

令和6年6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。

6月3日(月)			6月4日(火)			6月5日(水)			6月6日(木)			6月7日(金)			6月10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)	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	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206									
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	黒糖パン	黒糖パン	1個	牛丼	金賞健康米	100	かみかみガバオライス	金賞健康米	100									
豚肉と厚揚げの中華炒め	豚モモ(脂身付き) しょうが・にんにく 綿実油 絹厚揚げ にんじん はくさい 玉葱 にら 干し椎茸 こいくち・うすくちしょうゆ 本みりん 中華だし 上白糖 水 かたくり粉	60 1 35 15 50 20 4 1 5 2 1 10 2	かみかみ甘辛揚げ	鶏若鶏肉モモ(皮付き) 食塩 白こしょう 酒 大豆 かたくり粉 なたね油 こいくちしょうゆ 上白糖 酒 本みりん ごま(いり)	60 1 2 15 10 5 4 3 4 4 4 30 30 8	鰻のカレー揚げ	まあじ 酒 かたくり粉 薄力粉 白こしょう カレー粉 食塩 なたね油	80 1 5 4 1 1 6	鶏肉のバジル焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き) 玉葱 白ワイン 食塩 白こしょう バジル オリーブ油	90 30 1 1 30 1 2	かみかみマスタードサラダ	キャベツ きゅうり エリンギ 上白糖 オリーブ油 粒入りマスタード レモン果汁 食塩	40 15 10 2 2 1 1	牛丼	和牛モモ(脂身付き) 酒 にんじん 玉葱 糸こんにゃく 葉ねぎ 綿実油 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 上白糖 本みりん 削り節・昆布だし もやし にんじん 油揚げ にら こいくちしょうゆ 上白糖 ごま油 ラー油	60 1 15 50 30 7 4 3 2 2 25 30 20 5 2 2 20 30 15 15 5 3 3 160	かみかみガバオライス	鶏若鶏肉ひき肉 玉葱 青ピーマン 赤ピーマン たけのこ(水煮缶詰) れんこん にんにく 綿実油 中華だし 上白糖 こいくちしょうゆ オイスターソース 酒 バジル	60 30 5 5 10 10 1 1 3 2 4 40 40	キャベツのサラダ	キャベツ きゅうり 食塩 白こしょう 上白糖 白ワインピネガー うすくちしょうゆ オリーブ油	40 20 1 2 2 3 1			
もやしの中華あえ	ローズハム さんどまめ もやし ごま油 上白糖 うすくちしょうゆ 米酢 中華だし	10 20 40 2 2 1 3 3	大根のすまし汁	油揚げ はくさい だいこん ぶなしめじ カットわかめ 食塩 うすくちしょうゆ りしりこんぶ 削り節 水	5 25 40 10 3 4 3 160	かみかみ豚汁	豚モモ(脂身付き) だいこん ごぼう にんじん さといも つきこんにゃく 葉ねぎ 綿実油 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	15 20 20 10 15 10 2 9 4 3 160	白菜のスープ	ショルダーベーコン にんじん 玉葱 はくさい パセリ がらスープ うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう 水	10 10 30 30 3 3 2 1 160	かみかみピリ辛和え	もやし にんじん 油揚げ にら こいくちしょうゆ 上白糖 ごま油 ラー油 なめこの赤だし だいこん えのきたけ なめこ カットわかめ 赤みそ 赤だし味噌 りしりこんぶ 削り節 水	30 20 6 5 2 2 20 30 15 15 5 3 3 160	シュリエンスープ	ショルダーベーコン だいこん 赤ピーマン 玉葱 パセリ 酒 食塩 白こしょう コンソメ うすくちしょうゆ ぶどうゼリー	10 35 10 20 1 1 1 1 1 1									
青梗菜のスープ	鶏若鶏肉モモ(皮なし) チンゲン菜 にんじん 玉葱 えのきたけ しょうが ごま油 うすくちしょうゆ 食塩 鳥がらだし	10 20 10 30 10 1 2 2 3 3	鶏若鶏肉モモ(皮なし)	食塩 うすくちしょうゆ りしりこんぶ 削り節 水	10 4 3 160	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	玉葱 白ワイン 食塩 白こしょう 薄力粉 粒入りマスタード はちみつ こいくちしょうゆ	90 30 1 1 5 4 3 2	とんこつしょうゆラーメン	ラーメン ごま油 豚モモ(脂身付き) 綿実油 にんにく しょうが にんじん 玉葱 はくさい もやし 葉ねぎ 綿実油 豚骨醤油ラーメンスープ 水	130 3 35 7 15 20 40 30 7 28 165	豚肉の塩麴炒め	豚モモ(脂身付き) 玉葱 白ねぎ 青ピーマン 赤ピーマン しょうが 綿実油 塩麴 酒 上白糖 うすくちしょうゆ ごま(いり)	60 30 10 5 5 1 12 3 2 1 1	なすみそ炒め	豚ひき肉 しょうが なす 青ピーマン キャベツ 綿実油 赤みそ 上白糖 本みりん こいくちしょうゆ	10 10 40 10 15 3 1 1 1 1	夏野菜の和え物	オクラ きゅうり にんじん みょうが ごま油 うすくちしょうゆ 上白糖 食塩 米酢	20 30 15 5 3 1 1 1	じゃが芋のみそ汁	油揚げ じゃがいも 玉葱 にんじん ぶなしめじ 葉ねぎ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	5 30 25 10 10 3 9 4 3 160	白菜のすまし汁	絹ごし豆腐 はくさい だいこん ぶなしめじ 葉ねぎ 食塩 うすくちしょうゆ りしりこんぶ 削り節 水	20 30 20 10 3 1 4 3 160
エネルギー	たんぱく質	脂質	エネルギー	たんぱく質	脂質	エネルギー	たんぱく質	脂質	エネルギー	たんぱく質	脂質	エネルギー	たんぱく質	脂質	エネルギー	たんぱく質	脂質									
758 kcal	37 g	23 g	794 kcal	32 g	26 g	764 kcal	38 g	22 g	736 kcal	36 g	30 g	764 kcal	34 g	25 g	764 kcal	28 g	20 g									

