## 

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。

7月1日 (月)			7月	2日 (火)	7月3日(水)			7月4日(木)			
献立名	使用材料	ク˙ 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	ク˙ ラム (g)
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	かてめし	金賞健康米	80	ミニコッペパン	ミニコッペパン	1個
豚肉とニラのオ	豚モモ(脂身付き)	90	焼きとり	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90		高野豆腐	3	チキントマトス	スパゲッティ	50
イスターソース	にら	15		白ねぎ	30		油揚げ	5	パゲッティ	オリーブ油	
炒め	にんじん	20		こいくちしょうゆ	1		にんじん	10		ウインナー	10
	玉葱	30		酒	2		ごぼう	15		鶏若鶏肉モモ(皮付き)	40
	しょうが			こいくちしょうゆ	4		干し椎茸			玉葱	40
	にんにく			上白糖	3		干しずいき	1		青ピーマン	20
	オイスターソース	2		本みりん	1		さんどまめ	5		にんじん	10
	こいくちしょうゆ	2		酒	1		綿実油			マッシュルーム	5
	上白糖	1		かたくり粉			うすくちしょうゆ	9		トマト缶	40
	ごま油		大根のなます	だいこん	45		本みりん	3		にんにく	
チンゲン菜の中	チンゲン菜	30		にんじん	15		酒			バジル	
華和え	もやし	30		ゆず果汁	1		りしりこんぶ			オリーブ油	1
	上白糖	2		食塩			削り節	2		食塩	
	米酢	3		上白糖	2		水	105		白こしょう	
	うすくちしょうゆ	2		うすくちしょうゆ	2	アジフライ	まあじフライ	50		うすくちしょうゆ	4
	ごま油			米酢	2		中濃ソース	8		上白糖	3
わかめスープ	カットわかめ		とうがんのすま	とうがん	25	なすのみそ汁	なす	20	ブロッコリーの	ブロッコリー	35
	絹ごし豆腐	15	し汁	油揚げ	8		豚モモ(脂身付き)	10	サラダ	にんじん	10
	だいこん	20		えのきたけ	10		玉葱	20		とうもろこし(冷凍)	5
	えのきたけ	10		根みつば	3		ぶなしめじ	10		まぐろ缶詰	10
	白ねぎ	15		しょうが			葉ねぎ	5		上白糖	2
	うすくちしょうゆ	2		食塩			赤みそ	9		食塩	
	酒	1		うすくちしょうゆ	3		白みそ	3		米酢	2
	中華だし	2		りしりこんぶ			りしりこんぶ			オリーブ油	
	食塩			削り節	2		削り節	2			
	白こしょう			水	160		水	160			
	がらスープ	3				サクッとこんぶ	サクッとこんぶ	1袋			
	ごま油										
	水	160									
エネルギー	710	kcal	エネルギー	748	kcal	エネルギー	701	kcal	エネルギー	705	kcal
たんぱく質	36	g	たんぱく質	34	g	たんぱく質	31	g	たんぱく質	31	g
脂質	20	g	脂質	25	g	脂質	20	g	脂質	25	g

	7	'月5E	(金)		7月8日(月)			7月9日(火)			
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 う仏 (g)	献立名	使用材料	グラム (g)
牛乳	牛乳	206	七夕汁	鶏若鶏肉胸(皮なし)		牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
穴子ちらし	金賞健康米	85		そうめん	15	おさつパン	おさつパン	1個	ごはん	金賞健康米	100
	すし酢	20		オクラ	15	鮭のコーンフ	銀鮭	70	とりすき煮	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
	蒸しあなご	30		にんじん	10	レーク焼き	食塩			すき麩	4
	こいくちしょうゆ	3		玉葱	15		うすくちしょうゆ	1		焼き豆腐	30
	上白糖	3		食塩			本みりん	1		糸こんにゃく	15
	本みりん	1		うすくちしょうゆ	2		エッグケア	4		はくさい	30
	酒	2		りしりこんぶ			コーンフレーク	3		玉葱	40
	かたくり粉			削り節	3		パン粉	1		ぶなしめじ	10
	しらす干し	5		水	160		バジル			にんじん	10
	干し椎茸		七夕ゼリー	七タゼリー	1個	キャベツのサラダ	キャベツ	40		綿実油	
	高野豆腐	3					にんじん	10		酒	
	さんどまめ	8					きゅうり	10		上白糖	4
	にんじん	15					レモン果汁	2		本みりん	1
	削り節・昆布だし	13					上白糖	1		こいくちしょうゆ	6
	きざみのり	1袋					食塩		ツナっ葉いため	まぐろ缶詰	18
ポン酢野菜炒め	キャベツ	40					オリーブ油	1	ふりかけ	だいこん葉	1
	にんじん	10					白こしょう			ごま (いり)	1
	青ピーマン	10				ラタトゥイユ	豚モモ(脂身付き)	30		綿実油	
	綿実油						なす	40		酒	
	食塩						赤ピーマン	10		うすくちしょうゆ	
	白こしょう				Ne.		黄ピーマン	10		こいくちしょうゆ	
	ゆず果汁	2		3			ズッキーニ	15		水	2
	こいくちしょうゆ	2	4				玉葱	40	めかぶ汁	めかぶわかめ	2
	上白糖	1			R		セロリー	5		だいこん	20
			AN C	<b>フ/な//</b>			にんにく			絹ごし豆腐	15
			1190	~ ~ / /	7		ローレル			にんじん	10
					N		トマト缶	60		玉葱	20
				JEN -			オリーブ油	1		食塩	
				7			コンソメ	1		うすくちしょうゆ	4
			( B/1	12/12	V		トマトケチャップ	6		りしりこんぶ	
				M			濃厚ソース			削り節	3
			0 0	0 50			食塩			水	160
			4 1	~			上白糖				
			~	55			鳥がらだし	1			
			エネルギー	699	kcal	エネルギー	812	kcal	エネルギー	790	kcal
			たんぱく質	28	g	たんぱく質	40	g	たんぱく質	35	g
			脂質	15	g	脂質	31	g	脂質	28	g

