



令和4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1日(木)			9月2日(金)			9月5日(月)			9月6日(火)			9月7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)
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
はいがごはん	はいがまい	100	はいがごはん	はいがまい	100	はいがごはん	はいがまい	100	アップルパン	アップルパン	1個	はいがごはん	はいがまい	100
鮭の漬け焼き	銀鮭	70	ヤンニョムチキン	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90	豚肉とキャベツの味噌炒め	豚モモ(脂身付き)	60	タンドリーチキン	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90	麻婆茄子	なす	60
	酒	3		食塩、黒こしょう			厚揚げ	25		白こしょう			豚ひき肉	40
	こいくちしょうゆ	4		にんにく			玉葱	30		食塩			にら	10
	本みりん	3		かたくり粉	10		キャベツ	60		白ワイン	2		たけのこ	20
	上白糖	1		綿実油	4		にんじん	15		にんにく			白ねぎ	15
かわりきんぴら	豚モモ(脂身付き)	10		ごま(いり)	1		綿実油			しょうが			干し椎茸	1
	ちくわ	5		コチジャン	1		しょうが			エッグケア	8		しょうが	
	ごぼう	30		トマトケチャップ	8		食塩			トマトケチャップ	6		にんにく	
	にんじん	15		上白糖	2		こいくちしょうゆ	2		カレー粉			綿実油	
	青ピーマン	15		本みりん	3		上白糖	2		こいくちしょうゆ	1		赤だし味噌	4
	糸こんにゃく	20		こいくちしょうゆ	1		本みりん	2		綿実油			トウバンジャン	
	こいくちしょうゆ	4		水	5		酒	2	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー	35		酒	1
	上白糖	2		葉ねぎ	3		赤みそ	3		にんじん	15		上白糖	1
	本みりん	1	ほうれん草のナムル	ほうれんそう	35		赤だし味噌	3		まぐろ缶詰	10		こいくちしょうゆ	3
	酒	1		もやし	30		削り節・昆布だし	10		上白糖	3		オイスターソース	
	ごま(いり)	1		にんじん	15	もやしの甘酢あえ	もやし	50		食塩			テンメンジャン	2
	ごま油			うすくちしょうゆ	3		カットわかめ			白ワインビネガー	3		ごま油	
なすのみそ汁	なす	25		中華だし			にんじん	15		うすくちしょうゆ	2		かたくり粉	3
	油揚げ	5		ごま油、食塩			さんどまめ	5		オリーブ油			水	25
	玉葱	40		ごま(いり)			上白糖	3	ジュリエンスープ	ショルダーベーコン	10	春雨サラダ	緑豆はるさめ	8
	ぶなしめじ	10		ごま(すり)			米酢	3		にんじん	15		きゅうり	35
	葉ねぎ	3		にんにく			うすくちしょうゆ	3		玉葱	40		ローズハム	8
	赤みそ	10	豆腐のスープ	絹ごし豆腐	25	五目汁	油揚げ	5		だいこん	40		にんじん	5
	白みそ	4		はくさい	20		はくさい	30		パセリ			ごま(いり)	
	りしりこんぶ			えのきたけ	10		だいこん	35		コンソメ	2		うすくちしょうゆ	2
	削り節	3		玉葱	25		にんじん	10		がらスープ	3		上白糖	3
	水	160		カットわかめ			根みつば	3		白こしょう			米酢	3
				しょうが			食塩			食塩			ごま油	1
				ごま油、食塩			うすくちしょうゆ	5		水	160			
				うすくちしょうゆ	2		りしりこんぶ							
				中華だし	2		削り節	3						
				鳥がらだし	3		水	160						
				水	160									
エネルギー	767 kcal		エネルギー	809 kcal		エネルギー	744 kcal		エネルギー	834 kcal		エネルギー	737 kcal	
たんぱく質	37 g		たんぱく質	33 g		たんぱく質	36 g		たんぱく質	37 g		たんぱく質	28 g	
脂質	24 g		脂質	30 g		脂質	21 g		脂質	30 g		脂質	21 g	

