

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。
中学部・高等部の栄養量を表示しています。小学部1～3年は約0.65割、小学部4～6年は約0.8割です。

8月31日（月）			9月1日（火）			9月2日（水）			9月3日（木）			9月4日（金）			9月7日（月）						
献立名	使用材料	ｸﾞﾗﾑ (g)	献立名	使用材料	ｸﾞﾗﾑ (g)	献立名	使用材料	ｸﾞﾗﾑ (g)	献立名	使用材料	ｸﾞﾗﾑ (g)	献立名	使用材料	ｸﾞﾗﾑ (g)	献立名	使用材料	ｸﾞﾗﾑ (g)				
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206				
スタミナ豚丼	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ミルメーク （コーヒー）	ミルメーク（コー ヒー）	1個	ごはん	金賞健康米	100	おさつパン	おさつパン	1個				
	豚モモ(脂身付き)	50	鶏の西京焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90	赤魚のおろしか け	赤魚	80	ミニコッペパン	ミニコッペパン	1個	豚肉の韓国風炒 め	豚モモ(脂身付き)	70	タンンドリーチキ ﾝ	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90				
	豚ばら(脂身付)	20			玉葱		40		食塩	0.2	チキントマトス パゲッティ		スパゲッティ	50.38			玉葱	50		玉葱	30
	玉葱	50			食塩		0.5		酒	1			オリーブ油	1			にんじん	15		白こしょう	0.03
	にんじん	15			酒		1		だいにんおろし（冷）	18			ウィンナー	10.08			にら	5		食塩	0.2
	キャベツ	20			白みそ		6		本みりん	3			鶏若鶏肉モモ(皮付き)	40			しょうが	0.2		酒	1
	にら	8			うすくちしょうゆ		1		うすくちしょうゆ	3			玉葱	40			にんにく	0.2		にんにく	0.2
	しょうが	0.5			酒	1	れんこんのきん ぴら	れんこん	30		青ピーマン		20			上白糖	1		しょうが	0.2	
	にんにく	0.5			本みりん	1.5			にんじん	20			にんじん	10			こいくちしょうゆ	6		エッグケア	2.96
	綿実油	0.5			上白糖	0.5			つきごんにやく	8.3			マッシュルーム	5.04			コチジャン	0.6		トマトケチャップ	5.93
	酒	1.5			キャベツ	30			綿実油	0.5			トマト缶	37			ごま油	1		カレー粉	0.59
	上白糖	1			干ひじき	0.3			こいくちしょうゆ	3			にんにく	0.5			ごま(いり)	0.7		こいくちしょうゆ	1
	こいくちしょうゆ	4			上白糖	1			上白糖	1			バジル(粉)	0.04			ごま(すり)	0.7	ブロッコリーサ ラダ	ブロッコリー（冷凍）	29.7
	本みりん	1.5			上白糖	0.5		本みりん	1		オリーブ油		1	もやしの甘酢和 え		もやし	30			キャベツ	20
	米酢	1			食塩	0.2		ごま(いり)	0.5		食塩		0.5				にんじん	15			とうもろこし(冷凍)
	かたくり粉	0.5		米酢	1	なすの味噌汁	なす	20		白こしょう	0.03		さんどまめ		4.45		上白糖	0.8			
きゅうりの生姜漬 け	きゅうり	40		うすくちしょうゆ	1			豚モモ(脂身付き)	20		うすくちしょうゆ	4		上白糖	1		食塩	0.3			
	はくさい	20		綿実油	0.5			玉葱	30		上白糖	1		米酢	2		米酢	2			
	しょうが	0.5	豆腐ときのこの 味噌汁	絹ごし豆腐	20		ぶなしめじ	10	ブロッコリーの サラダ	ブロッコリー（冷凍）	34		うすくちしょうゆ	2		オリーブ油	1				
	上白糖	1			葉ねぎ	3		にんじん		15	大根のすまし汁	油揚げ	4.7	トマトスープ	にんじん	20					
	うすくちしょうゆ	2			赤みそ	8		とうもろこし(冷凍)		3			はくさい		25		玉葱	20			
かぼちゃの味噌汁	油揚げ	4.8			えのきたけ	8		白みそ		4			まぐろ缶詰		10		だいこん	30		キャベツ	30
	西洋かぼちゃ	30		しいたけ	8		りしりこんぶ	0.5				上白糖	0.8			ぶなしめじ	10		大豆(ゆで)	12	
	だいこん	20		根みつば	3		削り節	3		食塩	0.2		カットわかめ	0.5		にんにく	0.2				
	玉葱	20		赤みそ	8		水	170		米酢	1.5		食塩	0.3		パセリ	0.5				
	葉ねぎ	3		白みそ	4					オリーブ油	0.5		うすくちしょうゆ	3		オリーブ油	0.5				
	赤みそ	8		りしりこんぶ	0.5								りしりこんぶ	0.5		トマト缶詰	23				
	白みそ	4		削り節	3								削り節	3		上白糖	0.5				
	りしりこんぶ	0.5		水	170								水	170		食塩	0.2				
	削り節	3														白こしょう	0.02				
	水	170														ローレル（粉）	0.02				
エネルギー 775 kcal			エネルギー 756 kcal			エネルギー 686 kcal			エネルギー 731 kcal			エネルギー 697 kcal			エネルギー 791 kcal						
たんばく質 34 g			たんばく質 35 g			たんばく質 37 g			たんばく質 31 g			たんばく質 34 g			たんばく質 38 g						
脂質 24 g			脂質 24 g			脂質 15 g			脂質 26 g			脂質 20 g			脂質 32 g						

