令和8年度11月　給食予定献立表

大阪府立箕面支援学校

No.1

11月2日　（月）		11月4日　（水）		11月5日　（木）		11月6日　（金）		11月9日　（月）		11月10日　（火）	
献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)
【牛乳】		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**	
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
【ご飯】		**【ご飯】**		**【ご飯】**		**【ご飯】**		**【ミートソーススパゲッティ】**		**【ご飯】**	
精白米		精白米		精白米		精白米		スパゲッティ		精白米	
【鮭の香草焼き】		**【すき焼き風煮】**		**【鶏肉のマーマレード焼き】**		**【油淋鶏】**		オリーブ油		**【豚肉の生姜焼き】**	
鮭		鶏もも肉		鶏もも肉		鶏もも肉		にんにく		豚ロース肉	
塩		油		玉葱		塩		豚ひき肉		豚もも肉	
こしょう		焼き豆腐		酒		こしょう		牛ひき肉		油	
バジル(乾)		しらたき		マーマレード		かたくり粉		生姜		玉葱	
パセリ(乾)		人参		こしょう		油		にんにく		生姜	
パン粉(乾)		玉葱		濃口醤油		生姜		油		酒	
酒		白菜		**【ポテトサラダ】**		にんにく		塩		濃口醤油	
【ゆでキャベツ】		白ねぎ		じゃがいも		白ねぎ		こしょう		三温糖	
キャベツ		生しいたけ		人参		酢		玉葱		**【かぼちゃの味噌汁】**	
人参		焼き麸		玉葱		酒		人参		西洋かぼちゃ	
塩		三温糖		青ピーマン		濃口醤油		なす		玉葱	
【ミネストローネ】		濃口醤油		塩		三温糖		ぶなしめじ		キャベツ	
ショルダーベーコン		塩		こしょう		ごま油		コーンスターチ		人参	
人参		**【わかめの酢の物】**		薄口醤油		**【小松菜のごま和え】**		トマト(缶)		油揚げ（冷凍）	
玉葱		カットわかめ		エッグケアマヨネーズ		小松菜		トマトケチャップ		干し椎茸	
にんにく		キャベツ		三温糖		えのきたけ		ウスターソース		昆布	
油		りょくとうもやし		**【コーンスープ】**		人参		赤ワイン		煮干し	
じゃがいも		人参		玉葱		ごま(いり)		鶏がらスープ		麹味噌	
シエルマカロニ		薄口醤油		有塩バター		本みりん		三温糖		信州味噌	
トマト(缶)		酢		鶏がらスープ		濃口醤油		**【ツナサラダ】**			
トマトピューレ		三温糖		うらごしコーン（冷凍）		薄口醤油		まぐろ水煮			
トマトケチャップ		塩		牛乳		**【春雨と白菜の和風スープ】**		人参			
濃口醤油		ごま(いり)		生クリーム		豚もも肉		キャベツ			
鶏がらスープ				パセリ		酒		油			
塩				塩		人参		三温糖			
こしょう				こしょう		玉葱		塩			
パセリ				三温糖		白菜		こしょう			
酒						チンゲンサイ		酢			
						スイートコーン(缶)					
						カット春雨					
						昆布					
						削り節					
						塩					
						こしょう					
						薄口醤油					
						油					
エネルギー(Kcal)	691	エネルギー(Kcal)	621	エネルギー(Kcal)	792	エネルギー(Kcal)	770	エネルギー(Kcal)	682	エネルギー(Kcal)	679
たんぱく質(g)	31.2	たんぱく質(g)	25.6	たんぱく質(g)	28.6	たんぱく質(g)	31.8	たんぱく質(g)	29.9	たんぱく質(g)	31.2
脂質(g)	23.3	脂質(g)	17.7	脂質(g)	29.4	脂質(g)	29.6	脂質(g)	24.4	脂質(g)	21.8
食塩相当量(g)	1.7	食塩相当量(g)	2.5	食塩相当量(g)	2.3	食塩相当量(g)	2.1	食塩相当量(g)	3.1	食塩相当量(g)	2.5

