



令和7年8,9月 学校給食献立表



大阪府立住之江支援学校

8月29日（金）			9月1日（月）			9月2日（火） 			9月3日（水）			9月4日（木）			9月5日（金）		
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	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
スタミナ豚丼	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	シヨロフライス （カーナ風炊き 込みご飯）	金賞健康米	90	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	おさつパン	おさつパン	1個
	豚もも（脂身付き）	50	豚肉と蓮根のご まみそ炒め	豚もも（脂身付き）	60		コンソメ	2	赤魚のおろしが け	赤魚	80	鶏肉の西京焼き	鶏若鶏肉もも（皮付き）	90	ペンネポロネー ゼ	ペンネ	20
	豚ばら（脂身付）	20		れんこん	30		オリーブ油	1		食塩			玉葱	40		豚ひき肉	40
	玉葱	50		玉葱	40		ミックスベジタブル	15		だいこんおろし（冷凍）	18		白みそ	4		にんじん	10
	にんじん	15		にんじん	15		玉葱	20		本みりん	3		うすくちしょうゆ			玉葱	35
	キャベツ	20		ごま（ねり）	3		カレー粉			うすくちしょうゆ	3		酒	2		セロリー	
	にら	8		ごま（ねり）	3		トマトケチャップ	9	れんこんのきん ひら	れんこん	30		本みりん	2		にんにく	
	しょうが			こいくちしょうゆ	3		食塩			にんじん	20		上白糖	1		マッシュルーム	5
	にんにく			上白糖	2		白こしょう			つきごんにやく	8	ひじきサラダ	きゅうり	25		食塩 上白糖	
	綿実油			赤だし味噌	3		コンソメ			ちくわ	9		キャベツ	30		ローレル	
	酒	2		ごま（いり）	1					綿実油			干ひじき			トマト缶詰	38
	こいくちしょうゆ	4	切干し大根のゆ ず風味	切干し大根	8		鶏若鶏肉もも（皮付き）	90		こいくちしょうゆ	3		上白糖	2		トマトケチャップ	9
	上白糖	2		にんじん	15		玉葱	30		上白糖	1		食塩			コンソメ	1
	本みりん	2		えのきだけ	10		カレー粉			本みりん	1		米酢	2		オリーブ油	1
	米酢	2		ゆず果汁	2		食塩			ごま（いり）			うすくちしょうゆ	1	キャベツのレモ ンサラダ	まぐろ缶詰	10
	かたくり粉			上白糖	1		白こしょう		なすのみそ汁	なす	20		綿実油			キャベツ	35
きゅうりの生姜 づけ	きゅうり	40		こいくちしょうゆ	3		酒	1		豚もも（脂身付き）	15	豆腐ときのこの みそ汁	絹ごし豆腐	20		とうもろこし（冷凍）	6
	はくさい	20		米酢	1	オクラスープ	オクラ	10		玉葱	30		玉葱	30		きゅうり	20
	しょうが		白菜のすまし汁	絹ごし豆腐	15		豚ひき肉	15		ぶなしめじ	10		ぶなしめじ	8		上白糖 食塩	
	上白糖	2		はくさい	30		キャベツ	40		葉ねぎ	3		えのきだけ	8		レモン果汁	
	うすくちしょうゆ	3		だいこん	20		にんじん	15		赤みそ	8		しいたけ	8		白ワインビネガー	
かぼちゃのみそ 汁	油揚げ	5		葉ねぎ	3		オリーブ油			白みそ	3		根みつば	3		うすくちしょうゆ	
	西洋かぼちゃ	30		食塩			がらスープ	3		りしりこんぶ			赤みそ	8	レタスのスープ	玉葱	30
	だいこん	20		うすくちしょうゆ	3		コンソメ	2		水	170		白みそ	4		にんじん	15
	葉ねぎ	3		りしりこんぶ			うすくちしょうゆ	1		削り節			りしりこんぶ			レタス	30
	赤みそ	8		削り節	3		本みりん	1		水			削り節	3		エリンギ	10
	白みそ	4		水	170		食塩						水	170		パセリ	
	りしりこんぶ						白こしょう									綿実油	
	削り節	3				ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	1個								がらスープ	3
	水	170														コンソメ	1
																食塩 白こしょう	
																うすくちしょうゆ	1
																本みりん	1
																水	170
エネルギー	777	kcal	エネルギー	719	kcal	エネルギー	764	kcal	エネルギー	687	kcal	エネルギー	760	kcal	エネルギー	790	kcal
たんばく質	34	g	たんばく質	33	g	たんばく質	33	g	たんばく質	37	g	たんばく質	35	g	たんばく質	32	g
脂質	24	g	脂質	19	g	脂質	26	g	脂質	15	g	脂質	24	g	脂質	25	g

