令和4年

10月給食予定献立表(前半)

大阪府立泉南支援学校

10月のトピック！

10/8(土)十三夜

10/10(月)スポーツの日

10/17(月)神嘗祭

10/22(土)時代祭

10/31(月)ハロウィン

				あか	き	みどり
3日(月)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	ごはん	はいがまい	95g		○	
	鰆の野菜あんかけ	さわら	80g	○		
		さけ	2g			
		しお	0.6g			
		ごまあぶら	1g		○	
		ほししいたけ	1g			○
		にら	5g			○
		たまねぎ	15g			○
		にんじん	5g			○
		うすくちしょうゆ	5g			
		みりん	3g			
		かつおこんぶだし	0.5g			
		かたくりこ	1.5g		○	
	そぼろ汁	ぶたひきにく	30g	○		
		さけ	5g			
		あぶら	1g		○	
		だいこん	40g			○
		あつあげ	20g	○		
		はくさい	30g			○
		こまつな	10g			○
		こんぶだし	1.2g			
		かつおだし	1.1g			
		あかみそ	13g	○		
		かつおこんぶだし	1g			
4日(火)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	ピリ辛そぼろ丼	はいがまい	100g		○	
		ぶたひきにく	60g	○		
		あぶら	1g		○	
		さけ	3g			
		しお	0.4g			
		おろししょうが	1g			○
		おろしにんにく	1g			○
		しろねぎ	3g			○
		トウバンジャン	0.5g	○		
		キムチ	20g			○
		ナスフライ	60g			○
		スライスきくらげ	2g			○
		にんじん	30g			○
		きゅうり	10g			○
		す	3g			
		さとう	3g		○	
		ごまあぶら	1.5g		○	
		しろごま	2g		○	
		こいくちしょうゆ	8g			
		ちゅうかあじ	1g			
	キャベツの塩昆布和え	キャベツ	45g			○
		もやし	25g			○
		しおこんぶ	1.14g			
		ごまあぶら	1.5g		○	
		うすくちしょうゆ	2g			
		かつおこんぶだし	0.5g			
	デザート	マスカットゼリー	1こ			

エネルギー 773kcal　たんぱく質 39.6g　脂質 27.8g

エネルギー 789kcal　たんぱく質 28.1g　脂質 28.5g

				あか	き	みどり
5日(水)	ジョア	ジョアプレーン	1ぽん	○		
	パン	コッペパン	1こ		○	
	チキンのトマト煮込み	とりにく	120g	○		
		しろワイン	4.8g			
		しお	0.9g			
		しろこしょう	0.05g			
		おろしにんにく	1g			○
		おろししょうが	1g			○
		たまねぎ	30g			○
		グリルトマト	13g			○
		バジル	0.05g			○
		トマトケチャップ	13g			
		トマトピューレ	13g			○
		トマトジュース	13g			○
		はくりきこ	2.5g		○	
		さとう	3g		○	
		しおこうじ	4.8g			
		オリーブオイル	1g		○	
	コンソメスープ	キャベツ	30g			○
		にんじん	15g			○
		じゃがいも	30g		○	
		マッシュルーム	10g			○
		スィートコーン	10g			○
		とりがらかん	2.6g			
		しろワイン	5g			
		コンソメ	1g			
		しお	0.5g			
		しろこしょう	0.05g			
		オリーブオイル	2g		○	
		パセリフレーク	0.05g			○
6日(木)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	ポークカレー	はいがまい	100		○	
		ぶたにく	60g	○		
		しお	0.3g			
		しろこしょう	0.05g			
		さけ	10g			
		あぶら	1g		○	
		おろしにんにく	1g			○
		おろししょうが	1g			○
		いためたまねぎ	13g			○
		さつまいも	40g		○	
		キャベツ	20g			○
		ピーマンミックス	13g			○
		トマトケチャップ	10.5g			
		こいくちしょうゆ	3g			
		カレールウ	21g			
		りんごジャム	3.3g			
		とりがらかん	2.6g			
		コンソメ	1g			
	ピクルス	だいこん	50g			○
		セロリー	10g			○
		にんじん	10g			○
		ワインビネガー	5g			
		さとう	4g		○	
		しお	0.2g			
		うすくちしょうゆ	1.5g			

