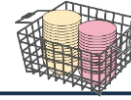


令和8年度 9月こんだてひょう

9月の給食月目標

かたづ
きれいに片付けよう！



大阪府立枚方支援学校
枚支内第 127 号



2026年 9月 2日(水)	2026年 9月 3日(木)	2026年 9月 4日(金)	2026年 9月 7日(月)	2026年 9月 8日(火)	2026年 9月 9日(水)
献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名
【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)
【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【コッペパン】 コッペパン1個 (小3まで小184kcal/小4から大276kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん】 精白米 (211/276/326kcal)	【うずまきパン】 バターうずまきパン1個 (小3まで小192/小4から大289kcal)	【ごはん】 精白米 (211/276/326kcal)
【ポークカレールウ】 豚モモ肉 しょうが ワイン風調味料 菜種サラダ油 カレー粉 玉葱 ソテーオニオン にんじん エリンギ トマトピューレ 米粉カレールウ 食塩 白こしょう ウスターソース とりからスープ 白いんげん豆ペースト りんごピューレ (103/149/171kcal)	【コロッケ】 国産豚肉入りコロッケ 菜種サラダ油 ウスターソース 濃厚ソース トマトケチャップ トマトピューレ ワイン風調味料 1個(139kcal)	【鮭の塩焼き】 銀さけ 食塩 清酒 (小6まで小115/中から大153kcal)	【さんまの生姜煮】 さんま しょうが 白ねぎ 中さら糖 清酒 こいくちしょうゆ こんぶ(だし用) 1切(220kcal)	【ビーフシチュー】 和牛モモ肉 にんにく しょうが ワイン風調味料 菜種サラダ油 玉葱 にんじん メークイン マッシュルーム水煮 ソテーオニオン 白いんげん豆ピューレ トマトピューレ トマトケチャップ デミグラスソース とりからスープ 濃厚ソース 焙煎小麦粉 有塩バター 菜種サラダ油 脱脂粉乳 食塩 白こしょう (187/250/287kcal)	【鶏の塩麹焼き】 鶏モモ肉 しょうが 塩こうじ 清酒 本みりん (小3まで1個104/小4から2個207kcal)
【はるさめサラダ】 春雨カット にんじん キャベツ スクール系かまぼこ エックケアマヨネーズ レモン(果汁、生) 上白糖 菜種サラダ油 食塩 白こしょう ワイン風調味料 うすくちしょうゆ (62/74/87kcal)	【キャベツソテー】 キャベツ オリーブ油 食塩 白こしょう (小6まで10/中から15kcal)	【さつま芋のはちみつ煮】 さつまいも 牛乳 有塩バター はちみつ 食塩 (43/57/71kcal)	【フライド里芋】 冷凍さといも かたくり粉 上新粉 菜種白絞油 食塩 (小6まで小63/中から大84kcal)	【ピーフシチュー】 マッシュルーム水煮 ソテーオニオン 白いんげん豆ピューレ トマトピューレ トマトケチャップ デミグラスソース とりからスープ 濃厚ソース 焙煎小麦粉 有塩バター 菜種サラダ油 脱脂粉乳 食塩 白こしょう (187/250/287kcal)	【鶏の塩麹焼き】 鶏モモ肉 しょうが 塩こうじ 清酒 本みりん (小3まで1個104/小4から2個207kcal)
【ぶどうヨーグルト】 ぶどうヨーグルト 1個(43kcal)	【麦入りミネストローネ】 おおむぎ(押麦) 鶏モモ肉 にんにく 玉葱 にんじん セロリ パセリチップ オリーブ油 カットトマト水煮 トマトケチャップ とりからスープ ワイン風調味料 白こしょう 食塩 上白糖 (63/82/97kcal)	【キャベツのみそ汁】 豚モモ肉 キャベツ にんじん 玉葱 エリンギ かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (40/52/61kcal)	【チンゲン菜のみそ汁】 うすあげ チンゲン菜 玉葱 メークイン にんじん かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (50/65/77kcal)	【マカロニサラダ】 マカロニ シェルフマカロニ 大豆の華 にんじん スイートコーン水煮 キャベツ エックケアマヨネーズ レモン(果汁、生) 上白糖 菜種サラダ油 食塩 白こしょう ワイン風調味料 (77/92/108kcal)	【さつまいものみそ汁】 さつまいも うすあげ にんじん 玉葱 ぶなしめじ チンゲン菜 かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (66/87/102kcal)
					【味付けのり】 味付けのり 1袋(9kcal)
(556/679/763kcal)	(533/644/664kcal)	(546/637/747kcal)	(681/761/843kcal)	(593/768/821kcal)	(542/731/802kcal)