9月8日（火）			9月9日（水）			9月10日（木）			9月11日（金）				9月14日（月）												
献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)											
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	めかぶの中華スープ	めかぶわかめ	1.5	牛乳	牛乳	206								
かみかみわかめごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	中華丼	金賞健康米	100		鶏若鶏肉モモ(皮付き)	10	ごはん	金賞健康米	100								
	かむわかめごはん	1.4		鰯の南蛮漬け	まあじ		70	鶏肉の香味焼き		鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90		豚モモ(脂身付き)	40		だいこん	20	豚肉と蓮根のこまみそ炒め	豚モモ(脂身付き)	60					
豚肉と干しすいきの味噌煮	豚モモ(脂身付き)	60		白こしょう	0.03		玉葱	30		にんじん	15			にんじん	15		れんこん	30							
	つきごんにやく	9.5		食塩	0.2		にら	8		玉葱	30			玉葱	20		玉葱	40							
	干し椎茸	0.5		酒	1		しょうが	0.5		はくさい	30			中華だし	2		にんじん	15							
	干すいき(乾)	4.5		かたくり粉	9		にんにく	0.5		だけのこ(水煮)	15			うすくちしょうゆ	1		綿実油	1							
	油揚げ	10.1		なたね油	4		ごま(いり)	0.5		もやし	25			食塩	0.2		ごま(ねり)	2.96							
	玉葱	30		玉葱	20		こいくちしょうゆ	2.5		ごまつな	10			がらスープ	3		こいくちしょうゆ	3							
	にんじん	20		にんじん	7		食塩	0.1		しょうが	1			水	170		上白糖	1.5							
	葉ねぎ	5		青ピーマン	7		酒	1		綿実油	0.5														
	綿実油	0.5		ごま油	0.5		ごま油	0.5		食塩	0.2														
	上白糖	1		米酢	1		白こしょう	0.04																	
	本みりん	2		上白糖	1		中華だし	2																	
	こいくちしょうゆ	2		こいくちしょうゆ	2.5		きゅうり	20		こいくちしょうゆ	3														
	赤みそ	3		レモン(果汁)	1.5		上白糖	2		ごま油	0.5														
	酒	1		こまつな	30		米酢	3		かたくり粉	1														
	削り節・昆布だし	30		えのきたけ	15		うすくちしょうゆ	1		水	45														
けんちん汁	木綿豆腐	20		にんじん	15	ビーフン入りスープ	ビーフン	15	蒸し焼売	安心素材肉焼売	3個														
	だいこん	20		こいくちしょうゆ	2		豚モモ(脂身付き)	15																	
	にんじん	15		本みりん	1		玉葱	30																	
	さといも(冷凍)	15		油揚げ	4.8		だけのこ(水煮)	9																	
	干し椎茸	0.5		もやし	30		干し椎茸	0.5																	
	ごぼう	15		だいこん	30		チンゲン菜	15																	
	葉ねぎ	3		カットわかめ	0.5		がらスープ	3																	
	ごま油	0.5		赤みそ	8		中華だし	2																	
	食塩	0.3		白みそ	4		食塩	0.2																	
	うすくちしょうゆ	4		りしりこんぶ	0.5		白こしょう	0.02																	
	りしりこんぶ	0.5		削り節	3		うすくちしょうゆ	1																	
	削り節	3		水	170		ごま油	0.5																	
干し椎茸戻し汁	6																								
水	165																干し椎茸戻し汁	6	干し椎茸戻し汁	6					
エネルギー	725 kcal																エネルギー	715 kcal	エネルギー	785 kcal	エネルギー	717 kcal	エネルギー	724 kcal	
たんばく質	34 g																たんばく質	34 g	たんばく質	34 g	たんばく質	31 g	たんばく質	33 g	
脂質	21 g																脂質	19 g	脂質	25 g	脂質	20 g	脂質	19 g	