エネルギー 788kcal　たんぱく質 37.9g　脂質 25.5g

エネルギー 810kcal　たんぱく質 29.0g　脂質 24.1g

10/7（金）大阪府郷土料理「里芋と団子の煮物」

●月見は年に3回あります。

9月：十五夜、月の神様に豊作を祈る

10月：十三夜、秋の収穫物に感謝する

11月：十日夜、月見よりも収穫祭の意味合いが強い

●泉州地方ではお月見の時に「里芋と団子」の煮物をお供えしていました。泉州の里芋は月見芋と呼ばれ、形が丸く整っていてきめ細かい食感が古くから親しまれてきました。

※仕入れ食材の都合により、献立を変更する場合があります。また、材料の重量は目安です。

※エネルギー・たんぱく質・脂質量は牛乳を含みます。牛乳(200ml)のエネルギー138kcal、たんぱく質6.8g、脂質7.8g

※栄養価は中学部、高等部のものを記載しています。小学部1～3年生は記載の約70%、4～6年生は約80%です。

				あか	き	みどり
7日(金)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	ごはん	はいがまい	95g		○	
	生姜汁(しょうがじる)	とりにく	40g	○		
		いわしつみれ	30g	○		
		はくさい	30g			○
		だいこん	40g			○
		ごぼう	5g			○
		にんじん	15g			○
		しょうが	5g			○
		はねぎ	5g			○
		ほししいたけ	2g			○
		うすくちしょうゆ	8g			
		さけ	3g			
		みりん	3g			
		かつおこんぶだし	1g			
		こんぶだし	1.2g			
		にぼしだし	0.5g			
		かつおだし	1g			
		しお	0.3g			
		おろししょうが	2g			○
	里芋と団子の煮物(さといも だんご にもの)	さといも	25g		○	
		しらたまだんご	45g		○	
		うすくちしょうゆ	8g			
		さとう	4.4g		○	
		かつおこんぶだし	1g			
		かつおだし	0.6g			
		こんぶだし	0.6g			
11日(火)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	ごはん	はいがまい	95g		○	
	山形風芋煮(やまがたふういもに)	ぶたにく	60g	○		
		さけ	15g			
		しお	0.4g			
		さといも	34.5g		○	
		じゃがいも	30g		○	
		ごぼう	5g			○
		こんにゃく	19g		○	
		とうふ	19g	○		
		ぶなしめじ	15g			○
		しろねぎ	10g			○
		さとう	3g		○	
		こいくちしょうゆ	8g			
		かつおこんぶだし	1g			
		かつおだし	1.2g			
		こんぶだし	1.2g			
	酢の物(す もの)	きりぼしだいこん	11.5g			○
		カットわかめ	0.62g	○		
		ちくわスライス	9.5g	○		
		さとう	4g		○	
		す	6g			
		こいくちしょうゆ	1.5g			
		しお	0.3g			
12日(水)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	ごはん	はいがまい	95g		○	
	鯵フライ(あじ)	アジフライ	100g	○		
		あぶら	9g		○	
		ウスターソース	3g			
		とんかつソース	13g			
		さとう	3g		○	
	味噌汁(みそしる)	キャベツ	30g			○
		たまねぎ	15g			○
		にんじん	15g			○
		だいこん	30g			○
		はねぎ	5g			○
		あかみそ	13g	○		
		かつおこんぶだし	1g			
		にぼしだし	0.7g			
		かつおだし	1g			
		こんぶだし	1.2g			

