

令和6年9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2日(月)			9月3日(火)			9月4日(水)			9月5日(木)			9月6日(金)			9月9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	わかめごはん(1/2)	金賞健康米	50	ごはん	金賞健康米	100	チキンライス	金賞健康米	85
豚肉と蓮根のごまみそ炒め	豚モモ(脂身付き) れんこん 玉葱 にんじん 綿実油 ごま(ねり) こいくちしょうゆ 上白糖 赤だし味噌 ごま(いり)	60 30 40 15 5 3 1 4 1	ヤンニョムチキン 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 食塩 白こしょう にんにく かたくり粉 綿実油 ごま(いり) コチジャン トマトケチャップ 上白糖 本みりん	90 90 3 4 1 1 8 1 2 3	鮭の漬け焼き 銀鮭 酒 こいくちしょうゆ 本みりん 上白糖 れんこん にんじん 板こんにゃく ちくわ 綿実油 こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん ごま(いり)	70 70 3 4 3 30 8 8 8 3 1 1	五目うどん うどん(ゆで) 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 油揚げ はくさい にんじん しょうが 葉ねぎ うすくちしょうゆ 本みりん りしりこんぶ 削り節 水	1 150 50 10 20 10 1 5 6 8 4 180	鶏肉の甘辛焼き 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 玉葱 酒 上白糖 本みりん こいくちしょうゆ もやし にんじん さんどまめ 上白糖 米酢 うすくちしょうゆ	90 40 1 4 4 9 50 15 5 2 2 3	もやしの和え物 もやし にんじん さんどまめ 上白糖 米酢 厚揚げ じゃがいも 玉葱 にんじん 葉ねぎ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	50 50 15 5 2 20 30 25 10 3 10 4 3 160	鶏肉の甘辛焼き 鶏若鶏肉モモ(皮付き) きゅうり キャベツ ごま(いり) ごま(すり) 梅肉 上白糖 こいくちしょうゆ やさいゼリー	15 20 30 30 10 1 2 2 1個	おおむぎ 麦入り野菜スープ ウインナー にんじん じゃがいも キャベツ セロリー パセリ がらスープ オリーブ油 食塩・白こしょう うすくちしょうゆ コンソメ 本みりん ぶどうゼリー	4 5 5 15 20 40 1 1 3 2 1 1 1	
切干し大根のゆず風味	切干しだいこん 糸かまぼこ にんじん えのきたけ ゆず果汁 上白糖 こいくちしょうゆ 米酢	5 8 10 10 2 1 3 2	ほうれん草のナムル ほうれんそう もやし にんじん 食塩 うすくちしょうゆ 中華だし ごま油 ごま(いり) ごま(すり) にんにく 豆腐のスープ 絹ごし豆腐 えのきたけ 玉葱 カットわかめ しょうが ごま油 うすくちしょうゆ 食塩 中華だし	35 30 15 15 2 2 1 3 2 2 25 15 30 2 2	なすのみそ汁 なす 豚モモ(脂身付き) 玉葱 ぶなしめじ 葉ねぎ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	20 10 30 10 5 9 3 2 160	ささみと胡瓜の梅肉和え 鶏若鶏肉ささ身 きゅうり キャベツ ごま(いり) ごま(すり) 梅肉 上白糖 こいくちしょうゆ やさいゼリー	15 20 30 30 10 1 2 2 1個	鶏若鶏肉ささ身 きゅうり キャベツ ごま(いり) ごま(すり) 梅肉 上白糖 こいくちしょうゆ やさいゼリー	15 20 30 10 3 10 4 3 160	おおむぎ 麦入り野菜スープ ウインナー にんじん じゃがいも キャベツ セロリー パセリ がらスープ オリーブ油 食塩・白こしょう うすくちしょうゆ コンソメ 本みりん ぶどうゼリー	4 5 5 15 20 40 1 1 3 2 1 1 1					
白菜のすまし汁	絹ごし豆腐 はくさい だいこん 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 3 4 3 3 160	絹ごし豆腐 えのきたけ 玉葱 カットわかめ しょうが ごま油 うすくちしょうゆ 食塩 中華だし	25 15 30 2 2	なすのみそ汁 なす 豚モモ(脂身付き) 玉葱 ぶなしめじ 葉ねぎ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	20 10 30 10 5 9 3 2 160	ささみと胡瓜の梅肉和え 鶏若鶏肉ささ身 きゅうり キャベツ ごま(いり) ごま(すり) 梅肉 上白糖 こいくちしょうゆ やさいゼリー	15 20 30 30 10 1 2 2 1個	鶏若鶏肉ささ身 きゅうり キャベツ ごま(いり) ごま(すり) 梅肉 上白糖 こいくちしょうゆ やさいゼリー	15 20 30 10 3 10 4 3 160	おおむぎ 麦入り野菜スープ ウインナー にんじん じゃがいも キャベツ セロリー パセリ がらスープ オリーブ油 食塩・白こしょう うすくちしょうゆ コンソメ 本みりん ぶどうゼリー	4 5 5 15 20 40 1 1 3 2 1 1 1					