令和8年月 学校給食献立表



大阪府立住之江支援学校

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。
中学部・高等部の栄養量を表示しています。小学部1～3年は約0.65割、小学部4～6年は約0.8割です。

9月15日（火）			9月16日（水）			9月17日（木）			9月18日（金）									
献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)				
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	チンゲン菜のゆず香和え	チンゲン菜	20	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	春雨サラダ	緑豆はるさめ	9	
チキンジャンバラヤ	金賞健康米	90	ごはん	金賞健康米	100		もやし	30	黒糖パン	黒糖パン	1個	ごはん	金賞健康米	100		きゅうり	30	
	コンソメ	2	韓国風すき焼き	焼き豆腐	20		にんじん	10	鯖のトマトソースかけ	まさば	80	麻婆茄子	なす	50		ローズハム	7.41	
	オリーブ油	1		和牛モモ（脂身付き）	30		上白糖	1		食塩	0.2		豚ひき肉	40		にんじん	10	
	ウィンナー	9		和牛バラ（脂身付き）	30		食塩	0.3		酒	1		にら	10		ごま（いり）	0.5	
	ミックスベジタブル（冷凍）	15		玉葱	30		米酢	1.5		玉葱	15		たけのこ（水煮）	18		うすくちしょうゆ	2	
	玉葱	20		はくさい	30		ゆず（果汁、生）	1.5		トマト缶詰	14.82		白ねぎ	15		上白糖	1	
	チリパウダー	0.04		にんじん	10		大根のスープ	絹ごし豆腐		20	にんにく		0.2	干し椎茸		1	米酢	1.5
	トマトケチャップ	9		葉ねぎ	5		だいこん	30		こいくちしょうゆ	2		しょうが	0.5		ごま油	1	
	トマト缶詰	8		ぶなしめじ	5		玉葱	20		上白糖	1		にんにく	0.5		わかめスープ	カットわかめ	0.5
	食塩	0.2		しょうが	0.2		にら	10		本みりん	1		綿実油	0.5			キャベツ	20
	白こしょう	0.03		にんにく	0.2		がらスープ	3		オリーブ油	1		赤だし味噌	4			にんじん	15
	コンソメ	0.8		糸こんにゃく	9		中華だし	2		じゃがいも	30		トウバンジャン	0.2			玉葱	30
	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90		コチジャン	2		食塩	0.2		きゅうり	10		酒	2			中華だし	2
	玉葱	30		こいくちしょうゆ	5		うすくちしょうゆ	1		にんじん	10		上白糖	1			うすくちしょうゆ	1
	パプリカ（粉）	0.44		上白糖	2		ごま油	0.3		グリンピース（冷凍）	6		こいくちしょうゆ	2.5			食塩	0.2
	食塩	0.2		酒	2		水	170		鶏若鶏肉ささ身	3		オイスターソース	0.6			がらスープ	2.96
	白こしょう	0.02		水	18					エッグケア	3		テンメンジャン	2.5			水	170
	酒	1		ごま油	0.5					米酢	1.5		ごま油	0.5				
オクラスープ	オクラ	10																
	豚ひき肉	15																
	キャベツ	40																
	にんじん	15																
	オリーブ油	0.5																
	がらスープ	2.96																
	コンソメ	1.5																
	うすくちしょうゆ	1																
	本みりん	1																
	食塩	0.2																
	白こしょう	0.02																
水	171.88																	
ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	1個																
エネルギー 792 kcal			エネルギー 787 kcal			エネルギー 741 kcal			エネルギー 710 kcal									
たんばく質 34 g			たんばく質 28 g			たんばく質 37 g			たんばく質 26 g									
脂質 29 g			脂質 32 g			脂質 30 g			脂質 20 g									