エネルギー 761kcal　たんぱく質 29.2g　脂質 18.0g

エネルギー 752kcal　たんぱく質 30.1g　脂質 21.8g

エネルギー 781kcal　たんぱく質 15.8g　脂質 19.6g

				あか	き	みどり
13日(木)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
十三夜(じゅうさんや)	ごはん	はいがまい	95g		○	
	がんもとふきの煮物(にもの)	ぶたひきにく	30g	○		
		あぶら	1g		○	
		がんもどき	44g	○		
		ふき	26g			○
		はくさい	40g			○
		だいこん	30g			○
		にんじん	20g			○
		さつまあげ	9g	○		
		さとう	3g		○	
		みりん	3g			
		しお	0.3g			
		こいくちしょうゆ	5g			
		しろだし	2.5g			
	じゃこ豆(まめ)	だいずみずに	35g	○		
		あぶら	3g		○	
		ちりめんじゃこ	6g	○		
		さとう	1.8g		○	
		こいくちしょうゆ	3.6g			
		しろごま	2g		○	
	デザート	げんきヨーグルト	1こ	○		
14日(金)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	パン	アップルパン	1こ		○	
	クリームシチュー	とりにく	50g	○		
		しお	0.3g			
		しろこしょう	0.05g			
		むえんバター	1.2g		○	
		たまねぎ	20g			○
		にんじん	30g			○
		じゃがいも	30g		○	
		はくさい	20g			○
		とりがらかん	2.9g			
		コンソメ	1g			
		しろワイン	5g			
		なまクリーム	6g	○		
		ぎゅうにゅう	100g	○		
		コーンスターチ	6g		○	
		パセリフレーク	0.05g			○
	大根ツナサラダ(だいこん)	だいこん	40g			○
		たまねぎ	20g			○
		ツナフレーク	10g	○		
		パセリフレーク	0.05g			○
		しお	0.3g			
		マヨネーズ(こぶくろ)	1こ		○	
17日(月)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	ごはん	はいがまい	95g		○	
	筑前煮(ちくぜんに)	とりにく	60g	○		
		あぶら	1g		○	
		だいこん	50g			○
		こんにゃく	30g		○	
		にんじん	20g			○
		ほししいたけ	1.5g			○
		さといも	30g		○	
		むきえだまめ	8g			○
		さけ	2g			
		さとう	3g		○	
		うすくちしょうゆ	9g			
		みりん	2g			
		ごまあぶら	1g		○	
		かつおこんぶだし	1g			
	胡麻和え(ごまあ)	オクラスライス	50g			○
		さやいんげん	15g			○
		ちくわスライス	8g	○		
		しろごま	2g		○	
		うすくちしょうゆ	4g			
		さとう	2g		○	
		みりん	2g			
		ごまあぶら	1.5g		○	

エネルギー 815kcal　たんぱく質 34.7g　脂質 31.8g

大阪ふき使用！(おおさか しょう)

エネルギー 891kcal　たんぱく質 32.2g　脂質 37.4g

エネルギー 728kcal　たんぱく質 29.0g　脂質 23.4g

江戸時代より続く芋煮戦争！！山形(やまがた) VS仙台(せんだい)、食材比較(しょくざいひかく)

山形(やまがた)		牛肉(ぎゅうにく)、醤油味(しょうゆあじ)
仙台(せんだい)		豚肉(ぶたにく)、味噌味(みそあじ)

仙台(せんだい)の人(ひと)は里芋(さといも)の入(はい)った豚汁(とんじる)を芋煮(いも に)と言(い)います。

※仕入れ食材の都合により、献立を変更する場合があります。また、材料の重量は目安です。
※エネルギー・たんぱく質・脂質量は牛乳を含みます。牛乳(200ml)のエネルギー138kcal、たんぱく質6.8g、脂質7.8gです。
※栄養価は中学部、高等部のものを記載しています。小学部1～3年生は記載の約70%、4～6年生は約80%です。

令和4年

10月給食予定献立表(後半)