エネルギー	738 kcal		エネルギー	826 kcal		エネルギー	730 kcal		エネルギー	708 kcal		エネルギー	808 kcal		エネルギー	755 kcal	
たんぱく質	35 g		たんぱく質	33 g		たんぱく質	35 g		たんぱく質	34 g		たんぱく質	37 g		たんぱく質	25 g	
脂質	20 g		脂質	29 g		脂質	21 g		脂質	21 g		脂質	25 g		脂質	23 g	

9月10日(火)			9月11日(水)			9月12日(木)			9月13日(金)			9月17日(火)			9月18日(水)		
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	りんごパン	アップルパン	1個	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100
豚肉と厚揚げの味噌炒め煮	豚モモ(脂身付き) 絹厚揚げ 玉葱 キャベツ にんじん 綿実油 しょうが 食塩 こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん 酒 赤みそ 赤だし味噌 削り節・昆布だし	50 45 30 40 15 5 3 3 3 2 2 2 3 15	鯖のみそマヨネーズ焼き さわか 食塩 白こしょう 酒 白みそ エッグケア パセリ 白菜のおかか和え はくさい ぶなしめじ にんじん かつお節 こいくちしょうゆ 本みりん 上白糖 油揚げ 干し椎茸 だいこん にんじん さといも つきこんにゃく 葉ねぎ 食塩 うすくちしょうゆ りしりこんぶ 削り節 水 かたくり粉	80 80 2 2 1 5 5 50 15 10 20 5 1 5 5 5 30 30 10 1 4 2 160 1	韓国風すき焼き 焼き豆腐 和牛モモ(脂身付き) 和牛バラ(脂身付き) 玉葱 はくさい にんじん 葉ねぎ ぶなしめじ しょうが にんにく 糸こんにゃく コチジャン こいくちしょうゆ 上白糖 酒 水 ごま油 チンゲン菜 もやし にんじん 上白糖 食塩 米酢 ゆず果汁 絹ごし豆腐 だいこん 玉葱 にら がらスープ 中華だし 食塩 うすくちしょうゆ ごま油	30 25 25 30 30 10 5 5 5 20 3 7 2 1 20 30 30 10 1 2 2 20 30 20 1 4 1 2	鶏肉の香草パン粉焼き 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 食塩 白こしょう ウスターソース 粒入りマスタード パン粉 パセリ バジル オリーブ油 ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン ノンオイルフレンドレッシング 豚モモ(脂身付き) キャベツ 玉葱 にんじん エリンギ セロリー パセリ 綿実油 コンソメ 食塩 白こしょう うすくちしょうゆ がらスープ 水	90 90 4 3 8 10 5 5 40 10 10 10 10 10 10 10 25 20 15 10 3 1 1 1 1 1 160	さんまの塩焼き さんま 食塩 酒 だいこんおろし こいくちしょうゆ ゆず果汁 せんだい芋煮 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	70 1 15 1 1 15 15 20 25 10 10 10 10 2 9 3 3 160	カレー肉じゃが 豚モモ(脂身付き) じゃがいも 糸こんにゃく 玉葱 にんじん むきえだまめ 綿実油 上白糖 本みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ カレー粉 削り節・昆布だし キャベツのごま和え キャベツ にんじん ごま(すり) ごま(いり) 本みりん こいくちしょうゆ みかん缶詰	60 60 25 60 20 10 20 20 45 20 20 3 1 1 20 45 20 1 1 3 50					
