学校給食予定献立表

11月の給食目標
給食が作られるまでを知ろう！

献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー（カロリー）
16日(月)	アシドミルク	180		○		小(低)
アシドミルク	ハニーバンズ	70	○			545
	にくじゃがコロッケ	50	○			
ハニーバンズ	あげあぶら	3	○			小(高)
	キャベツ	45			○	606
にくじゃが	にんじん	13			○	
コロッケ	あぶら	0.5	○			中・高
	カレーこ	0.07				732
キャベツの	しょうゆ	0.7				
カレーいため	しお	0.1				
	ベーコン	15		○		
ほうれんそうの	ホールコーン	8			○	
コーンスープ	たまねぎ	35			○	
	ほうれんそう	15			○	
	ソテードオニオン	6.5			○	
	あぶら	1	○			
	ホワイトルウ	13	○			
	とうにゅう	10		○		
	クリームコーン	13				
	しろワイン	1				
	うすくちしょうゆ	0.5				
	しお	0.1				
	こしょう	0.03				
	やさいブイヨン	0.8				
17日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	90	○			590
	うすくちしょうゆ	2.3				
チュモッパふう	ごまあぶら	0.5	○			小(高)
まぜごはん	ささみフレーク	15		○		652
	はくさいキムチ	2.6			○	
ブルコギ	たくあん	3.2			○	中・高
	ごまあぶら	1	○			746
はるさめと	しょうゆ	1.3				
わかめの	コチジャン	1.3				
しょうがスープ	きざみのり	1袋		○		
	ぶたにく	80		○		
	たまねぎ	65			○	
	にんじん	20			○	
	にら	10			○	
	だいずもやし	25			○	
	にんにく	0.8			○	
	しょうが	0.6			○	
	しょうゆ	7.8				
	さとう	0.7	○			
	みりん	2.6				
	さけ	1.3				
	しろごま	1.3	○			
	ごまあぶら	1.3	○			
	しお・こしょう					
	とりミンチ	15		○		
	はるさめ	3.5	○			
	わかめ	0.3		○		
	ちんげんさい	15			○	
	にんじん	10			○	
	たまねぎ	15			○	
	しょうが	0.7			○	
	あぶら	1	○			
	さけ・しょうゆ	1.3				
	しお・こしょう					
	とりがらスープ	14				

献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー（カロリー）
18日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	100	○			587
	とりミンチ	75		○		
そぼろどん	だいずのはな	6.6		○		小(高)
	たまねぎ	65			○	649
みぞれじる	にんじん・さやいんげん	10			○	
	しょうが	1.2			○	中・高
	あぶら	0.6	○			742
	しょうゆ・うすくちしょうゆ					
	さとう	2.8	○			
	さけ・みりん	2.6				
	あつあげ	18		○		
	しめじ	8			○	
	みずな	15			○	
	だいこんおろし	20			○	
	しょうが	0.7			○	
	うすくちしょうゆ	5				
	みりん・しお					
	だしじる・だしこんぶ					
19日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	90	○			564
	さつまいも	40	○			
さつまいも	さけ・しお	2.6				小(高)
ごはん	とりにく	40		○		622
	うすあげ	20		○		
かぶととりにく	かぶ	35			○	中・高
のうまに	はくさい	20			○	711
	しろねぎ・にんじん	15			○	
ぶたにくと	あぶら	0.8	○			
やさいの	しょうゆ	1				
あかだし	うすくちしょうゆ	3.5				
	さとう	2	○			
	さけ・みりん	2				
	だしじる	0.9				
	ぶたにく	20		○		
	たまねぎ・にんじん	15			○	
	ささがきごぼう	15			○	
	あおねぎ	3			○	
	あかみそ	11		○		
	だしじる	2.2				
20日(金)	ジョア（ブルーベリー）	125		○		小(低)
ジョア	こくとうパン	50	○			521
（ブルーベリー）	ベンネ	40	○			
	ウインナー	30		○		小(高)
こくとうパン	キャベツ・たまねぎ	40			○	607
	こまつな	15			○	
ウインナーと	しめじ・マッシュルーム	8			○	中・高
キャベツの	オリーブオイル	4	○			716
わふうベンネ	にんにく	1			○	
	しろワイン・しょうゆ	2				
ほうれんそうと	しお・こしょう					
ツナのサラダ	だしじる	0.9				
	ツナ	13		○		
	ほうれんそう・だいこん	20			○	
	にんじん	10			○	
	オリーブオイル	1.5	○			
	しょうゆ	1				
	りんごす	4				
	しお・こしょう					
	さとう	0.5	○			

（仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。）

令和8年11月(No.4)　　大阪府立佐野支援学校

学校給食予定献立表

給食は朝の7時から作っているよ！



献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー(カロリー)
24日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	100	○			584
	あじつけのり	1袋		○		
ごはん	(熊本県産のり使用)					小(高)
	とうふバーグ	60		○		635
あじつけのり	れんこん	18			○	
(熊本県産のり	ささがきごぼう	18			○	中・高
使用)	にんじん	10			○	726
	つきこんにゃく	18			○	
とうふバーグ	あぶら	0.5	○			
	ごまあぶら	0.5	○			
れんこんの	さとう	1.5	○			
きんぴら	しょうゆ	1.6				
	さけ	2				
だごじる	しろごま	1	○			
	だしじる	0.1				
	こむぎこ	35	○			
	しお	0.6				
	とりにく	18		○		
	うすあげ	10		○		
	はくさい	13			○	
	だいこん	15			○	
	にんじん	10			○	
	しいたけ	8			○	
	うすくちしょうゆ	4				
	だしじる	2.2				
25日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	100	○			586
	ぶたにく	50		○		
ちゅうかどん	うずらたまご	30		○		小(高)
	たまねぎ	35			○	648
ひじきの	にんじん・たけのこ	20			○	
ちゅうかあえ	はくさい	25			○	中・高
	ほししいたけ	0.5			○	740
	にんにく	0.7			○	
	しょうが	0.7			○	
	あぶら	1.3	○			
	ごまあぶら	0.7	○			
	さけ・しょうゆ					
	うすくちしょうゆ	0.7				
	とりがらスープ	6				
	しお・こしょう	0.3				
	かたくりこ	3				
	ロースハム	15		○		
	ひじき	1.5		○		
	はるさめ	6	○			
	こまつな	13			○	
	にんじん	13			○	
	しょうゆ	2.8				
	す・しお	3				
	さとう	1.8	○			
	ごまあぶら	1.5	○			
	しろごま	0.5	○			



肉に、ころもをていねいにつけています。これであげものがきれいにしあがります。

大きなかまであげものをします。1回で約50人分をあげるときもあります。



献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー(カロリー)
26日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	90	○			564
	ひろしまなめしのもと	2.2				
なめし	うどん	80	○			小(高)
	ぶたにく	30		○		619
はりはりうどん	みずな	18			○	
	えのきだけ	8			○	中・高
はくさいと	にんじん・しろねぎ	10			○	701
だいこんの	うすあげ	13		○		
とろとろに	うすくちしょうゆ・みりん					
	だしじる	2.5				
みかん	ささみフレーク	10		○		
	はくさい・だいこん	20			○	
	にんじん	10			○	
	あおねぎ	2			○	
	あぶら	0.5	○			
	さけ・しょうゆ	1				
	さとう	0.3	○			
	うすくちしょうゆ・みりん					
	だしじる	0.3				
	みかん	70			○	
27日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	100	○			577
	さのたまあじつけのり	1袋		○		
ごはん	とりにく	75		○		小(高)
	しょうゆ・さけ	2.6				622
さのたま	しょうが・にんにく	2.6			○	
あじつけのり	こしょう	0.03				中・高
	かたくりこ	13				748
とりのからあげ	あげあぶら	4	○			
	はくさい	45			○	
はくさいと	にんじん	13			○	
こんぶの	ほそぎりこんぶ	0.5		○		
ゆずふうみあえ	しろごま	0.4	○			
	さとう	2.3	○			
あげとごぼう	ゆずしぼりじる	1.8			○	
のみそしる	す・しお	3.6				
	うすあげ	13		○		
	ごぼう	15			○	
	キャベツ・にんじん	18			○	
	あおねぎ	3			○	
	えのきだけ	8			○	
	みそ	10		○		
	だしじる	2.2				
30日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	うずまきパン	70	○			564
	たら	80		○		
うすまきパン	しお・こしょう	0.2				小(高)
	にんにく	0.6			○	604
たらのハーブ	しろワイン	2.5				
やき	パセリ・バジル	0.13			○	中・高
	パンこ	13	○			777
コロコロ	オリーブオイル	4	○			
やさいサラダ	ロースハム	15		○		
	じゃがいも	25	○			
トマトの	きゅうり・にんじん	15			○	
かきたまスープ	むきえだまめ	8			○	
	エッグケアマヨネーズ	1袋	○			
	たまご	18		○		
	キャベツ	20			○	
	たまねぎ・こまつな	15			○	
	にんにく	0.7			○	
	あぶら	1	○			
	トマトみずに・ケチャップ					
	しろワイン・しょうゆ					
	さとう	0.6	○			
	とりがらスープ・やさいブイヨン					
	しお・こしょう	0.1				

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)