大阪府立泉南支援学校

				あか	き	みどり
18日(火)	ジョア	ジョアブルーベリー	1ぽん	○		
	かき揚げ丼	はいがまい	100g		○	
		かきあげ	1まい			
		あぶら	10g		○	
		こいくちしょうゆ	15g			
		さけ	7.5g			
エネルギー 898kcal		さとう	9g		○	
		みりん	18g			
たんぱく質 19.5g		かたくりこ	1.5g		○	
	さつま汁	とりにく	40g	○		
脂質 17.6g		さけ	5g			
		しお	0.2g			
		ごぼう	5g			○
		だいこん	20g			○
		ほししいたけ	1g			○
		にんじん	10g			○
		つきこんにゃく	8g		○	
		さつまいも	25g		○	
		かつおこんぶだし	1g			
		かつおだし	1g			
		こんぶだし	1.2g			
19日(水)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	パン	こめこナン	1こ		○	
		はちみつ(こぶくろ)	1こ			
	豚肉のデミグラスソース煮込み	ぶたにく	60g	○		
		しお	0.4g			
		しろこしょう	0.05g			
		おろしにんにく	2g			○
エネルギー 827kcal		あぶら	1g		○	
		たまねぎ	40g			○
たんぱく質 24.2g		じゃがいも	40g		○	
		にんじん	30g			○
脂質 20.9g		あかワイン	12g			
		デミグラスソース	80g			
		こいくちしょうゆ	8g			
		とりがらかん	2.5g			
		コンソメ	1g			
		パセリフレーク	0.05g			○
	キャベツときのこの塩麹焼き	キャベツ	40g			○
		まいたけ	20g			○
		ぶなしめじ	20g			○
		オリーブオイル	2g		○	
		しおこうじ	7g			
		レモンかじゅう	2.4g			
		しろこしょう	0.05g			
		コンソメ	0.3g			
20日(木)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	ごはん	はいがまい	95g		○	
	厚揚げのチリソース炒め	ぶたひきにく	40g	○		
		さけ	6g			
		あぶら	2g		○	
		たまねぎ	50g			○
エネルギー 759kcal		だいこん	50g			○
		あつあげ	50g	○		
たんぱく質 29.6g		おろしにんにく	1g			○
		おろししょうが	1g			○
脂質 26.7g		トウバンジャン	0.4g	○		
		トマトケチャップ	11g			
		さとう	3g		○	
		こいくちしょうゆ	5g			
		ちゅうかあじ	1g			
		かたくりこ	6g		○	
		しろねぎ	5g			○
	白菜の中華和え	はくさい	50g			○
		にんじん	15g			○
		ちりめんじゃこ	4g	○		
		おろししょうが	1g			○
		しお	0.2g			
		さとう	2g		○	
		ごまあぶら	1.5g		○	
		こいくちしょうゆ	3.5g			
		す	4.5g			
		しろごま	1g		○	

				あか	き	みどり
21日(金)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	ごはん	はいがまい	95g		○	
	鶏の照り焼き	とりにく	120g	○		
		しお	0.8g			
		しろこしょう	0.05g			
		さけ	5g			
		たまねぎ	25g			○
エネルギー 845kcal		ピーマン	10g			○
		さけ	15g			
たんぱく質 38.7g		みりん	15g			
		こいくちしょうゆ	6g			
脂質 28.8g		さとう	6g		○	
		みずあめ	3g			
		コーンスターチ	1.3g		○	
		しろごま	2g		○	
	味噌汁	カットわかめ	0.6g	○		
		とうふ	20g	○		
		ぶなしめじ	15g			○
		なす	30g			○
		はくさい	20g			○
		あかみそ	8g	○		
		はっちょうみそ	5g	○		
		かつおだし	1.2g			
		にぼしだし	0.8g			
		かつおこんぶだし	1.2g			
		こんぶだし	1.3g			
24日(月)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	パン	バターロール	1こ		○	
	鶏肉ときのこのスパゲッティ	スパゲッティ	45g		○	
		しお	0.1g			
		オリーブオイル	2g		○	
		おろしにんにく	2g			○
		ベーコン	10g	○		
エネルギー 738kcal		とりにく	50g	○		
		しろワイン	5g			
たんぱく質 31.6g		しお	0.4g			
		しろこしょう	0.05g			
脂質 26.1g		キャベツ	30g			○
		たまねぎ	30g			○
		エリンギ	10g			○
		ぶなしめじ	10g			○
		マッシュルーム	10g			○
		コンソメ	0.5g			
		うすくちしょうゆ	2g			
	ポテトサラダ	にんじん	15g			○
		じゃがいも	50g		○	
		ホールコーン	6.5g			○
		ロースハム	2.5g	○		
		しおこうじ	18g			
		しろこしょう	0.05g			
		す	5g			
		さとう	1.5g		○	
		パセリフレーク	0.05g			○