もやしの甘酢和え	もやし カットわかめ にんじん さんどまめ 上白糖 米酢 うすくちしょうゆ	50 15 5 3 3 3	のっぺい汁 油揚げ 干し椎茸 だいこん にんじん さといも つきこんにゃく 葉ねぎ 食塩 うすくちしょうゆ りしりこんぶ 削り節 水 かたくり粉	5 50 10 20 6 5 5 4 2 160 1	チンゲン菜のゆず香和え チンゲン菜 もやし にんじん 上白糖 食塩 米酢 ゆず果汁 絹ごし豆腐 だいこん 玉葱 にら がらスープ 中華だし 食塩 うすくちしょうゆ ごま油	30 30 30 10 1 2 2 20 30 20 1 4 1 2	りんごパン アップルパン 食塩 白こしょう ウスターソース 粒入りマスタード パン粉 パセリ バジル オリーブ油 ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン ノンオイルフレンドレッシング 豚モモ(脂身付き) キャベツ 玉葱 にんじん エリンギ セロリー パセリ 綿実油 コンソメ 食塩 白こしょう うすくちしょうゆ がらスープ 水	1個 1 4 3 8 10 5 5 40 10 10 10 10 10 25 20 15 10 3 1 1 1 1 1 160	さんまの塩焼き さんま 食塩 酒 だいこんおろし こいくちしょうゆ ゆず果汁 せんだい芋煮 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	70 1 15 1 1 15 15 20 25 10 10 10 10 2 9 3 3 160	カレー肉じゃが 豚モモ(脂身付き) じゃがいも 糸こんにゃく 玉葱 にんじん むきえだまめ 綿実油 上白糖 本みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ カレー粉 削り節・昆布だし キャベツのごま和え キャベツ にんじん ごま(すり) ごま(いり) 本みりん こいくちしょうゆ みかん缶詰	60 60 25 60 20 10 20 20 45 20 20 3 1 1 20 45 20 1 1 3 50					
花魁のすまし汁	絹ごし豆腐 花魁 玉葱 えのきたけ 根みつば りしりこんぶ 削り節 食塩 うすくちしょうゆ 水	30 3 20 10 3 2 2 2 190	大根のスープ 絹ごし豆腐 だいこん 玉葱 にら がらスープ 中華だし 食塩 うすくちしょうゆ ごま油	20 20 30 20 1 4 1 2	りんごパン アップルパン 食塩 白こしょう ウスターソース 粒入りマスタード パン粉 パセリ バジル オリーブ油 ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン ノンオイルフレンドレッシング 豚モモ(脂身付き) キャベツ 玉葱 にんじん エリンギ セロリー パセリ 綿実油 コンソメ 食塩 白こしょう うすくちしょうゆ がらスープ 水	1個 1 4 3 8 10 5 5 40 10 10 10 10 25 20 15 10 3 1 1 1 1 1 160	さんまの塩焼き さんま 食塩 酒 だいこんおろし こいくちしょうゆ ゆず果汁 せんだい芋煮 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	70 1 15 1 1 15 15 20 25 10 10 10 10 2 9 3 3 160	カレー肉じゃが 豚モモ(脂身付き) じゃがいも 糸こんにゃく 玉葱 にんじん むきえだまめ 綿実油 上白糖 本みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ カレー粉 削り節・昆布だし キャベツのごま和え キャベツ にんじん ごま(すり) ごま(いり) 本みりん こいくちしょうゆ みかん缶詰	60 60 25 60 20 10 20 20 45 20 20 3 1 1 20 45 20 1 1 3 50							
エネルギー	750 kcal		エネルギー	720 kcal		エネルギー	762 kcal		エネルギー	766 kcal		エネルギー	832 kcal		エネルギー	753 kcal	
たんぱく質	36 g		たんぱく質	35 g		たんぱく質	28 g		たんぱく質	39 g		たんぱく質	32 g		たんぱく質	31 g	
脂質	21 g		脂質	22 g		脂質	29 g		脂質	29 g		脂質	28 g		脂質	17 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9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 September 19th to 26th. Columns include date, dish name, ingredients, and quantity. Includes a summary row at the bottom for energy and nutrients.

September 17th (Monday) Moon Viewing Dinner. Includes a large graphic with the date and title, an explanation of moon viewing, a list of ingredients for the main dish, and a list of processed food ingredients. Includes an illustration of a rabbit and a pot of food.

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。