令和8年度11月　給食予定献立表

大阪府立箕面支援学校

No.2

11月11日	（水）	11月12日	（木）	11月13日	（金）	11月17日	（火）	11月18日	（水）	11月19日	（木）
献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)
【牛乳】		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**	
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
【冬野菜カレー】		**【ご飯】**		**【もぶりご飯】**		**【ご飯】**		**【中華丼】**		**【ご飯】**	
精白米		精白米		精白米		精白米		精白米		精白米	
米粒麦		**【秋刀魚の香味ソースがけ】**		しらす干し（冷凍）		**【鶏肉の照り焼き】**		豚ばら肉		**【鰆のごま味噌焼き】**	
豚ばら肉		さんま		油揚げ（冷凍）		酒		油		さわら	
にんにく		濃口醤油		人参		鶏もも肉		にんにく		塩	
生姜		生姜		ごぼう		生姜		生姜		酒	
油		酒		油		濃口醤油		塩		本みりん	
塩		かたくり粉		濃口醤油		本みりん		こしょう		麹味噌	
こしょう		油		三温糖		三温糖		玉葱		三温糖	
玉葱		三温糖		本みりん		**【小松菜のからし和え】**		人参		濃口醤油	
人参		酢		削り節		小松菜		白菜		ごま(いり)	
じゃがいも		豆板醤		**【焼き鳥】**		えのきたけ		たけのこ(水煮)		**【金平ごぼう】**	
大根		にんにく		鶏もも肉		人参		干し椎茸		ごぼう	
さつまいも		**【キャベツのレモン醤油和え】**		白ねぎ		からし(粉)		青ピーマン		ごま油	
ウスターソース		キャベツ		生姜		本みりん		鶏がらスープ		人参	
トマトケチャップ		人参		濃口醤油		薄口醤油		三温糖		板こんにゃく	
アレルゲンフリーカレールウ		本みりん		三温糖		濃口醤油		濃口醤油		酒	
カレー粉		濃口醤油		こしょう		**【具だくさん味噌汁】**		かたくり粉		三温糖	
鶏がらスープ		薄口醤油		酒		人参		ごま油		濃口醤油	
【ごぼうサラダ】		レモン		かたくり粉		大根		酒		青ピーマン	
ごぼう		**【すまし汁】**		**【五目汁】**		玉葱		**【チャプチェ】**		ごま(いり)	
きゅうり		木綿豆腐		絹厚揚げ（冷凍）		じゃがいも		カット春雨		**【のっぺい汁】**	
スイートコーン(缶)		油揚げ（冷凍）		大根		まいたけ		牛もも肉		鶏もも肉	
人参		カットわかめ		人参		カットわかめ		油		木綿豆腐	
塩		大根		白菜		昆布		にんにく		大根	
濃口醤油		人参		つきこんにゃく		煮干し		生姜		人参	
ごま(いり)		干し椎茸		青ねぎ		麹味噌		干し椎茸		さといも(冷凍)	
こしょう		青ねぎ		昆布		信州味噌		人参		干し椎茸	
酢		昆布		削り節		かたくり粉		小松菜		青ねぎ	
三温糖		削り節		薄口醤油				塩		昆布	
		薄口醤油		塩				濃口醤油		削り節	
		塩		本みりん				薄口醤油		塩	
		本みりん		酒				三温糖		濃口醤油	
		酒		かたくり粉				ごま(いり)		薄口醤油	
		油						ごま油		かたくり粉	
エネルギー(Kcal)	721	エネルギー(Kcal)	787	エネルギー(Kcal)	679	エネルギー(Kcal)	670	エネルギー(Kcal)	709	エネルギー(Kcal)	697
たんぱく質(g)	21.2	たんぱく質(g)	30.4	たんぱく質(g)	35.0	たんぱく質(g)	31.8	たんぱく質(g)	20.8	たんぱく質(g)	38.0
脂質(g)	25.7	脂質(g)	35.4	脂質(g)	25.7	脂質(g)	21.5	脂質(g)	22.9	脂質(g)	21.9
食塩相当量(g)	3.0	食塩相当量(g)	2.4	食塩相当量(g)	2.8	食塩相当量(g)	2.7	食塩相当量(g)	2.5	食塩相当量(g)	2.6