9月8日(木)			9月9日(金)			9月12日(月)			9月13日(火)			9月14日(水)			9月15日(木)					
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			
はいがごはん	はいがまい	100	里芋ごはん	はいがまい	80	はいがごはん	はいがまい	100	はいがごはん	はいがまい	100	はいがごはん	はいがまい	100	メロンパン	メロンパン	1個			
カレー肉じゃが	豚モモ(脂身付き)	60	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	10	鶏肉のから揚げ	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90	牛肉と野菜のどて煮	和牛モモ(脂身付き)	30	鯖の香味だれかけ	まさば	80	鶏肉の香草パン粉焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90			
	じゃがいも	60		油揚げ	3		にんにく	1		だいこん	60		食塩	2		白ワイン	1			
	糸こんにゃく	25		にんじん	5		しょうが	1		にんじん	25		酒	2		食塩	1			
	玉葱	60		さといも	20		うすくちしょうゆ	5		絹厚揚げ	40		薄力粉	5		白こしょう	1			
	にんじん	20		うすくちしょうゆ	9		酒	5		板こんにゃく	30		綿実油	5		ウスターソース	4			
	むきえだまめ	10		酒	3		かたくり粉	8		さんどまめ	10		しょうが、にんにく	3		粒入りマスタード	3			
	綿実油	4		本みりん	6		綿実油	5		赤みそ	4		白ねぎ	8		パン粉(乾燥)	8			
	上白糖	4		りしりこんぶ	2		ひじきサラダ	きゅうり		30	赤だし味噌		4	ごま(いり)		3	パセリ	1		
	本みりん	3		削り節	2			キャベツ		40	八丁味噌		3	こいくちしょうゆ		3	バジル	1		
	こいくちしょうゆ	3		水	100			干ひじき		2	上白糖		5	上白糖		2	オリーブ油	1		
	うすくちしょうゆ	3		鯖の塩焼き	80			上白糖		2	本みりん		2	ごま油		2	フレンチサラダ	40		
	カレー粉	2		酒	2			食塩		2	酒		2	米酢		1	赤ピーマン	10		
	削り節・昆布だし	20		食塩	2			米酢		2	トウバンジャン		2	高野豆腐と小松菜の煮びたし		5	黄ピーマン	10		
キャベツのごま和え	キャベツ	45	大根のみそ汁	絹ごし豆腐	20	うすくちしょうゆ		うすくちしょうゆ	2	高野豆腐	高野豆腐	5	こまつな	こまつな	35	ノンオイルフレンチドレッシング	ノンオイルフレンチドレッシング	10		
	にんじん	20		玉葱	20			綿実油	1		りしりこんぶ	10		ごま(いり)	3		コンソメスープ	10		
	ごま(すり)	1		だいこん	35			豆腐ときのこのみそ汁	絹ごし豆腐		25	水		60	油揚げ		4	豚モモ(脂身付き)	10	
	ごま(いり)	1		ぶなしめじ	5				玉葱		27	切干し大根のごま酢和え		切干しだいこん	5		うすくちしょうゆ	3	キャベツ	25
	本みりん	1		葉ねぎ	3				ぶなしめじ		10			きゅうり	30		上白糖	1	玉葱	20
こいくちしょうゆ	3	赤みそ	10	えのきたけ	10	にんじん			10	本みりん	2		にんじん	15						
りんご(缶詰)	りんご(缶詰)	44	白みそ	4	生しいたけ	8			ごま(すり)	1	りしりこんぶ		2	エリンギ	10					
	お月見大福	お月見大福	りしりこんぶ	3	根みつば	3	上白糖	2	削り節	40	セロリー		3							
			削り節	3	赤みそ	10	米酢	2	水	40	パセリ	1								
			水	160	白みそ	4	うすくちしょうゆ	3	さつま芋のみそ汁	豚モモ(脂身付き)	10	綿実油	1							
お月見大福			お月見大福	40	りしりこんぶ	3	ツナ大豆そぼろ	15		さつま芋	25	コンソメ	2							
お月見大福	お月見大福	40	削り節	3	大豆(ゆで)	20	さつまいも	25		食塩	1									
お月見大福	お月見大福	40	水	160	しょうが	1	玉葱	25		白こしょう	1									
お月見大福	お月見大福	40	水	160	綿実油	1	酒	1	にんじん	10	うすくちしょうゆ	1								
お月見大福	お月見大福	40	水	160	酒	1	上白糖	1	ぶなしめじ	10	本みりん	1								
お月見大福	お月見大福	40	水	160	上白糖	1	うすくちしょうゆ	1	葉ねぎ	3	がらすープ	3								
お月見大福	お月見大福	40	水	160	赤みそ	10	こいくちしょうゆ	1	赤みそ	10	水	160								
お月見大福	お月見大福	40	水	160	白みそ	4	水	1	白みそ	4										
お月見大福	お月見大福	40	水	160	りしりこんぶ	3			りしりこんぶ	3										