9月24日（木）			9月25日（金）			9月28日（月）			9月29日（火）			9月30日（水）			加工食品の原材料について							
献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)								
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	のむヨーグルト	のむヨーグルト	206	牛乳	牛乳	206	9/3ミルメーク（コーヒー）							
ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	コッペパン	コッペパン	100	ごはん	金賞健康米	100								
鶏肉のレモン煮	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90	さんまの塩焼き	さんま	70	カレー肉じゃが	豚モモ(脂身付き)	60	鶏肉のクリーム煮	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60	鯖のみそマヨネーズ焼き	さわら	80	〈原材料〉 果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸Ca、着色料（カラメル）、香料、V.C、VB1、VB2、水							
	食塩	0.2		食塩	0.3		じゃがいも	60		にんにく	0.2		食塩	0.2								
	酒	1		酒	1		糸こんにゃく	14.8		さつまいも	30		酒	1								
	かたくり粉	10.4		だいこんおろし（冷）	18		玉葱	40		にんじん	15		白みそ	1.5								
	なたね油	4		こいくちしょうゆ	3		にんじん	20		玉葱	50		エッグケア	5.93								
	こいくちしょうゆ	4		本みりん	3		むきえだまめ	9		ほうれんそう(冷)	14.8		酒	2								
	上白糖	3		ゆず(果汁)	0.5		綿実油	0.5		オリーブ油	0.5		パセリ	0.5								
	レモン（果汁）	2.5		さといも豚汁	豚モモ(脂身付き)		20			上白糖	3		アレルギーフリーシチューフレーク	8.89	白菜のおかか和え	はくさい	30	9/11蒸し焼売				
	水	3			だいこん		20			本みりん	3			コンソメ		0.5	ぶなしめじ		15			
	ほうれん草のナムル	ほうれんそう（冷凍）			29.6					ごぼう	10					こいくちしょうゆ	3		食塩	0.2		にんじん
もやし		25			にんじん	10				うすくちしょうゆ	3					白こしょう	0.05			かつお節		0.9
にんじん		15		さといも(水煮)	21	カレー粉		1.8		調整豆乳	47		こいくちしょうゆ		3							
食塩		0.2		つきこんにゃく	8.9	りしりこんぶ		0.25		濃久里夢	8.9		本みりん		1.5							
うすくちしょうゆ		1		葉ねぎ	3	削り節		1.5		水	30		上白糖		1							
中華だし		0.5		キャベツのごま和え	綿実油	0.3		キャベツ		40	グリーンサラダ		キャベツ		30	キャベツのすまし汁	糸かまぼこ			6.0		
ごま油		0.5			赤みそ	8				にんじん			20		きゅうり		20			玉葱		20
ごま(いり)		0.5			白みそ	3				ごま(すり)			0.5		上白糖		1			キャベツ		20
ごま(すり)	0.5	りしりこんぶ	0.5	ごま(いり)	0.5	ごま(いり)	0.5	食塩	0.4	にんじん	10	〈表示対象アレルゲン〉 鶏肉・豚肉・小麦・大豆										
豆腐のスープ	絹ごし豆腐	20		削り節	3		本みりん	1		白ワインビネガー	1			干し椎茸	0.5	9/25十五夜デザート						
	えのきたけ	15		水	170		こいくちしょうゆ	3		綿実油	0.4	葉ねぎ		5								
	玉葱	30		十五夜デザート	十五夜デザート		1個	みかん缶		みかん（缶詰）	45			食塩	0.3	〈原材料〉 【みかんゼリー】 うんしゅうみかん果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水、乳酸、ゲル化剤、酸味料、ビタミンc、クエン酸鉄Na、香料 【モチーフ】 水あめ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、粉末油脂、寒天、レモン果汁、水、乳化剤、酸味料、ゲル化剤（キサンタンガム）、香料						
	だいこん	20												うすくちしょうゆ	3		りしりこんぶ	0.5	削り節	3	干し椎茸戻し汁	6.0
	カットわかめ	0.5												干し椎茸戻し汁	6.0		水	170	〈表示対象アレルゲン〉 -			
	うすくちしょうゆ	1												-								
	食塩	0.2																				
	中華だし	2																				
	からスープ	3																				
	水	170																				
エネルギー	786 kcal	エネルギー	785 kcal	エネルギー	741 kcal	エネルギー	732 kcal	エネルギー	704 kcal													
たんぱく質	32 g	たんぱく質	34 g	たんぱく質	31 g	たんぱく質	28 g	たんぱく質	35 g													
脂質	27 g	脂質	30 g	脂質	17 g	脂質	21 g	脂質	21 g													