



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9月 学校給食献立表



※献立は材料搬入の都合により変更することがあります。※栄養価は中・高等部のエネルギー量を記載しています。

大阪府立思斉支援学校

9月2日(水)		9月3日(木)		9月4日(金)		9月7日(月)		9月8日(火)		9月9日(水)		9月10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
【秋野菜のカレーライス】		【豚丼】		【おさつパン】		【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	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	精白米(キヌヒカリ)	95.0
鶏肉もも(皮付き)	60.0	豚モモ(脂身付き)	55.0	【ペンネのクリーム煮】		【鶏肉のからあげ】		【和風梅チキン】		【マーボー春雨】		【さばのおろししょうゆがけ】	
さつまいも	30.0	料理酒	1.5	ペンネ	20.0	鶏肉もも(皮付き)	90.0	鶏肉もも(皮付き)	90.0	豚ひき肉	50.0	さば(骨なし)	70.0
たまねぎ	40.0	たまねぎ	60.0	オリーブ油	0.9	料理酒	1.8	料理酒	1.0	緑豆はるさめ	20.0	料理酒	1.5
にんじん	15.0	にんじん	10.0	鶏肉もも(皮付き)	20.0	しょうが	1.0	こいくちしょうゆ	3.5	たまねぎ	40.0	食塩	0.2
れんこん	10.0	ぶなしめじ	15.0	スイートコーンクリーム(缶)	29.6	にんにく	1.2	三温糖	3.6	にら	5.0	大根おろし(冷凍)	20.0
ぶなしめじ	10.0	白ねぎ	7.0	たまねぎ	30.0	食塩	0.6	本みりん	2.0	にんじん	15.0	本みりん	2.0
グリーンピース(冷凍)	6.7	こいくちしょうゆ	2.0	にんじん	6.0	こしょう	0.02	米酢	2.0	白ねぎ	5.0	こいくちしょうゆ	2.0
トマト(缶)	18.5	三温糖	2.0	ほうれんそう(冷凍)	10.0	こいくちしょうゆ	1.8	ねり梅	6.0	しょうが	0.5	【白菜のこんぶあえ】	
にんにく	0.5	本みりん	1.3	ぶなしめじ	5.0	片栗粉	10.0	【五目きんぴら】		にんにく	0.5	はくさい	55.0
しょうが	0.5	食塩	0.2	にんにく	0.3	なたね油(揚げ油)	7.0	洗いごぼう	20.0	干し椎茸	0.5	みつば	5.0
なたね油	0.5	【ひじきの煮物】		なたね油	0.3	【キャベツのゆかりあえ】		れんこん	15.0	なたね油	0.5	にんじん	7.0
食塩	0.5	油揚げ	5.0	コンソメ	1.4	キャベツ	50.0	にんじん	7.0	赤だし味噌	5.1	塩こんぶ	1.8
ローレル	0.01	干ひじき	2.0	アレルゲンフリーシチューフレーク		えのきたけ	10.0	さやいんげん(冷凍)	5.7	トウバンジャン	0.2	ごま油	0.8
アレルゲンフリーカレーフレーク	15.7	にんじん	5.0	調製豆乳	30.0	ゆかり	0.3	つきこんにゃく	4.6	料理酒	1.0	【沢煮椀】	
カレー粉	0.8	大豆(水煮)	25.0	濃久里夢(豆乳クリーム)	30.0	ごま油	0.8	なたね油	0.5	三温糖	0.8	豚モモ(脂身付き)	20.0
ウスターソース	1.0	三温糖	2.0	食塩	0.1	【とうふのみそ汁】		こいくちしょうゆ	2.7	こいくちしょうゆ	2.0	だいこん	40.0
りんごピューレ	2.3	こいくちしょうゆ	2.0	こしょう	0.03	とうふ	20.0	三温糖	1.3	テンメンジャン	2.0	にんじん	12.0
とりがらスープ	2.3	かつお・こんぶだし	10.0	【ブロッコリーのピクルス】		たまねぎ	40.0	本みりん	2.0	ごま油	0.5	干し椎茸	0.5
【コールスローサラダ】		【小松菜のみそ汁】		ブロッコリー(冷凍)	50.0	えのきたけ	10.0	かつお・こんぶだし	5.0	片栗粉	1.0	洗いごぼう	15.0
キャベツ	40.0	小松菜(冷凍)	20.0	赤パプリカ	10.0	にんじん	10.0	【すまし汁】		【きゅうりともしの中華あえ】		うすくちしょうゆ	4.0
きゅうり	15.0	たまねぎ	30.0	三温糖	0.8	赤みそ	8.5	とうふ	29.7	りよくとうもやし	25.0	食塩	0.4
にんじん	5.0	えのきたけ	8.0	食塩	0.2	白みそ	6.5	小松菜(冷凍)	31.2	きゅうり	25.0	だしこんぶ	0.5
コーン(冷凍)	10.2	赤みそ	8.5	米酢	0.8	だしこんぶ	0.5	にんじん	10.0	三温糖	2.0	かつおぶし	2.0
なたね油	2.0	白みそ	6.3	うすくちしょうゆ	0.2	かつおぶし	2.2	ぶなしめじ	10.0	米酢	2.5		
三温糖	1.0	だしこんぶ	0.5	【レタスのスープ】				食塩	0.2	中華スープ	0.5		
りんご酢	2.0	かつおぶし	2.0	チキンささみ(水煮)	10.0			うすくちしょうゆ	5.0	ごま油	0.5		
食塩	0.3			レタス	35.0			だしこんぶ	0.6	【中華ポテト】			
こしょう	0.02			たまねぎ	20.0			かつおぶし	2.2	さつまいも	60.0		
【お米deさつまいもと栗のタルト】				りよくとうもやし	15.0					なたね油(揚げ油)	5.0		
お米de国産さつまいもと栗のタルト	25.0			にんじん	10.0					三温糖	3.0		
				なたね油	0.5					こいくちしょうゆ	0.5		
				うすくちしょうゆ	1.5					本みりん	1.0		
				食塩	0.2								
				こしょう	0.03								
				コンソメ	1.3								
エネルギー 864キロカロリー		エネルギー 717キロカロリー		エネルギー 783キロカロリー		エネルギー 812キロカロリー		エネルギー 728キロカロリー		エネルギー 833キロカロリー		エネルギー 696キロカロリー	

