



令和8年2月 学校給食献立表

住支内第222号 令和8年1月30日

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

2月2日(月)			2月3日(火)			2月4日(水)			2月5日(木)			2月6日(金)			2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	手巻き寿司	金賞健康米	100	わかめごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	メロンパン	メロンパン	1個	ごはん	金賞健康米	100		
チャブチエ	豚モモ(脂身付き)	60		すし酢	16		わかめごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	メロンパン	メロンパン	1個	ごはん	金賞健康米	100	
	にんじん	15		あなご(かばやき)	30	肉じゃが	和牛モモ(脂身付き)	50		鶏肉の西京焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90	ポークピーンズ	豚モモ(脂身付き)	60	豚肉のしょうが焼き	豚モモ(脂身付き)	70	
	玉葱	40		こいくちしょうゆ	3		じゅかいも	60		食塩	酒	1		ゆで大豆	25		玉葱	50	
	青ビーマン	10		上白糖	2		糸こんにゃく	20		玉葱	30			玉葱	50		にんじん	15	
	干し椎茸			本みりん	2		玉葱	60		白みそ	4			にんじん	20		青ビーマン	15	
	普通はるさめ	12		酒	2		にんじん	20		うすくちしょうゆ				じゃがいも	40		じょうが	1	
	にら	5		干し椎茸			グリンピース(冷凍)	3		酒	2			むきえだまめ(冷凍)	7		綿実油		
	しょうが			高野豆腐	3		綿実油			本みりん	2			にんにく			上白糖	2	
	にんにく			さんどまめ	9		酒	1		上白糖	1			上白糖	1		酒	2	
	ごま油	1		酒			上白糖	3		三度豆のこま和え	さんどまめ	38		ウスターソース	2		本みりん	3	
	こいくちしょうゆ	5		こいくちしょうゆ	2		本みりん	2		ぶなしめじ	15			トマトケチャップ	6		こいくちしょうゆ	4	
	酒	2		上白糖	3		こいくちしょうゆ	3		にんじん	10			食塩		白菜と大葉の香味和え	はくさい	50	
	上白糖	2		食塩			うすくちしょうゆ	2		こいくちしょうゆ	2			白こしょう		にんじん	15		
	食塩			削り節・昆布だし	20		削り節	3		本みりん	1			がらスープ	6		しそ葉	1	
	ごま(いり)	1		まぐろ缶詰	25		りしりこんぶ			ごま(いり)				トマト缶詰	30		こいくちしょうゆ	2	
白菜のナマル	はくさい	30		にんじん	15		水	45		ごま(すり)				綿実油			上白糖	1	
	もやし	30		うすくちしょうゆ			蓮根の天ぷら	れんこん	45	吉野汁	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	10	野菜サラダ	キャベツ	30		ごま(すり)		
	にんじん	10		エッグケア	6		上新粉	6		だいこん	35			豆腐と玉葱のみそ汁			絹ごし豆腐	10	
	ごま油			手巻きのり	5枚		薄力粉	3		さといも	15			ぶなしめじ	10		ぶなしめじ	15	
	中華だし			大根の赤だし	8		なたね油	3		干し椎茸				とうもろこし(冷凍)	6		玉葱	30	
	食塩			だいこん	40		食塩			にんじん	15			米酢	1		葉ねぎ	3	
	こいくちしょうゆ	1		にんじん	10		白菜のおかか和え	はくさい	50		葉ねぎ	3			上白糖	1		赤みそ	8
	にんにく			カットわかめ	1		ぶなしめじ	15		食塩				食塩			白みそ	4	
豆腐のスープ	絹ごし豆腐	25		赤だし味噌	5		にんじん	10		うすくちしょうゆ	3			オリーブ油	1		りしりこんぶ		
	玉葱	30		赤みそ	3		かつお節			りしりこんぶ				白こしょう			削り節	3	
	白ねぎ	20		りしりこんぶ			こいくちしょうゆ	3		削り節	3			みかん	みかん	1個	水	170	
	えのきだけ	10		削り節	3		本みりん	1		水	170								
	カットわかめ	1		水	170		上白糖			かたくり粉	1								
	しょうが																		
	うすくちしょうゆ	1																	
	中華だし	2																	
	食塩																		
	がらスープ	3																	
エネルギー	723	kcal	エネルギー	793	kcal	エネルギー	803	kcal	エネルギー	754	kcal	エネルギー	789	kcal	エネルギー	718	kcal		
たんぱく質	31	g	たんぱく質	34	g	たんぱく質	30	g	たんぱく質	35	g	たんぱく質	36	g	たんぱく質	34	g		
脂質	18	g	脂質	27	g	脂質	22	g	脂質	24	g	脂質	29	g	脂質	18	g		

