




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										
チャプチェ	豚モモ（脂身付き）	60		すし酢	16	肉じゃが	炊き込みわかめ	2	鶏肉の西京焼き	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90	ポークビーンズ	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										
	にんじん	15		あなご（かばやき）	30		和牛モモ（脂身付き）	50		食塩			ゆで大豆	25		玉葱	50										
	玉葱	40		こいくちしょうゆ	3		じゃがいも	60		酒	1		玉葱	50		にんじん	15										
	青ピーマン	10		上白糖	2		糸こんにゃく	20		玉葱	30		にんじん	20		青ピーマン	15										
	干し椎茸			本みりん	2		玉葱	60		白みそ	4		じゃがいも	40		しょうが	1										
	普通はるさめ	12		酒	2		にんじん	20		うすくちしょうゆ			むきえだまめ（冷凍）	7		綿実油											
	にら	5		干し椎茸			グリンピース（冷凍）	3		酒	2		にんにく			上白糖	2										
	しょうが			高野豆腐	3		綿実油			本みりん	2		上白糖	1		酒	2										
	にんにく			さんどまめ	9		酒	1		上白糖	1		ウスターソース	2		本みりん	3										
	ごま油	1		酒			上白糖	3		さんどまめ	38		トマトケチャップ	6		こいくちしょうゆ	4										
	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		食塩			白菜と大葉の香味和え	はくさい	50									
	酒	2		上白糖	3		こいくちしょうゆ	3		にんじん	10		白こしょう				にんじん	15									
	上白糖	2		食塩			うすくちしょうゆ	2		こいくちしょうゆ	2		がらスープ	6			しそ葉	1									
食塩		削り節・昆布だし	20	削り節	3	本みりん	1	トマト缶詰	30	こいくちしょうゆ	2																
白菜のナムル	ごま（いり）	1	大根の赤だし	まぐろ缶詰	25	蓮根の天ぷら	りしりこんぶ		鶏若鶏肉モモ（皮付き）	ごま（いり）		野菜サラダ	綿実油		豆腐と玉葱のみそ汁	上白糖	1										
	はくさい	30		にんじん	15		水	45		ごま（すり）			水	15		ごま（いり）											
	もやし	30		うすくちしょうゆ			れんこん	45		吉野汁	鶏若鶏肉モモ（皮付き）		10	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		にんじん	10		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		きゅうり	10		ぶなしめじ	15										
	中華だし			油揚げ	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										
豆腐のスープ	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	干し椎茸	葉ねぎ	3	みかん	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										
		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		1個	水	170									
		えのきたけ		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	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	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	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	
鰯の幽庵焼き	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	まあじフライ	50	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	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		にら	10	
	酒	3		キャベツ	20			にんじん（ペースト）	12	キャベツのカレーソテー	キャベツ		50	にんじん		15	だけのこ（水煮）	15
	本みりん	3		綿実油	1			鶏若鶏肉モモ（皮付き）	30	青ピーマン	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		赤ピーマン	15		グリンピース（冷凍）	6		干し椎茸	1	
	きゅうり	20		にんじん	10		コンソメ			にんにく			にんにく			しょうが		
	糸かまぼこ	3		食塩			とうもろこし（冷凍）	3		食塩			綿実油			にんにく		
	上白糖	2		白こしょう			マッシュルーム（缶詰）	10		白こしょう			ローレル			綿実油		
	米酢	2		コンソメ	1		綿実油			カレー粉			米粉カレールウ	18		赤だし味噌	4	
白菜そぼろ汁	うすくちしょうゆ	1	マスタードサラダ	キャベツ	40		にんにく		鶏肉と無のポトフ	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	30		ウスターソース			トウパンジャン		
	豚ひき肉	20	きゅうり	10	コンソメ		1	ショルダーベーコン		5	こいくちしょうゆ			酒		2		
		綿実油		エリンギ	10		食塩			かぶ	30		がらスープ	6		上白糖	1	
		はくさい	40	上白糖	2		白こしょう			じゃがいも	50		水	110		こいくちしょうゆ	2	
		にんじん	10	オリーブ油	1		ハートのミートコロック	1個		玉葱	40		ごぼうサラダ	ロースハム		10	オイスターソース	
	玉葱	30	粒入りマスタード	1	中濃ソース	1袋	にんじん	20	にんじん	15	ごぼう	30	テンメンジャン	2				
	干し椎茸		レモン果汁	1	おおむぎ	5	ブロッコリー（冷凍）	15	とうもろこし（冷凍）	6	にんじん	15	ごま油					
	しょうが		食塩		豚モモ（脂身付き）	15	がらスープ	3	食塩		かたくり粉	2						
	葉ねぎ	3	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	20	キャベツ	30	コンソメ	1	米酢		水	10						
	食塩		レタス	40	玉葱	20	ローレル		うすくちしょうゆ	1	きくらげの中華サラダ	きくらげ（乾）	1					
	うすくちしょうゆ	3	にんじん	15	ぶなしめじ	10	食塩		水	6		ロースハム	10					
	りしりこんぶ		とうもろこし（冷凍）	6	にんじん	10						もやし	40					
	削り節	3	ぶなしめじ	15	パセリ							きゅうり	15					
	水	170	セロリー	1	パセリ							ごま（すり）						
	エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー			エネルギー		
たんぱく質		37	たんぱく質		38	たんぱく質		27	たんぱく質		34	たんぱく質		26	たんぱく質		26	
脂質		21	脂質		26	脂質		22	脂質		26	脂質		15	脂質		15	

