

9月 学校給食予定献立表

大阪府立生野聴覚支援学校

日	献立名		赤の仲間 体をつくるもと	黄の仲間 エネルギーのもと	緑の仲間 体の調子を整える	調味料	エネルギー たんぱく質 脂質
2 水	カレーライス	○	牛肉	金賞健康米、押麦、 じゃがいも、カレーの 素、なたね油、かたく り粉	たまねぎ、にんじん、マッ シュルーム、グリーンピース、 セロリ、しょうが、にんにく り粉	食塩、ワイン(赤)、鳥がらだし、 水	778
	コールスローサラダ			三温糖、エッグケアマ ヨネーズ	キャベツ、きゅうり、にんじ ん、とうもろこし	米酢、食塩、こしょう	23.0
	国産ぶどうゼリー			★国産ぶどうゼリー			24.4
3 木	ご飯	○		金賞健康米			667
	鶏肉の梅しそ焼き		鶏肉モモ、みそ	三温糖	ねり梅、しそ	みりん、酒	28.3
	切り干しの塩昆布和え		ベーコン、塩昆布	ごま、ごま油	切干しだいこん、きゅうり、 にんじん	うすくちしょうゆ	26.3
	すまし汁：とうふ		ソフト木綿		はくさい、にんじん、えのき たけ、青ねぎ	食塩、うすくちしょうゆ、みり ん、かつお昆布だし	
4 金	ジャージャー麺	○	豚ひき肉、みそ、赤 みそ	中華めん、三温糖、ご ま油、かたくり粉	しょうが、にんにく、たまね ぎ、にんじん	食塩、こしょう、こいくちしよ うゆ、トウバンジャン、酒、鳥が らだし	526
	蒸ししゅうまい		安心素材肉焼売				27.2
							22.2
7 月	ねぎ塩豚丼	○	豚肉	金賞健康米、ごま油、 かたくり粉	白ねぎ、たまねぎ、にんに く、レモン(果汁)、青ねぎ、 もやし	食塩、水、酒、こしょう	621
	春雨スープ		豚肉	はるさめ、ごま油	たまねぎ、にんじん、チンゲ ンツァイ	食塩、こしょう、うすくちしよ うゆ、酒、鳥がらだし、水	28.8
							19.5
8 火	ご飯	○		金賞健康米			556
	あじの塩焼き		あじ			食塩、酒	31.2
	夏野菜のおだし		花かつお	三温糖	きゅうり、オクラ、なす、 みょうが	酒、うすくちしょうゆ、みりん、 食塩、かつお昆布だし	14.3
	とうふのみそ汁		ソフト木綿、わか め、みそ	じゃがいも	たまねぎ、青ねぎ	かつお昆布だし	

日	献立名		赤の仲間 体をつくるもと	黄の仲間 エネルギーのもと	緑の仲間 体の調子を整える	調味料	エネルギー たんぱく質 脂質
9 水	食パン	○		★食パン			728
	いちごジャム			いちごジャム			24.8
	ジャーマンポテト		ベーコン	じゃがいも、★パ ター、なたね油	たまねぎ、パセリ	食塩、こしょう	24.6
	コーンスープ		鶏肉モモ、★牛乳	じゃがいも、かたくり 粉、なたね油	たまねぎ、にんじん、マッ シュルーム、とうもろこし (クリーム)、グリーンピー ス	食塩、こしょう、ワイン (白)、鳥がらだし、水	
10 木	ご飯	○		金賞健康米			625
	冬瓜のそぼろ煮		鶏ひき肉、木綿豆腐	三温糖、かたくり粉、 なたね油	とうがん、にんじん、生し いたけ、青ねぎ、しょうが	食塩、酒、うすくちしょう ゆ、かつお昆布だし	26.4
	ひじきのあえもの		干ひじき、ロースハ ム	三温糖、ごま油	キャベツ、にんじん、とう もろこし、むきえだまめ	米酢、食塩、うすくちしょう ゆ	19.2
11 金	中華おこわ	○	豚ばら	金賞健康米、もち米、 三温糖、ごま油	たけのこ、にんじん、しょ うが、青ねぎ	食塩、酒、みりん、こいくち しょうゆ、鳥がらだし	594
	中華風スープ		豚肉、わかめ	ごま油	たまねぎ、にんじん、キャ ベツ、もやし、にら	食塩、こしょう、こいくち しょうゆ、酒、鳥がらだし、 水	20.6
							22.8
14 月	ご飯	○		金賞健康米			655
	牛肉と厚揚げの煮物		牛肉、厚揚げ	糸こんにゃく、三温 糖、なたね油	たまねぎ、ごぼう、たけの こ、にんじん、さやいんげ ん	酒、こいくちしょうゆ、かつ おだし	27.8
	キャベツの梅こぶあえ		糸かまぼこ、わかめ、 塩昆布	ごま、三温糖	キャベツ、きゅうり、にん じん、ねり梅	みりん	22.4
15 火	マーボー丼	○	木綿豆腐、豚ひき肉、 赤みそ	金賞健康米、三温糖、 ごま油、かたくり粉	たまねぎ、にんじん、生し いたけ、たけのこ、白ねぎ、 青ねぎ、しょうが、にんに く	こいくちしょうゆ、食塩、こ しょう、酒、トウバンジャン、 水	673
	野菜のナムル			ごま、三温糖、ごま油	もやし、きゅうり、キャベ ツ、にんじん	こいくちしょうゆ、食塩	31.8
							24.9