なにわ特産品紹介

大阪ふき

●旬：3月～5月
●主な産地：泉佐野市、熊取町、泉南市、貝塚市
●ふきの生産量は全国３位。有名ブランド「のびすぎでんねん」は平成１１年に横山ノック知事が命名。下茹でして皮を剥いたものをお浸しや煮物にするのが定番です。

泉州さといも

●旬：9月～10月
●主な産地：泉南市、泉佐野市、熊取町、貝塚市
●全国の主流な品種である「石川早生」は南河内郡石川村（現在の河南町）が原産地の大阪生まれです。
その歴史は古く、縄文時代では焼き畑農業で里芋を栽培し、主食にしていたそうです。

※仕入れ食材の都合により、献立を変更する場合があります。また、材料の重量は目安です。
※エネルギー・たんぱく質・脂質量は牛乳を含みます。牛乳(200ml)のエネルギー138kcal、たんぱく質6.8g、脂質7.8g
※栄養価は中学部、高等部のものを記載しています。小学部1～3年生は記載の約70%、4～6年生は約80%です。

				あか	き	みどり
25日(火)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	ごはん	はいがまい	95g		○	
	回鍋肉(ほいこーろー)	ぶたにく	60g	○		
		さけ	10g			
		しお	0.4g			
		おろしにんにく	1g			○
		おろししょうが	1g			○
		あぶら	2g		○	
		たまねぎ	40g			○
		キャベツ	50g			○
		ピーマン	10g			○
		あつあげ	40g	○		
		テンメンジャン	13.2g	○		
		さとう	3g		○	
		ちゅうかあじ	1g			
		こいくちしょうゆ	5g			
		かたくりこ	4.5g		○	
		ごまあぶら	1g		○	
	トマトともやしの中華和え(ちゅうかあ)	グリルトマト	26.4g			○
		もやし	40g			○
		カットわかめ	0.52g	○		
		ごまあぶら	1g		○	
		しろごま	1g		○	
		こいくちしょうゆ	2.5g			
		す	4g			
		さとう	1.5g		○	
		しお	0.2g			
26日(水)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	ごはん	はいがまい	95g		○	
	鯖の味噌煮(さばみそに)	さば	80g	○		
		だいこん	20g			○
		しろねぎ	15g			○
		しょうが	1.5g			○
		おろししょうが	2g			○
		あかみそ	9g	○		
		こいくちしょうゆ	6g			
		さとう	3g		○	
		さけ	25g			
		みりん	12.5g			
		かたくりこ	1g		○	
	かきたま汁(じる)	ほししいたけ	2g			○
		はくさい	25g			○
		たまご	24g	○		
		にんじん	15g			○
		うすくちしょうゆ	3g			
		みりん	2g			
		しお	0.5g			
		かたくりこ	3g		○	
		こんぶだし	1.2g			
		にぼしだし	1.2g			
		かつおだし	1.2g			
		かつおこんぶだし	1g			
27日(木)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	豚きのこ丼(ぶたどん)	はいがまい	100g		○	
		ぶたにく	90g	○		
		さけ	10g			
		しお	0.3g			
		あぶら	1g		○	
		おろししょうが	1.5g			○
		おろしにんにく	1.5g			○
		ぶなしめじ	15g			○
		エリンギ	15g			○
		まいたけ	15g			○
		ほししいたけ	2g			○
		たまねぎ	70g			○
		さとう	3g		○	
		みりん	5g			
		こいくちしょうゆ	10g			
		しろだし	1.5g			
		しろごま	2g		○	
	大根のゆずの香和え(だいこん・かあ)	だいこん	45g			○
		にんじん	15g			○
		きゅうり	10g			○
		さとう	3.5g		○	
		しお	0.2g			
		す	5g			
		うすくちしょうゆ	1.5g			