## 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。

7月10日(水)			7月11日(木)			7月12日(金)			7月16日(火)		
献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	ク˙ 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
ハヤシライス	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
	和牛モモ(赤肉)	45	チンジャオロー	和牛バラ(脂身付き	) 20	みそカツ	豚肩ロース(脂身付)	60	ミートボールの	ポークチキンミートボール	50
	玉葱	50	ス	和牛モモ(脂身付き	45		食塩		トマト煮	玉葱	50
	にんじん	15		しょうが			白こしょう			にんじん	20
	マッシュルーム	5		青ピーマン	25		薄力粉	5		じゃがいも	40
	グリンピース(冷凍)	5		にんじん	20		水	5		ブロッコリー	3
	にんにく			玉葱	40		パン粉	8		ぶなしめじ	20
	綿実油			たけのこ(水煮缶詰)	20		なたね油	5		にんにく	
	トマトピューレ	6		かたくり粉	1		八丁味噌	3		オリーブ油	
	ローレル			酒	1		赤みそ	2		トマト缶	26
	食塩			こいくちしょうば	<b>D</b> 2		上白糖	2		トマトケチャップ	5
	白こしょう			うすくちしょうば	⊅ 1		本みりん	2		上白糖	1
	ウスターソース	4		上白糖	2		水	10		食塩	
	アレルゲンフリーハヤシフレーク	15		中華だし	2		かたくり粉			白こしょう	
	水	100		オイスターソース	٦ 1	もやしのごま酢	もやし	30	]	ローレル	
マセドアンサラダ	ロースハム	10		白こしょう		和え	にんじん	15		コンソメ	
	じゃがいも	50		ごま油			さんどまめ	10		ウスターソース	1
	にんじん		きゅうりの辛み	きゅうり	30		ごま (すり)	1		鳥がらだし	3
	きゅうり	20	づけ	もやし	30		上白糖	2		水	30
	エッグケア	1袋		上白糖	2		米酢	2	コールスローサ	キャベツ	30
みかん(缶詰)	みかん缶	40		うすくちしょうり	Э 3		うすくちしょうゆ	2	ラダ	きゅうり	20
				ラー油		大阪しろなのみ	油揚げ	5		にんじん	10
			小松菜のみそ汁	油揚げ	5	そ汁	玉葱	20		とうもろこし(冷凍)	6
				こまつな	15		おおさかしろな	20		エッグケア	10
				玉葱	30		ぶなしめじ	10	やさいゼリー	やさいゼリー	1個
				にんじん	10		赤みそ	8			
				赤みそ	8		白みそ	4			
				白みそ	4		りしりこんぶ				
				りしりこんぶ			削り節	3			
				削り節	3		水	160			
				水	160						
エネルギー	816	kcal	エネルギー	80	09 kcal	エネルギー	<u>I</u> 815	kcal	エネルギー	790	kcal
たんぱく質	28	g	たんぱく質	3	32 g	たんぱく質	32		たんぱく質	22	g
脂質	27	g	脂質		30 g	脂質	29		脂質	28	g

1/51/	7日(水)		7月1	18日(木)		7月	19日(金)		
献立名	使用材料	グ ラム (g)	献立名	使用材料	7° : ( g		使用材料	グラム (g)	加工食品の原材料について
牛乳 牛乳	-乳	206	牛乳	牛乳	20	6 のむヨーグルト	のむヨーグルト	180	7/3 アジフライ
ごはん 金質	賞健康米	100	ごはん	金賞健康米		夏野菜のカレー	金賞健康米	100	1/0 / 2221
赤食酒本上うご大にご板角上う本り削水豚はだに白つ	は は は は は は は は は は は は は は は は は は は		チキン南蛮 タルタルソース キャイのお浸し とうがんのスープ	鶏食白か薄なこ米上エレ玉パしキに上こ鶏鬼 しく粉ねく 糖白ッモ葱セらゃん白い胸 より 油ち ケ果 ーサッん ちんしん たんしん ア汁 しょしょう かんしょう	5 KD	 	立鶏豚綿西な卜玉にカウこ卜水青赤黄綿口むとキに上食レ真若ひ実洋すマ葱んレスいマーピピピ実ーきうゃん白塩モ陳乳き油か トーにータくトーーー油スえもべじ糖 ン尿肉肉 ぼ 缶 くルーちケーマママーハだこツんましん ウソしチーンンン ムましっよっ ウソしチーンン 人ましっよっ かんきしん ウツルチーン かんきしん カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	20 40 20 10 20 50 19 100 8 8 8 10 5 30	〈原材料〉 あじ、小麦粉、パン粉、食塩、胡椒、水、小麦粉(打粉) 〈表示対象アレルゲン〉 小麦
赤。 白。 り	まみそ 1みそ ) しりこんぶ Jり節			白こしょう 中華だし 鳥がらだし 水			うすくちしょうゆ オリーブ油		〈表示対象アレルゲン〉大豆7/16 ポークチキンミートボール〈原材料〉豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料(ナツメグ、黒胡椒)
エネルギー	723	kcal	エネルギー	_	789 kc	al エネルギー	788	kcal	
たんぱく質	39	g	たんぱく質		38	g たんぱく質	27	g	〈表示対象アレルゲン〉
脂質	16	g	脂質		27	g 脂質	22	g	小麦、鶏肉、豚肉