※エネルギーの表示は小学部1-3/小学部4-6/中学部・高等部の順になっております。※都合により食材を変更することがあります。



重陽の節句 献立

9月9日は
「重陽の節句」です。



この日は別名、菊の
節句ともいわれます。
菊の香りを移した菊
酒を飲んだりして
邪気を払い、長命を
願う風習があります。
給食では菊の花を和
え物に使います。



2026年 9月10日(木)

献立名／食品名
【牛乳】
牛乳
1本(137kcal)
【ごはん(健康米)】
金賞健康米
(211/276/327kcal)
【マーボー丼のあん】
冷凍豆腐
豚ひき肉
しょうが
にんにく
干し椎茸
玉葱
にら
まめフランスミート
菜種サラダ油
清酒
上白糖
トウバンジャン
テンメンジャン
とりからスープ
こいくちしょうゆ
本みりん
かたくり粉
こま油
(152/204/237kcal)
【中華スープ】
鶏ひき肉
チンゲン菜
にんじん
玉葱
エリンギ
しょうが
菜種サラダ油
とりからスープ
うすくちしょうゆ
白こしょう
食塩
本みりん
かたくり粉
こま油
(40/53/62kcal)
【アーモンドフィッシュ】
アーモンドフィッシュこまなし
1袋(24kcal)
(564/694/782kcal)

2026年 9月11日(金)

献立名／食品名
【牛乳】
牛乳
1本(137kcal)
【救給カレー】
救給カレー
1袋(269kcal)
【星型ポテト】
北海道星型ポテト
菜種白絞油
(50/75/100kcal)
【チキンと野菜のスープ】
鶏モモ肉
酵母入りウィンナー
にんじん
玉葱
レタス
メークイン
マッシュルーム水煮
とりからスープ
食塩
白こしょう
本みりん
ワイン風調味料
オリーブ油
(85/111/131kcal)

2026年 9月14日(月)

献立名／食品名
【牛乳】
牛乳
1本(137kcal)
【ごはん(健康米)】
金賞健康米
(211/276/325kcal)
【さばの塩焼き】
さば
レモン(果汁、生)
清酒
食塩
(小6まで小134/中から大179kcal)
【治部煮】
鶏モモ肉
かたくり粉
冷凍さといも
にんじん
だげのこ水煮
こまつな
干し椎茸
焼き麩(おつゆ麩)
かつお宗田節(だし用)
こんぶ(だし用)
うすくちしょうゆ
本みりん
上白糖
かたくり粉
(92/118/144kcal)
【ひじきふりかけ】
芽ひじき
大豆の華
こま(いり)
上白糖
こいくちしょうゆ
本みりん
かつお昆布だし
12g(27kcal)
(601/692/812kcal)

日本の 郷土料理 を知ろう

～石川県編～

治部煮

治部煮は石川県金沢市
の郷土料理で、
鶏肉(鴨肉)に小麦粉や片
栗粉をまぶして野菜と一
緒に煮た料理です。



2026年 9月15日(火)