令和8年度11月　給食予定献立表

大阪府立箕面支援学校

No.3

11月20日（金）		11月24日（火）		11月25日（水）		11月26日（木）		11月27日（金）		11月30日（月）	
献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)
【牛乳】		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【ぶどうジュース】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**	
牛乳		牛乳		牛乳		ぶどうジュース		牛乳		牛乳	
【開拓丼】		**【ご飯】**		**【ご飯】**		**【黒糖パン】**		**【ひじきご飯】**		**【ご飯】**	
精白米		精白米		精白米		黒糖パン		精白米		精白米	
豚ひき肉		**【いも煮】**		**【田舎風煮】**		**【クリームシチュー】**		干ひじき		**【鶏肉の塩麹焼き】**	
生姜		さといも(冷凍)		豚もも肉		鶏もも肉		油		鶏もも肉	
干ひじき		ごぼう		油		油		油揚げ（冷凍）		塩麹	
人参		牛もも肉		焼き豆腐		じゃがいも		人参		**【金平ごぼう】**	
玉葱		油		野焼きちくわ		西洋かぼちゃ		干し椎茸		ごぼう	
スイートコーン(缶)		板こんにゃく		じゃがいも		人参		濃口醤油		ごま油	
さやいんげん（冷凍）		ぶなしめじ		人参		玉葱		薄口醤油		人参	
油		白菜		ごぼう		マッシュルーム(水煮)		酒		つきこんにゃく	
濃口醤油		白ねぎ		れんこん		ブロッコリー		昆布		酒	
麹味噌		酒		干し椎茸		有塩バター		削り節		三温糖	
三温糖		三温糖		板こんにゃく		小麦粉		**【揚げじゃがのそぼろあんかけ】**		濃口醤油	
本みりん		濃口醤油		削り節		牛乳		じゃがいも		青ピーマン	
塩		塩		三温糖		塩		油		ごま(いり)	
酒		昆布		本みりん		こしょう		鶏ひき肉		**【豆乳ごま味噌汁】**	
【石狩汁】		削り節		酒		鶏がらスープ		生姜		ごぼう	
鮭		**【ハムと大根のごま酢炒め】**		濃口醤油		酒		人参		じゃがいも	
塩		大根		薄口醤油		**【ささみのマリネ】**		絹厚揚げ（冷凍）		人参	
酒		人参		さやいんげん（冷凍）		鶏ささみ		酒		油揚げ（冷凍）	
大根		キャベツ		塩		キャベツ		塩		ぶなしめじ	
人参		ロースハム		**【わかめの酢の物】**		きゅうり		薄口醤油		豆乳	
じゃがいも		三温糖		カットわかめ		赤ピーマン		三温糖		ごま(ねり)	
玉葱		酢		キャベツ		黄ピーマン		削り節		昆布	
青ねぎ		濃口醤油		りょくとうもやし		オリーブ油		かたくり粉		削り節	
昆布		薄口醤油		人参		レモン		さやいんげん（冷凍）		麹味噌	
削り節		塩		薄口醤油		酢		**【沢煮椀】**		信州味噌	
麹味噌		ごま油		酢		塩		豚もも肉		酒	
信州味噌		ごま(いり)		三温糖		こしょう		大根			
かたくり粉				塩				人参			
				ごま(いり)				ごぼう			
								つきこんにゃく			
								えのきたけ			
								青ねぎ			
								昆布			
								削り節			
								塩			
								薄口醤油			
								酒			
								かたくり粉			
エネルギー(Kcal)	709	エネルギー(Kcal)	656	エネルギー(Kcal)	638	エネルギー(Kcal)	626	エネルギー(Kcal)	710	エネルギー(Kcal)	742
たんぱく質(g)	30.7	たんぱく質(g)	25.3	たんぱく質(g)	27.2	たんぱく質(g)	23.3	たんぱく質(g)	31.3	たんぱく質(g)	34.8
脂質(g)	22.9	脂質(g)	19.2	脂質(g)	16.2	脂質(g)	18.6	脂質(g)	27.3	脂質(g)	25.7
食塩相当量(g)	2.9	食塩相当量(g)	2.1	食塩相当量(g)	2.4	食塩相当量(g)	3.0	食塩相当量(g)	2.7	食塩相当量(g)	2.4