2月10日(火)			2月12日(木)			2月13日(金)			2月16日(月)			2月17日(火)			2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	のむヨーグルト	のむヨーグルト	180	牛乳	牛乳	206	
ごはん	金賞健康米	100	コッペパン	コッペパン	1個	にんじんピラフ	金賞健康米	90	黒糖パン	黒糖パン	1個	チキンカレーライス	チキンカレーライス	100	ごはん	金賞健康米	100	
鯖の幽庵焼き	さわら	80	豚肉のコンソメ炒め	豚モモ(脂身付き)	70		オリーブ油	1	アジフライ	アジフライ	50		鶏若鶏肉モモ(皮付き)	50	麻婆豆腐	豆腐(冷)	80	
	ゆず果汁	1		玉葱	40		コンソメ	1	なたね油	5			じゃがいも	40		豚ひき肉	40	
	こいくちしょうゆ	3		にんじん	20		がらスープ	6	中濃ソース	1袋			玉葱	50		にんじん	10	
	酒	3		キャベツ	20		にんじん(ペースト)	12	キャベツの方	キャベツ	50		にんじん	15		たけのこ(水煮)	15	
	本みりん	3		綿実油	1		鶏若鶏肉モモ(皮付き)	30	レーソテー	青ビーマン	15			マッシュルーム(缶詰)	10		白ねぎ	5
大根の甘酢和え	だいこん	40		酒	2		玉葱	20		赤ビーマン	15			グリンピース(冷凍)	6		干し椎茸	1
	きゅうり	20		本みりん	2		にんじん	10		コンソメ				ローレル			しょうが	
	糸かまほこ	3		食塩			とうもろこ											