献立名／食品名
【牛乳】
牛乳
1本(137kcal)
【ごはん(健康米)】
金賞健康米
(211/276/325kcal)
【鶏肉のみそマヨ炒め】
鶏モモ肉
玉葱
にんじん
キャベツ
エリンギ
しょうが
菜種サラダ油
食塩
白こしょう
清酒
上白糖
本みりん
エックゲアマヨネース
みみそ
かたくり粉
(113/156/183kcal)
【わかめスープ】
ショルダーベーコン
乾燥わかめ
絹ごしとうふ
にんじん
だいこん
もやし
とりからスープ
うすくちしょうゆ
白こしょう
食塩
かたくり粉
こま油
(37/48/57kcal)
【冷凍パイ】
冷凍パイ
1袋(21kcal)
(519/638/723kcal)

令和8年度 9月こんだてひょう

9月の給食月目標

かたづ
きれいに片付けよう！



2026年 9月16日(水)	2026年 9月17日(木)	2026年 9月18日(金)	2026年 9月24日(木)	2026年 9月25日(金)
献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名
【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)
【コッペパン】 コッペパン1個 (184/276/276kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ナポリタンスパゲティ】 カットスパゲティ ショルダーベーコン 酵母入りウィンナー にんじん 玉葱 スイートコーン水煮 マッシュルーム水煮 青ピーマン にんにく トマトピューレ トマトケチャップ 濃厚ソース 白こしょう オリーブ油 (262/332/391kcal)
【フランクフルト】 酵母入りウィンナー トマトケチャップ トマトピューレ 上白糖 (小3まで1本102/小4から2本/204kcal)	【てりやきハンバーグ】 豚ひき肉 牛ひき肉 玉葱 にんじん 豆乳クリーム パン粉 まめプラスミート 食塩 白こしょう ナツメクパウダー こいくちしょうゆ 中さら糖 本みりん かたくり粉 (小3まで小109/小4から大218kcal)	【そぼろキムチ丼のあん】 豚ひき肉 にんにく しょうが 白菜キムチ にんじん 玉葱 もやし にら ぶなしめじ まめプラスミート 菜種サラダ油 食塩 白こしょう 清酒 (139/155/201kcal)	【アドボ(鶏の甘酢煮)】 鶏モモ肉 メークイン 玉葱 にんにく しょうが りんご酢 中さら糖 こいくちしょうゆ 白こしょう 清酒 (139/155/201kcal)	【粉チーズ(個包装)】 パルメザンチーズ(個包装) 1袋(9kcal)
【キャベツカレー炒め】 キャベツ 菜種サラダ油 食塩 白こしょう 上白糖 カレー粉 (9/12/14kcal)	【南瓜のみそ汁】 西洋かぼちゃ つすあげ にんじん 玉葱 青ねぎ ぶなしめじ かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (59/77/90kcal)	【たまごスープ】 ★たまご 絹ごしとうふ 玉葱 にんじん チンゲン菜 とりからスープ つすくちしょうゆ 白こしょう 食塩 かたくり粉 こま油 (63/82/97kcal)	【厚あげのスープ】 絹厚揚げ にんじん 玉葱 チンゲン菜 干し椎茸 しょうが とりからスープ つすくちしょうゆ 清酒 白こしょう 食塩 かたくり粉 こま油 (49/64/75kcal)	【レタススープ】 レタス にんじん 玉葱 エリンギ とりからスープ 食塩 白こしょう 本みりん つすくちしょうゆ かたくり粉 (19/24/29kcal)
【ABCマカロニスープ】 アルファベットマカロニ にんじん 玉葱 レタス ぶなしめじ セロリ とりからスープ 食塩 白こしょう 本みりん つすくちしょうゆ (32/42/49kcal)	【のり佃煮】 焼きのり 上白糖 清酒 こいくちしょうゆ 本みりん かつお昆布だし 12g(16kcal)	【やさいゼリー】 やさいゼリー 1個(42kcal)	【のり佃煮】 焼きのり 上白糖 清酒 こいくちしょうゆ 本みりん かつお昆布だし 12g(16kcal)	【南瓜ドーナツ】 絹ごしとうふ ホットケーキミックス 南瓜うらごし 粉糖 菜種白絞油 1個(131kcal)
【プリン(豆乳)】 とろけるプリン(豆乳) 1個(77kcal)				
(541/748/757kcal)	(532/724/786kcal)	(568/672/767kcal)	(552/648/754kcal)	(558/633/715kcal)