お月見大福	お月見大福	40	水	160	削り節	3			削り節	3										
お月見大福	お月見大福	40	水	160	水	160			水	160										
エネルギー	749 kcal	エネルギー	761 kcal	エネルギー	824 kcal	エネルギー	790 kcal	エネルギー	858 kcal	エネルギー	763 kcal									
たんぱく質	31 g	たんぱく質	39 g	たんぱく質	36 g	たんぱく質	34 g	たんぱく質	42 g	たんぱく質	37 g									
脂質	18 g	脂質	22 g	脂質	31 g	脂質	27 g	脂質	31 g	脂質	34 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4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16日(金)			9月20日(火)			9月21日(水)			9月22日(木)			9月26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	レタスのスープ	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	20	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206			
わかめごはん(1/2量)	はいがまい	50	黒糖パン	黒糖パン	1個		玉葱	30	オムライス	はいがまい	85	はいがごはん	はいがまい	100			
	炊き込みわかめ	2	パンネポロナーゼ	パンネ	22		とうもろこし	5		コンソメ	2	鱈の南蛮漬け	まあじ	70			
五目うどん	うどん	150		オリーブ油			レタス	40		オリーブ油	2		白こしょう				
	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	43		牛ひき肉	15		エリンギ	10		鶏若鶏肉モモ(皮付き)	40		食塩				
	油揚げ	10		豚ひき肉	15		パセリ			にんじん	15		薄力粉	2			
	はくさい	45		にんじん	10		綿実油	1		玉葱	40		かたくり粉	4			
	にんじん	10		玉葱	35		鳥がらだし	8		青ピーマン	10		綿実油	6			
	しょうが	1		セロリー	7		コンソメ	1		トマトケチャップ	15		玉葱	30			
	葉ねぎ	5		にんにく			白ワイン	2		食塩			にんじん	7			
	うすくちしょうゆ	12		マッシュルーム	5		白こしょう			白こしょう	0		青ピーマン	5			
	食塩			綿実油			食塩			コンソメ			米酢	3			
	本みりん	8		食塩			うすくちしょうゆ	1		トマトミニケチャップ	12		上白糖	2			
	りしりこんぶ			ローレル			本みりん	2	うすやきたまご	うすやきたまご	40		こいくちしょうゆ	5			
	削り節	4		トマト缶詰	40		水	130		麦入り野菜スープ			レモン(果汁)	2			
	水	210		トマトケチャップ	8					おおむぎ(押麦)	4	小松菜とえのきの和え物	こまつな	30			
ささみと胡瓜の梅肉和え	鶏若鶏肉ささ身	16		トマトピューレ	3					シオルダーベーコン	5		えのきたけ	15			
	きゅうり	20		コンソメ						にんじん	15		にんじん	15			
	キャベツ	40		上白糖						じゃがいも	20		こいくちしょうゆ	3			
	ごま(いり)			薄力粉	1					キャベツ	40		本みりん	1			
	ごま(すり)			オリーブ油						セロリー	3	かぼちゃのみそ汁	油揚げ	5			
	梅肉	1	イタリアンサラダ	キャベツ	35					パセリ	1		カットわかめ				
	上白糖	4		きゅうり	30					がらスープ	3		西洋かぼちゃ	30			
	こいくちしょうゆ	2		赤ピーマン	5					オリーブ油			だいこん	30			
野菜ゼリー	野菜ゼリー	70		オリーブ油	2					食塩			白ねぎ	15			
				白ワインピネガー	2					白こしょう			赤みそ	10			
				上白糖	1					コンソメ	1		白みそ	4			
				うすくちしょうゆ	1					本みりん	2		りしりこんぶ				
				食塩						うすくちしょうゆ	2		削り節	3			
				白こしょう						かたくり粉	2		水	160			
				粒入りマスタード						水	160						
										みかんゼリー	国産みかんゼリー	70					
エネルギー	707	kcal		エネルギー	788	kcal		エネルギー	740	kcal		エネルギー	758	kcal	エネルギー	801	kcal
たんぱく質	34	g		たんぱく質	32	g		たんぱく質	28	g		たんぱく質	35	g	たんぱく質	22	g
脂質	20	g		脂質	27	g		脂質	22	g		脂質	22	g	脂質	28	g