令和8年2月 学校給食献立表



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。

2月18日(水)			2月19日(木)			2月20日(金)			2月24日(火)					2月25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)
中華スープ	カットわかめ	1	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	わかめスープ	絹ごし豆腐	20	牛乳	牛乳	206
	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	15	ごはん	金賞健康米	100	3色ビビンバ	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100		はくさい	20	ごはん1/2	金賞健康米	50
	はくさい	20	鶏肉と大根の味噌炒め	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70		豚ひき肉	70	ヤソニヨムチキン	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90		えのきたけ	10	五目うどん	うどん	150
	にんじん	15		玉葱	20		にんにく			食塩			玉葱	20		鶏若鶏肉モモ(皮付き)	50
	玉葱	30		だいこん	30		ごま油			白こしょう			カットわかめ	1		油揚げ	10
	中華だし	2		にんじん	15		上白糖	3		にんにく			しょうが			はくさい	40
	うすくちしょうゆ	1		じゃがいも	20		酒	1		かたくり粉	10		ごま油			にんじん	15
	食塩			青ピーマン	10		こいくちしょうゆ	5		なたね油	4		うすくちしょうゆ	1		しょうが	1
	がらスープ	3		とうもろこし(冷凍)	5		コチジャン			ごま(いり)			ごま(いり)			葉ねぎ	5
	水	170		綿実油			ごま(すり)	1		コチジャン	1		食塩			食塩	
				しょうが			ほうれんそう(冷凍)	18		トマトケチャップ	9		中華だし	2		うすくちしょうゆ	4
				こいくちしょうゆ	1		もやし	18		上白糖	2		がらスープ	3		食塩	
				上白糖	1		にんじん	8		本みりん	3		水	170		本みりん	4
				本みりん	2		こいくちしょうゆ	1		こいくちしょうゆ	1					りしりこんぶ	
				酒	2		上白糖	1		水	5					削り節	3
				赤みそ	3		ごま油			葉ねぎ	3					水	175
				赤だし味噌	1		ごま(いり)									ささみと胡瓜の梅肉和え	
				コチジャン	1		もやしナムル			もやし	50					茹でささ身	15
	こまつなおかか和え			こまつな	20		白菜キムチ	12								きゅうり	20
				もやし	30		こいくちしょうゆ									キャベツ	30
				にんじん	10		上白糖	1								ごま(いり)	
				かつお節			ごま油									ごま(すり)	
				こいくちしょうゆ	2	トックスープ	豚モモ(脂身付き)	15		ごま(いり)						梅肉	1
				本みりん	2		トック	12		ごま(すり)						上白糖	1
				上白糖			玉葱	30		にんにく						こいくちしょうゆ	1
	ひじき入り鶏そぼろ			干ひじき	1		えのきたけ	15								やさいゼリー	やさいゼリー 1個
				鶏若鶏肉ひき肉	15		葉ねぎ	5									
				しそ葉			カットわかめ										
				ごま(いり)			食塩										
				上白糖	2		がらスープ	3									
				うすくちしょうゆ	1		うすくちしょうゆ	1									
				本みりん	1		中華だし	2									
				酒	1		ごま油										
				綿実油			水	170									
				りんごゼリー			りんごゼリー	1個									
エネルギー	755	kcal	エネルギー	735	kcal	エネルギー	795	kcal	エネルギー	796	kcal	エネルギー	796	kcal	エネルギー	691	kcal
たんぱく質	34	g	たんぱく質	31	g	たんぱく質	33	g	たんぱく質	32	g	たんぱく質	32	g	たんぱく質	33	g
脂質	25	g	脂質	22	g	脂質	25	g	脂質	21	g	脂質	21	g	脂質	21	g

2月26日（木）		2月27日（金）		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)		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206		
ごはん	金賞健康米	100	レーズンパン	レーズンパン	1個		
鶏肉のおろし じょうゆかけ	鶏若鶏肉モモ（皮付き） 食塩 白こしょう 酒 玉葱 だいこんおろし 本みりん こいくちしょうゆ ゆず果汁	90 1 1 30 30 3 3 1	鯖のカレーマヨ 焼き	まさば 食塩 酒 にんにく カレー粉 うすくちしょうゆ エッグケア	80 1 1 9	2/3（火） あなご（かばやき）	〈表示対象アレルゲン〉 小麦、大豆
小松菜とえのき の和え物	こまつな えのきたけ もやし こいくちしょうゆ 本みりん	20 15 30 2 1	だいこんサラダ	だいこん きゅうり	25 25	〈原材料〉 あなご（韓国産）、しょうゆ/カラメル色素、pH調整剤	
厚揚げのみぞ汁	じゃがいも 玉葱 絹厚揚げ（冷凍） 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 30 15 10 3 8 3 3 3 170	トマトスープ	にんじん 玉葱 キャベツ ゆで大豆 にんにく パセリ オリーブ油 トマト缶詰 上白糖 食塩 白こしょう ローレル コンソメ がらスープ 水	20 20 30 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 170	2/13（金） ハートのミートコロッケ	〈表示対象アレルゲン〉 鶏肉、豚肉、小麦
						〈原材料〉 野菜（ばれいしょ（国産）、たまねぎ）、食肉（鶏肉、豚肉）、砂糖、乾燥マッシュポテト、豚脂、食塩、酵母エキス、香辛料、衣（パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂、還元水あめ、でん粉）/炭酸Ca、ピロリン酸鉄、調味料（無機塩）、（一部に小麦・鶏肉・豚肉を含む）	
						2/14（月） アジフライ	〈表示対象アレルゲン〉 小麦、大豆
						〈原材料〉 あじ、小麦粉、パン粉、食塩、胡椒、水、小麦粉（打ち粉）	
エネルギー	761	kcal	エネルギー	804	kcal		
たんぱく質	36	g	たんぱく質	38	g		
脂質	24	g	脂質	36	g		

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。