25日(火)
エネルギー 782kcal
たんぱく質 33.8g
脂質 26.0g

26日(水)
エネルギー 812kcal
たんぱく質 35.4g
脂質 26.2g

27日(木)
エネルギー 817kcal
たんぱく質 33.9g
脂質 29.1g

				あか	き	みどり
28日(金)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	カレーうどん	うどん	250g		○	
		あぶら	5g		○	
		ぶたにく	60g	○		
		さけ	10g			
		しお	0.3g			
		あぶらあげ	5.5g	○		
		いためたまねぎ	18.5g			○
		キャベツ	30g			○
		ぶなしめじ	15g			○
		にんじん	15g			○
		しろねぎ	10g			○
		カレールウ	24g			
		うすくちしょうゆ	5g			
		かつおこんぶだし	1g			
		かつおだし	1.2g			
		にぼしだし	1.05g			
		こんぶだし	1.2g			
	焼き牛肉(やぎゅうにく)コロッケ	やきぎゅうにくコロッケ	1こ			

28日(金)
エネルギー 886kcal
たんぱく質 30.4g
脂質 46.4g

10/31(月(げつ)) ハロウィン

				あか	き	みどり
31日(月)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	○		
	ケチャップライスのホワイトソースがけ	はいがまい	100g		○	
		あぶら	0.5g		○	
		トマトケチャップ	27g			
		トマトピューレ	27g			○
		さとう	3g		○	
		いためたまねぎ	21g			○
		ウィンナー	15g	○		
		とりにく	40g	○		
		しお	0.3g			
		あぶら	1g		○	
		はくさい	30g			○
		ほしがたにんじん	3.7g			○
		じゃがいも	40g		○	
		ブロッコリー	15g			○
		マッシュルーム	10g			○
		しろこしょう	0.05g			
		とりがらかん	2.8g			
		コンソメ	1g			
		しろワイン	5g			
		シチューフレーク	14.5g			
		パセリフレーク	0.05g			○
	人参(にんじん)と紫キャベツ(むらさき)のサラダ	レッドキャベツ	20g			○
		にんじん	40g			○
		ホールコーン	12g			○
		こいくちしょうゆ	2g			
		さとう	2.5g		○	
		す	5g			
		しお	0.2g			
		オリーブオイル	1.5g		○	
	デザート	こめこのカップケーキ	1こ			

31日(月)
エネルギー 926kcal
たんぱく質 27.3g
脂質 33.0g

かぼちゃの灯籠(とうろう)「ジャック・オー・ランタン」の物語(ものがたり)

ジャック・オー・ランタンとは、ランタンを持(も)つジャックという意味(いみ)です。10/31、ジャックは悪魔(あくま)と遭遇(そうぐう)します。ジャックは悪魔(あくま)をだまして、コインに化(ば)けさせて、10年間命(ねんかんいのち)を取(と)らない事(こと)を約束(やくそく)させました。

悪魔(あくま)と再会(さいかい)したジャックは、再度(さいど)悪魔(あくま)をだまし、りんごの木(き)に登(のぼ)らせて、りんごの実(み)に十字架(じゅうじか)を刻(きざ)むことで降(お)りられないようにしました。

二度(にど)と魂(たましい)を取(と)らない事(こと)を約束(やくそく)させたジャックは、寿命(じゅみょう)がつきても地獄(じごく)に行(い)く事(こと)ができません。ジャックは悪魔(あくま)から蝋燭(ろうそく)をもらい、それを切(き)り抜(ぬ)いたカブに入(い)れて今(いま)も現世(げんせ)を彷徨(さまよ)っています。この話(はなし)がアメリカに伝(つた)わり、カブがかぼちゃに変(か)わったと言(い)われています。

※仕入れ食材の都合により、献立を変更する場合があります。また、材料の重量は目安です。
※エネルギー・たんぱく質・脂質量は牛乳を含みます。牛乳(200ml)のエネルギー138kcal、たんぱく質6.8g、脂質7.8gです。
※栄養価は中学部、高等部のものを記載しています。小学部1～3年生は記載の約70%、4～6年生は約80%です。