※材料発注の都合により、献立を変更する場合があります。
※表示しているエネルギー(kcal)、たんぱく質(g)、脂質(g)は小学部高学年の値です。幼稚部は0.6倍、小学部低学年0.7倍、中学部は1.2倍 とな
っています。

日	献立名		赤の仲間 体をつくるもと	黄の仲間 エネルギーのもと	緑の仲間 体の調子を整える	調味料	エネルギー たんぱく質 脂質
16 水	コッペパン	○		★コッペパン (70g)			628
	鮭のラタトゥイユソースがけ		さけ	三温糖, オリーブ油, かたくり粉	なす, たまねぎ, にんじん, ズッキーニ, 黄ピーマン, パ セリ, トマト, にんにく	酒, 食塩, ワイン (赤), うすくち しょうゆ, こしょう, 鳥がらだ し, 水	34. 2
	野菜スープ：ベーコン		ベーコン		たまねぎ, キャベツ, にんじ ん, セロリ, パセリ	うすくちしょうゆ, 食塩, こ しょう, ワイン (白), 鳥がらだ し, 水	21. 2
17 木	ご飯	○		金賞健康米			664
	鶏すき焼き風煮		鶏肉モモ, 焼き豆腐	糸こんにゃく, ふ, 三 温糖, なたね油	はくさい, たまねぎ, 生しい たけ, ぶなしめじ, 白ねぎ	こいくちしょうゆ, 酒	29. 0
	わかめのあえ物		糸かまぼこ, わかめ	三温糖	キャベツ, にんじん, きゅう り, とうもろこし	食塩, うすくちしょうゆ, 米酢	22. 8
18 金	ご飯	○		金賞健康米			685
	豚肉のしょうが炒め		豚ばら	三温糖, かたくり粉, なたね油	たまねぎ, キャベツ, もや し, にんじん, 青ねぎ, しょ うが	食塩, こしょう, 酒, こいくち しょうゆ	24. 6
	すまし汁：千切り野菜		糸かまぼこ		だいこん, にんじん, えのき たけ, たけのこ, ごぼう, 生 しいたけ, みつば	食塩, うすくちしょうゆ, 酒, み りん, かつお昆布だし	28. 3
ちゅうしゅうのめいげつこんだて 中秋の名月献立							
24 木	さといもご飯	○	鶏肉モモ, 油揚げ	金賞健康米, ★バ ター, さといも	にんじん, みつば	酒, 食塩, うすくちしょうゆ, み りん, かつお昆布だし	681
	さんまの塩焼き		さんま			食塩, 酒	29. 7
	けんちん汁		ソフト木綿, 焼きち くわ	つきこんにゃく, ごま 油	だいこん, にんじん, ごぼ う, 青ねぎ	酒, 食塩, うすくちしょうゆ, か つお昆布だし	30. 8
	お月見ゼリー			十五夜デザート (み かんゼリー)			
25 金	ご飯	○		金賞健康米			558
	八宝菜		豚肉, いか	かたくり粉, なたね油	はくさい, たまねぎ, にんじ ん, たけのこ, チンゲンツァ イ, 生しいたけ, しょうが	こいくちしょうゆ, 食塩, こ しょう, 酒, 鳥がらだし, 水	27. 2
	にらと豆腐のスープ		ソフト木綿, 糸かま ぼこ		にら, にんじん, えのきたけ	うすくちしょうゆ, 食塩, こ しょう, 鳥がらだし, 水	15. 0

日	献立名		赤の仲間 体をつくるもと	黄の仲間 エネルギーのもと	緑の仲間 体の調子を整える	調味料	エネルギー たんばく質 脂質
28 月	ご飯			金賞健康米			653
	筑前煮		○ 鶏肉モモ	さといも, こんにゃく, 三温糖, ごま油	にんじん, ごぼう, れんこん, たけのこ, さやいんげん, 生しいたけ	酒, こいくちしょうゆ, かつお昆布だし	27. 3
	玉ねぎドレッシングサラダ		ツナ	三温糖	キャベツ, きゅうり, にんじん, たまねぎ	食塩, こしょう, 米酢, うすくちしょうゆ	19. 8
	味付けのり		味付けのり				
29 火	鶏の塩だれうどん		○ 鶏肉モモ, かまぼこ, 油揚げ, わかめ	うどん, かたくり粉, ごま油	にんにく, しょうが, こまつな, たまねぎ, 青ねぎ	食塩, うすくちしょうゆ, みりん, 酒, 鳥がらだし, 水	529
	炒り白和え		木綿豆腐, 焼きちくわ, みそ	つきこんにゃく, 三温糖, ごま油	にんじん, ほうれんそう, ぶなしめじ	酒, うすくちしょうゆ	25. 3 19. 3
30 水	パンプキンパン			パンプキンパン			666
	鶏肉のパン粉焼き		○ 鶏肉モモ(皮なし)	オリーブ油, パン粉	にんにく, バジル	食塩, こしょう, 酒	33. 7
	蒸し野菜			なたね油	ブロッコリー, とうもろこし	米酢, 食塩, こしょう	25. 9
	野菜スープ		ベーコン	なたね油	たまねぎ, キャベツ, にんじん, とうもろこし, セロリ, パセリ	うすくちしょうゆ, 食塩, こしょう, ワイン(白), 鳥がらだし, 水	