保護者様

藤　支　発　519号
令和８年　10月　29日
大阪府立藤井寺支援学校
校　長　古川　綾子

１１月のこんだて（前半）

日・曜日	主食（黄色）	牛乳（赤）	デザート	おかず	血や肉になるもの（赤）	熱や力になるもの（黄）	体の調子をととのえるもの（緑）	調味料	エネルギー 小学部 中高等部（kcal）
2・月				ハヤシライス	ぶた肉	米、じゃがいも、米粉、油	たまねぎ、にんにく、トマト缶	とりがら、赤ワイン、砂糖、塩、しょうゆ、ケチャップ、ウスターソース、とんかつソース、アレルゲンフリーハヤシフレーク	616
				キャベツとコーンのサラダ	チキンハム	オリーブ油	キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン缶	砂糖、塩、酢、しょうゆ	739
4・水				とりのからあげふう　高等部2位	とり肉	かたくり粉	しょうが	しょうゆ、酒	527
				キャベツのおかかあえ	かつおぶし		キャベツ　にんじん	塩、しょうゆ、みりん、砂糖、酢	632
				ぶたにくとさといものみそしる	ぶた肉、みそ	さといも	だいこん、にんじん	かつおこんぶだし	
5・木				チンジャオロース　中学部3位	ぶた肉	かたくり粉、ごま油	たまねぎ、にんじん、赤ピーマン、青ピーマン、たけのこ、にんにく	酒、砂糖、かき油、塩、しょうゆ	537
				ごもくスープ	ちくわ	ごま油	だいこん、にんじん、ごぼう、こまつな	とりがら、酒、みりん、塩、しょうゆ	644
6・金				いりぶた	ぶた肉、高野どうふ	じゃがいも、油	ごぼう、にんじん、さやいんげん、干ししいたけ	酒、みりん、砂糖、しょうゆ、かつおこんぶだし	602
				あつあげとろみじる	ミニあつあげ、とり肉	かたくり粉	だいこん、にんじん、ほうれんそう、えのきたけ	酒、塩、しょうゆ、みりん、かつおこんぶだし	722
9・月				さつまいもごはん		さつまいも、米、もち米		塩、酒、こんぶだし	511
				かぶのそぼろあんかけ	とりひき肉	かたくり粉	かぶ、にんじん、しょうが	酒、塩、しょうゆ、みりん、かつおだし	613
				はくさいとあつあげのみそしる	ミニあつあげ、みそ		はくさい、にんじん、もやし	かつおこんぶだし	
10・火	こっぺパン			とりにくのワインにこみ	とり肉、ベーコン	オリーブ油	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、にんにく、セロリー、トマト缶	とりがら、赤ワイン、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、塩、黒こしょう	597
				じゃがいものミルクに	牛乳	じゃがいも、バター		塩	716
				にんじんサラダ	ツナ		にんじん	粒マスタード、しょうゆ、酢、砂糖、塩、こしょう	
11・水		アシドミルク		スタミナどん　中学部1位	ぎゅう肉	米、油	キャベツ、にんじん、玉ねぎ、にんにく、青ピーマン、しょうが、セロリ、りんごペースト	酒、砂糖、塩、しょうゆ、こしょう、ケチャップ、ウスターソース	741
				じゃがいもとうふのみそしる	みそ、とうふ、油あげ	じゃがいも	えのきたけ、にんじん	かつおこんぶだし	889
12・木				さばのカレーやき　高等部3位	さば	オリーブ油、げんまいフレーク		白ワイン、塩、こしょう、カレー粉	617
				きゅうりとだいこんのあまずいため		ごま、ごま油	だいこん、きゅうり、にんじん、しょうが	砂糖、塩、酢、しょうゆ	740
				キャベツのおすまし	とうふ、油あげ		キャベツ、にんじん、えのきたけ	塩、しょうゆ、みりん、かつおこんぶだし	
13・金	げんりょうごはん			ごもくあんかけラーメン	ぶた肉、ちくわ	中華めん、油、かたくり粉、ごま油	キャベツ、にんじん、たまねぎ、干ししいたけ、しょうが	とりがら、しょうゆ、塩、こしょう、酒	568
				ひじきサラダ	ツナ、ひじき	ごま油	にんじん、きゅうり、れんこん、とうもろこし缶	しょうゆ、酢、砂糖、塩	682

※物資購入の都合により献立が変更になることもございますが、ご了承ください。



児童生徒に4月～7月に提供した給食の中で、もう１度食べたい給食のリクエストアンケートを7月に実施しました。
11月は中学部、高等部で1位～3位だった給食が登場します！

みなさん、お楽しみに！