給食で世界
を巡ろう！



アドボ

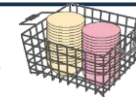
アドボはフィリピンの代表的な家庭料理です。肉をしょうゆと酢などの調味液に漬けてから、煮込んでつくりまします。

地域ごと家庭ごとに入れる具は様々ですが、肉は主に豚肉か鶏肉が使われます。たくさんの酢を使って煮込むので肉が柔らかく仕上がります。

令和8年度 9月こんだてひょう

9月の給食月目標

かた づ
きれいに片付けよう！



2026年 9月28日(月)

2026年 9月29日(火)

2026年 9月30日(水)

献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名
【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本(137kcal)
【ひじきまぜごはん】 金賞健康米 水稻穀粒(精白米、もち米) 芽ひじき にんじん つきこんにやく うすあげ 高野豆腐 菜種サラダ油 つすくちしょうゆ 上白糖 清酒 食塩 (230/301/354kcal)	【ごはん】 精白米 (211/276/325kcal) 【さばのさっぱり煮】 さば にんにく しょうが 白ねぎ りんご酢 中さら糖 清酒 こいくちしょうゆ こんs(だし用) 1切(223kcal)	【黒糖パン】 黒糖パン1個 (小3まで小205/小4から大308kcal) 【ポテトのチーズ焼き】 シュルダバーコン にんにく メークイン 乾燥マッシュポテト 玉葱 牛乳 有塩バター 白こしょう 食塩 パセリチップ シュレッドチーズ (小3まで小74/小4から大148kcal)
【鶏のから揚げ】 鶏モモ肉 食塩 清酒 こいくちしょうゆ しょうが かたくり粉 上新粉 菜種白絞油 小3まで2個166kcal/小4から3個248kcal)	【里芋のみそ汁】 冷凍さといも うすあげ つきこんにやく にんじん だいこん 青ねぎ かつお宗田節(だし用) こんs(だし用) 麦みそ (55/72/85kcal)	【カレー風味スープ】 鶏モモ肉 酵母入りウィンナー さつまいも にんじん 玉葱 ソテーオニオン マッシュルーム水煮 オリーブ油 カレー粉 とりからスープ 食塩 白こしょう 本みりん つすくちしょうゆ (94/122/144kcal)
【五目汁】 だいこん にんじん 玉葱 たけのこ水煮 干し椎茸 青ねぎ しょうが かつお宗田節(だし用) こんs(だし用) 食塩 つすくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 (33/44/52kcal)	【味付けのり】 味付けのり 1袋(9kcal)	
(566/730/790kcal)	(635/717/778kcal)	(510/715/736kcal)

★給食の給与エネルギー量の基準を変更しました★

令和8年4月の児童生徒の身長等の測定結果から必要エネルギー量を算出

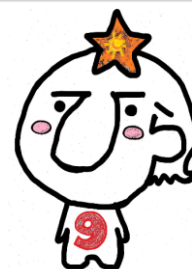
学校給食の給与エネルギー基準値

枚方支援学校の基準値

小学部1-3年	490 kcal
小学部4-6年	651 kcal
中学部・高等部	796 kcal

学校給食摂取基準(文部科学省)

6-7歳	530kcal
8-9歳	650kcal
10-11歳	780kcal
12-14歳	830kcal
高等部生徒	860kcal



9月頃が旬の食べ物

おくら、とうがん、なす
なし、ぶどう



※エネルギーの表示は小学部1-3/小学部4-6/中学部・高等部の順になっております。※都合により食材を変更することがあります。