	1.0
しょうが	0.5	【大根のゆずの香あえ】		中濃ソース(小袋)	8.0	にんにく	0.5	大豆(水煮)	20.0	こいくちしょうゆ	7.0	にんにく	0.5
にんにく	0.5	だいこん	45.0	【グリーンサラダ】		しょうが	0.5	にんじん	15.0	三温糖	5.0	ごま油	1.5
干し椎茸	0.5	きゅうり	10.0	キャベツ	30.0	食塩	0.2	干し椎茸	1.0	料理酒	1.0	オイスターソース	1.8
なたね油	0.5	りよくとうもやし	15.0	きゅうり	20.0	ローレル	0.01	刻み昆布	1.0	食塩	0.2	トウバンジャン	0.3
赤だし味噌	5.1	三温糖	1.5	三温糖	1.0	アレルギーフリーカレーフレーク	17.0	三温糖	1.7	【白菜と大葉の香味あえ】		赤だし味噌	3.0
トウバンジャン	0.3	食塩	0.3	食塩	0.4	カレー粉	0.8	うすくちしょうゆ	3.0	はくさい	50.0	三温糖	1.2
料理酒	1.0	米酢	1.0	りんご酢	2.0	ウスターソース	1.0	本みりん	3.0	にんじん	10.0	食塩	0.3
三温糖	0.8	うすくちしょうゆ	0.8	オリーブ油	0.3	りんごピューレ	2.2	かつお・こんぶだし	15.0	しそ葉	1.0	こいくちしょうゆ	1.8
こいくちしょうゆ	2.0	ゆず(果汁)	1.0	こしょう	0.02	とりがらスープ	2.4	【豚汁】		こいくちしょうゆ	3.0	【中華風サラダ】	
テンメンジャン	2.0	【みぞれ汁】		【スープ煮】		【キャベツと枝豆のサラダ】		豚ばら(脂身付)	30.0	三温糖	2.0	チキンハム	10.0
ごま油	0.5	あつあげ	30.0	カットウィンナー	10.0	キャベツ	40.0	だいこん	20.0	【ほうれん草のすまし汁】		きゅうり	30.0
片栗粉	1.0	大根おろし(冷凍)	30.0	じゃがいも	20.0	えだまめ(冷凍)	3.0	じゃがいも	30.0	鶏肉もも(皮なし)	20.0	りよくとうもやし	30.0
【きゅうりともやしの中華あえ】		にんじん	15.0	たまねぎ	30.0	りんご酢	2.0	にんじん	10.0	ほうれん草(冷凍)	30.0	赤パプリカ	5.0
りよくとうもやし	25.0	ぶなしめじ	10.0	にんじん	15.0	三温糖	1.8	つきこんにやく	10.0	にんじん	10.0	食塩	0.2
きゅうり	25.0	葉ねぎ	5.0	ぶなしめじ	10.0	オリーブ油	0.5	赤みそ	7.0	干し椎茸	1.0	三温糖	1.0
三温糖	2.0	しょうが	1.0	コーン(冷凍)	5.0	こしょう	0.02	白みそ	7.0	食塩	0.2	米酢	0.8
米酢	2.5	うすくちしょうゆ	4.0	なたね油	0.3	【りんご(缶)】		だしこんぶ	0.5	うすくちしょうゆ	4.0	ごま油	0.5
中華スープ	0.5	本みりん	3.0	食塩	0.2	りんご(缶詰)	50.0	かつおぶし	2.5	だしこんぶ	0.5	【とうふのスープ】	
ごま油	0.5	食塩	0.3	こいくちしょうゆ	1.0					かつおぶし	2.5	とうふ	20.0
【中華ポテト】		だしこんぶ	0.5	コンソメ	0.5							小松菜(冷凍)	30.0
さつまいも	60.0	かつおぶし	2.5	本みりん	1.0							にんじん	15.0
なたね油(揚げ油)	5.0	片栗粉	1.5									干し椎茸	1.0
三温糖	3.0											食塩	0.1
こいくちしょうゆ	0.5											こしょう	0.02
本みりん	1.0											うすくちしょうゆ	3.0
												中華スープ	2.1
エネルギー 805キロカロリー		エネルギー 719キロカロリー		エネルギー 775キロカロリー		エネルギー 774キロカロリー		エネルギー 806キロカロリー		エネルギー 680キロカロリー		エネルギー 696キロカロリー	

10月31日(金)	
献立名/食品名	グラム
【アシドミルクPLUS】	
アシドミルクPLUS	180
【オリーブパン】	
オリーブパン	1個
【フライドチキン】	
鶏肉もも(皮なし)	90.0
にんにく	0.5
しょうが	0.5
白ワイン	1.0
食塩	0.3
こしょう	0.03
パプリカ(粉)	0.03
片栗粉	7.0
なたね油(揚げ油)	6.0
【ABCマカロニスープ】	
アルファベットマカロニ	4.2
キャベツ	40.0
たまねぎ	30.0
にんじん	15.0
食塩	0.4
こしょう	0.01
コンソメ	1.0
【パンプキンババロア】	
パンプキンババロア	28.0
ハロウィン献立	
	
エネルギー 709キロカロリー	

## 加工品の原材料について

10月6日(月) 大阪産里芋コロッケ

原材料	里芋、鶏肉、たまねぎ、砂糖、にんじん、パン粉、しょうゆ、大豆油、食塩、焙炒式乾燥パン粉
表示対象アレルゲン	小麦・大豆・鶏肉

10月6日(月) 十五夜デザート(2025)

原材料	【みかんゼリー】うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na使用、香料使用 【モチーフ】水あめ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、粉末油脂、寒天、レモン果汁、水、乳化剤使用、酸味料使用、ゲル化剤(キサンタンガム)使用、香料使用
表示対象アレルゲン	なし

10月31日(金) パンプキンババロア

原材料	【パンプキンババロア】砂糖、かぼちゃペースト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、カラメルソース、食塩、水、ゲル化剤(増粘多糖類、加エデンプン)、炭酸Ca、乳化剤使用、pH調整剤使用、香料使用、ピロリン酸第二鉄使用、セルロース使用 【放りクリーム】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、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤使用 pH調整剤使用、セルロース使用、香料使用
表示対象アレルゲン	大豆