9月25日(金)		9月28日(月)		9月29日(火)		9月30日(水)	
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	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
【さつまいもごはん】		【ごはん】		【わかめごはん】		【コッペパン】	
精白米(キヌヒカリ)	45.8	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	コッペパン	1個
もち米	23.4	【鶏肉のてり焼き】		カットわかめ	1.5	【はちみつ(小袋)】	
さつまいも	30.0	鶏肉もも(皮付き)	80.0	料理酒	4.0	はちみつ(個包装)	8.0
食塩	1.0	料理酒	1.4	本みりん	4.0	【肉団子のトマト煮】	
料理酒	1.0	三温糖	3.0	食塩	0.7	ポーク・チキンミートボール	51.2
だしこんぶ	0.6	本みりん	3.0	【豚じゃが】		ブロッコリー(冷凍)	34.5
【うさぎ型ハンバーグ】		こいくちしょうゆ	6.0	豚モモ(脂身付き)	55.0	たまねぎ	40.0
うす味うさぎ型ハンバーグ	40.0	片栗粉	0.5	料理酒	1.2	にんじん	10.0
大根おろし(冷凍)	8.0	【粉ふきいも】		じゃがいも	50.0	マッシュルーム	10.2
こいくちしょうゆ	2.0	じゃがいも	60.0	糸こんにゃく	15.0	にんにく	0.5
本みりん	0.8	食塩	0.3	たまねぎ	40.0	オリーブ油	0.5
三温糖	0.2	こしょう	0.02	にんじん	10.0	トマト(缶)	25.3
【ベーコンと野菜のソテー】		パセリ(乾)	0.02	三温糖	3.0	トマトケチャップ	5.5
ベーコン	8.0	【うすくず汁】		本みりん	0.5	三温糖	1.0
キャベツ	40.0	油揚げ	6.0	うすくちしょうゆ	2.5	食塩	0.2
にんじん	40.0	さといも(冷凍)	40.0	こいくちしょうゆ	2.5	こしょう	0.01
コーン(冷凍)	5.0	小松菜(冷凍)	35.0	食塩	0.1	ローレル	0.01
なたね油	1.0	ぶなしめじ	10.0	かつお・こんぶだし	10.0	ウスターソース	1.0
食塩	0.3	にんじん	10.0	【白菜と大葉の香味あえ】		とりがらスープ	3.0
こしょう	0.02	食塩	0.5	はくさい	50.0	【ごぼうサラダ】	
【けんちん汁】		うすくちしょうゆ	5.0	にんじん	10.0	洗いごぼう	30.0
とうふ	20.0	だしこんぶ	0.6	しそ葉	1.0	たまねぎ	20.0
さといも(冷凍)	35.0	かつおぶし	1.0	こいくちしょうゆ	3.5	にんじん	15.0
だいこん	20.0	片栗粉	2.0	三温糖	2.0	コーン(冷凍)	6.0
洗いごぼう	8.0			【油揚げのみそ汁】		食塩	0.1
にんじん	10.0			油揚げ	6.0	米酢	0.3
ぶなしめじ	10.0			たまねぎ	30.0	うすくちしょうゆ	0.3
ごま油	0.5			りよくとうもやし	30.0	エッグケア(小袋)	10.0
食塩	0.2			にんじん	10.0	【ソファール元気ヨーグルト】	
うすくちしょうゆ	4.0			赤みそ	8.5	ソファール元気ヨーグルト	70.0
本みりん	1.5			白みそ	6.3		
だしこんぶ	0.5			だしこんぶ	0.5		
削り節	2.0			かつおぶし	2.2		
【十五夜デザート】							
十五夜デザート(2026)	28						
エネルギー 646キロカロリー		エネルギー 741キロカロリー		エネルギー 727キロカロリー		エネルギー 783キロカロリー	

加工品の原材料について

9月2日(水) お米deさつまいもと栗のタルト

原材料	さつまいもペースト、砂糖、豆乳、ショートニング、米粉、 くり、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維 【使用添加物】加エデンプン、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、 乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香料
表示対象 アレルゲン	大豆

9月25日(金) FMうす味うさぎ型ハンバーグ

原材料	鶏肉、たまねぎ、豚脂、豚肉、粒状植物性たん白、砂糖、 ぶどう糖、食塩、トマトペースト、酵母エキス、香辛料、 にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、水 【使用添加物】 加エデンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄
表示対象 アレルゲン	大豆、鶏肉、豚肉

9月25日(金) 十五夜デザート(2026)

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 【使用添加物】 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、香料 <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 【使用添加物】 乳化剤、酸味料、ゲル化剤(キサンタンガム)、香料
表示対象 アレルゲン	なし