9月27日(火)			9月28日(水)			9月29日(木)			9月30日(金)		
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
はいがごはん	はいがまい	100	はいがごはん	はいがまい	100	ひじきごはん	はいがまい	85	はいがごはん	はいがまい	100
さんまの塩焼き (大根おろし)	さんま	70	韓国風すき焼き	焼き豆腐	30	油揚げ	油揚げ	7	豚肉のごまだれ 焼き	豚モモ(脂身付き)	90
	食塩			和牛モモ(脂身付き)	20		つきこんにゃく	5		玉葱	50
	酒	1		和牛バラ(脂身付き)	25		干し椎茸	1		ぶなしめじ	10
	だいこんおろし	10		玉葱	40		にんじん	10		ごま(ねり)	5
	こいくちしょうゆ	1		はくさい	40		干ひじき	2		上白糖	1
	ゆず(果汁)			にんじん	10		むきえだまめ	5		こいくちしょうゆ	5
白菜のおかか和 え	はくさい	50	葉ねぎ	葉ねぎ	5	うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	9	大根のゆず風味	赤みそ	2
	にんじん	10		ぶなしめじ	5		酒	4		ごま(いり)	2
	ぶなしめじ	15		しょうが			本みりん	9		綿実油	
	こいくちしょうゆ	3		にんにく			綿実油			だいこん	45
	本みりん	1		糸こんにゃく	20		削り節・昆布だし	110		にんじん	20
	上白糖			コチジャン	3		鶏肉の甘辛焼き			糸かまぼこ	5
のっぺい汁	かつお節	1	こいくちしょうゆ	7	玉葱	40	食塩				
	さといも	22	上白糖	2	酒	2	上白糖	3			
	だいこん	40	酒	1	上白糖	4	米酢	2			
	にんじん	10	水	20	本みりん	4	うすくちしょうゆ				
	ごぼう	10	ごま油		こいくちしょうゆ	9	ゆず(果汁)	2			
	つきこんにゃく	6	チンゲン菜のゆ ず香和え	チンゲン菜	30	もやし	50	ビーフン入り スープ	ビーフン	15	
油揚げ	5	もやし	30	にんじん	15	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	10				
葉ねぎ	3	にんじん	10	さんどまめ	5	玉葱	30				
食塩		上白糖	3	上白糖	2	たけのこ	10				
うすくちしょうゆ	5	食塩		米酢	2	干し椎茸	1				
りしりこんぶ		米酢	2	うすくちしょうゆ	3	チンゲン菜	20				
削り節	3	ゆず(果汁)	2	じゃが芋のみそ 汁		がらスープ	3				
水	160	大根のスープ	絹ごし豆腐	20	厚揚げ	5	食塩				
かたくり粉		だいこん	30	じゃがいも	30	食塩					
		玉葱	20	玉葱	25	白こしょう					
		にら	10	にんじん	10	うすくちしょうゆ	2				
		がらスープ	4	ぶなしめじ	10	ごま油					
		中華だし	1	葉ねぎ	3	水	170				
		食塩、ごま油		赤みそ、白みそ	13						
		うすくちしょうゆ	1	りしりこんぶ							
		水	160	削り節	3						
				水	160						
エネルギー	764 kcal		エネルギー	764 kcal		エネルギー	822 kcal		エネルギー	833 kcal	
たんぱく質	33 g		たんぱく質	27 g		たんぱく質	40 g		たんぱく質	38 g	
脂質	30 g		脂質	29 g		脂質	27 g		脂質	26 g	

加工食品の原材料について

9月9日(金) お月見大福

<原材料>
 グラニュー糖、米粉、いんげん豆、還元水あめ、さつまいもペースト、豆乳加工食品、豆乳クリーム、カラメルソース、さつまいもパウダー、水、加工デンプン、炭酸Ca、乳化剤、着色料、グリセリン脂肪酸エステル、香料、pH調整剤、酵素、ピロリン酸鉄、セルロース、塩化マグネシウム

<表示対象アレルゲン>
 大豆

9月26日(月) ポーク・チキンミートボール

<原材料>
 豚肉、鶏肉、玉葱、パン粉、でん粉、砂糖、食塩、チキンエキス、酵母エキス、香辛料(ナツメグ、黒胡椒)、水、

<表示対象アレルゲン>
 小麦、豚肉、鶏肉

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。