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。



令和8年2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。

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	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)
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	ヤンニョムチキン	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90		えのきだけ	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）			食塩			葉ねぎ	5
	水	170		綿実油			ごま（すり）	1		コチジャン	1		中華だし	2		うすくちしょうゆ	4
				しょうが			ほうれんそう（冷凍）	18		トマトケチャップ	9		がらスープ	3		食塩	
				こいくちしょうゆ	1		もやし	18		上白糖	2		水	170		本みりん	4
				上白糖	1		にんじん	8		本みりん	3					りしりこんぶ	
				本みりん	2		こいくちしょうゆ	1		こいくちしょうゆ	1					削り節	3
				酒	2		上白糖	1		水	5					水	175
				赤みそ	3		ごま油			葉ねぎ	3				ささみと胡瓜の梅肉和え	茹でささ身	15
				赤だし味噌	1		ごま（いり）		もやしナムル	もやし	50					きゅうり	20
				コチジャン	1		だいこん	30		にんじん	10					キャベツ	30
				こまつなのおかか和え			白菜キムチ	12		食塩						ごま（いり）	
				もやし	30		こいくちしょうゆ			うすくちしょうゆ	1					ごま（すり）	
				にんじん	10		上白糖	1		中華だし						梅肉	1
				かつお節			ごま油			ごま油						上白糖	1
				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）						こいくちしょうゆ	1
				本みりん	2		トック	12		ごま（すり）							
				上白糖			玉葱	30		にんにく							
				ひじき入り鶏そぼろ			えのきだけ	15									
				干ひじき	1		葉ねぎ	5									
				鶏若鶏肉ひき肉	15		カットわかめ										
				しそ葉			食塩										
				ごま（いり）			がらスープ	3									
				上白糖	2		うすくちしょうゆ	1									
				うすくちしょうゆ	1		中華だし	2									
				本みりん	1		ごま油										
				酒	1		水	170									
				綿実油			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	691	kcal
たんばく質	34	g	たんばく質	31	g	たんばく質	33	g	たんばく質				32	g	たんばく質	33	g
脂質	25	g	脂質	22	g	脂質	25	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	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	2/3（火） あなご（かばやき）			
ごはん	金賞健康米	100	レーズンパン	レーズンパン	1個				
鶏肉のおろししょうゆかけ	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90	鯖のカレーマヨ焼き	まさば	80	〈原材料〉 あなご（韓国産）、しょうゆ/カラメル色素、pH調整剤	〈表示対象アレルゲン〉 小麦、大豆		
	食塩			食塩	1				
	白こしょう			酒					
	酒	1		にんにく					
	玉葱	30		カレー粉					
	だいこんおろし	30		うすくちしょうゆ					
	本みりん	3		エッグケア	9				
	こいくちしょうゆ	3		だいこんサラダ	だいこん			25	
ゆず果汁	1		きゅうり	25	2/13（金） ハートのミートコロッケ				
小松菜とえのきの和え物	こまつな	20		にんじん	10	〈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）	〈表示対象アレルゲン〉 鶏肉、豚肉、小麦		
	えのきだけ	15		ショルダーベーコン	5				
	もやし	30		上白糖	1				
	こいくちしょうゆ	2		白ワインビネガー	2				
	本みりん	1		うすくちしょうゆ	1				
	厚揚げのみそ汁	じゃがいも		20	トマトスープ			綿実油	
	玉葱	30		にんじん				20	
絹厚揚げ（冷凍）	15	玉葱	20						
ぶなしめじ	10	キャベツ	30						
葉ねぎ	3	ゆで大豆	12						
赤みそ	8	にんにく							
白みそ	3	パセリ							
	りしりこんぶ			オリーブ油		2/14（月） アジフライ	〈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、大豆	
	削り節	3		トマト缶詰	23				
	水	170		上白糖	1				
				食塩					
				白こしょう					
				ローレル	1				
				コンソメ	3				
		がらスープ	170						
		水							
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。