6月11日(火)			6月12日(水)			6月13日(木)			6月14日(金)			6月17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	牛乳	牛乳	206			
ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	おさつパン	おさつパン	1個	ごはん1/2	金賞健康米	50	コッパン	コッパン	1個			
豚肉の塩麴炒め	豚モモ(脂身付き) 玉葱 白ねぎ 青ピーマン 赤ピーマン しょうが 綿実油 塩麴 酒 上白糖 うすくちしょうゆ ごま(いり)	60 30 10 5 5 1 12 3 2 1 1	鮭の幽庵焼き	銀鮭 ゆず果汁 こいくちしょうゆ 酒 本みりん	70 3 3 4 4	鶏肉のハニーマスタード焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き) 玉葱 白ワイン 食塩 白こしょう 薄力粉 粒入りマスタード はちみつ こいくちしょうゆ	90 30 1 1 5 4 3 2	とんこつしょうゆラーメン	ラーメン ごま油 豚モモ(脂身付き) 綿実油 にんにく しょうが にんじん 玉葱 はくさい もやし 葉ねぎ 綿実油 豚骨醤油ラーメンスープ 水	130 3 35 7 15 20 40 30 7 28 165	チョコスプレッド	チョコスプレッド ポークビーンズ 豚モモ(脂身なし) 大豆 玉葱 にんじん じゃがいも グリーンピース(冷凍) にんにく 上白糖 ウスターソース トマトケチャップ 食塩 白こしょう がらスープ トマト缶詰 綿実油 水	1個 40 25 50 20 40 8 1 2 7 5 30 15	ツナサラダ	まぐろ缶詰 キャベツ きゅうり とうもろこし(冷凍) 上白糖 食塩 白ワインピネガー うすくちしょうゆ 綿実油 ABCマカロニスープ アルファベットマカロニ ショルダーベーコン にんじん ぶなしめじ 玉葱 プロッコリー コンソメ 食塩 白こしょう 鳥がらだし 水	10 30 25 5 2 1 3 1 25 6 5 10 10 20 25 1 3 160
夏野菜の和え物	オクラ きゅうり にんじん みょうが ごま油 うすくちしょうゆ 上白糖 食塩 米酢	20 30 15 5 3 1 1 1	じゃが芋のみそ汁	油揚げ じゃがいも 玉葱 にんじん ぶなしめじ 葉ねぎ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	5 30 25 10 10 3 9 4 3 160	鶏肉のハニーマスタード焼き	玉葱 白ワイン 食塩 白こしょう 薄力粉 粒入りマスタード はちみつ こいくちしょうゆ	90 30 1 1 5 4 3 2	とんこつしょうゆラーメン	ラーメン ごま油 豚モモ(脂身付き) 綿実油 にんにく しょうが にんじん 玉葱 はくさい もやし 葉ねぎ 綿実油 豚骨醤油ラーメンスープ 水	130 3 35 7 15 20 40 30 7 28 165	チョコスプレッド	チョコスプレッド ポークビーンズ 豚モモ(脂身なし) 大豆 玉葱 にんじん じゃがいも グリーンピース(冷凍) にんにく 上白糖 ウスターソース トマトケチャップ 食塩 白こしょう がらスープ トマト缶詰 綿実油 水	1個 40 25 50 20 40 8 1 2 7 5 30 15	ツナサラダ	まぐろ缶詰 キャベツ きゅうり とうもろこし(冷凍) 上白糖 食塩 白ワインピネガー うすくちしょうゆ 綿実油 ABCマカロニスープ アルファベットマカロニ ショルダーベーコン にんじん ぶなしめじ 玉葱 プロッコリー コンソメ 食塩 白こしょう 鳥がらだし 水	10 30 25 5 2 1 3 1 25 6 5 10 10 20 25 1 3 160
エネルギー	たんぱく質	脂質	エネルギー	たんぱく質	脂質	エネルギー	たんぱく質	脂質	エネルギー	たんぱく質	脂質	エネルギー	たんぱく質	脂質			
698 kcal	32 g	17 g	759 kcal	36 g	23 g	793 kcal	38 g	30 g	706 kcal	35 g	21 g	790 kcal	39 g	25 g			

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。



令和6年6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。

Main menu table for June 18th to 25th. Columns include date, dish name, ingredients, and nutritional values (Energy, Protein, Fat).

Menu table for June 26th to 28th. Columns include date, dish name, ingredients, and nutritional values (Energy, Protein, Fat).

6月4日 ~ 10日 歯と口の健康週間. Includes text about 'かみかみ献立' (chewing menu), benefits of chewing, and a cartoon tooth character.

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。