9月8日（月）			9月9日（火）			9月10日（水）			9月11日（木）			9月12日（金） 			9月16日（火）		
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	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
中華丼	金賞健康米	100	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	オリーブパン	オリーブパン	1個	ゆかりご飯	金賞健康米	100
	豚もも（脂身付き）	40	豚肉と厚揚げの 味噌炒め煮	豚もも（脂身付き）	50	豚の南蛮漬け	まあじ	70	韓国風すきやき	焼き豆腐	20	タンドリニチキ ン	鶏若鶏肉もも（皮付き）	90	豚肉と干しすい きの味噌煮	豚もも（脂身付き）	60
	にんじん	15		絹厚揚げ（冷凍）	31		白こしょう			和牛もも（脂身付き）	25		白こしょう			つきごんにやく	9
	玉葱	30		玉葱	30		食塩			和牛バラ（脂身付き）	25		食塩			干し椎茸	
	はくさい	30		キャベツ	30		酒	1		玉葱	30		酒	1		干しすいき	5
	干し椎茸			にんじん	15		かたくり粉	6		はくさい	30		にんにく			油揚げ	10
	だけのこ	15		綿実油	1		なたね油	4		にんじん	10		しょうが			玉葱	30
	もやし	25		しょうが			玉葱	20		葉ねぎ	5		エックケア	4		にんじん	20
	こまつな	10		食塩			にんじん	7		ぶなしめじ	5		トマトケチャップ	8		葉ねぎ	5
	しょうが	1		こいくちしょうゆ	2		青ピーマン	7		しょうが			カレー粉			綿実油	
	綿実油			上白糖	2		ごま油			にんにく		じゃがいもの洋 風いため	こいくちしょうゆ	1		赤みそ	3
	食塩			本みりん	2		米酢	2		糸ごんにやく	9		なす	20		上白糖	2
	白こしょう			酒	2		上白糖	3		コチジャン	3		じゃがいも	35		本みりん	3
	中華だし	3		赤みそ	3		こいくちしょうゆ	3		こいくちしょうゆ	5		エリンギ	5		こいくちしょうゆ	1
	こいくちしょうゆ	4		赤だし味噌	3		レモン果汁	2		上白糖	2		綿実油			赤みそ	
	ごま油			削り節・昆布だし	15	小松菜とえのき の和え物	こまつな	30		酒	2		にんにく			酒	1
	かたくり粉	1	もやしの日酢あ え	もやし	40		えのきだけ	15		水	20		食塩			削り節・昆布だし	30
	水	50		カットわかめ			にんじん	15		ごま油			コンソメ		けんちん汁	木綿豆腐	15
蒸し焼売	安心素材肉焼売	3個		にんじん	15		こいくちしょうゆ	3	チンゲン菜のゆ ず香和え	チンゲン菜	20		パセリ			油揚げ	10
中華スープ	カットわかめ			さんどまめ	4		本みりん	1		もやし	30	トマトスープ	にんじん	20		だいこん	20
	鶏若鶏肉もも（皮付き）	10		上白糖	2	もやしのみそ汁	油揚げ	5		にんじん	10		玉葱	20		にんじん	10
	だいこん	20		米酢	2		もやし	20		上白糖	1		キャベツ	30		さといも	20
	にんじん	15		うすくちしょうゆ	2		だいこん	20		食塩			ゆで大豆	15		干し椎茸	
	玉葱	20	キャベツのすま し汁	糸かまぼこ	6		カットわかめ			米酢	2		にんにく			ごぼう	15
	中華だし	1		玉葱	20		赤みそ	8		ゆず果汁	2		パセリ			葉ねぎ	3
	うすくちしょうゆ	1		キャベツ	20		白みそ	4	大根のスープ	絹ごし豆腐	20		オリーブ油			ごま油	
	食塩			にんじん	1		りしりこんぶ			だいこん	30		トマト缶詰	18		食塩	
	酒	1		干し椎茸			削り節	3		玉葱	20		上白糖			うすくちしょうゆ	4
	がらスープ	3		葉ねぎ	5		水	170		にら	10		食塩			りしりこんぶ	
	水	170		食塩						がらスープ	3		白こしょう			削り節	3
				うすくちしょうゆ	3					中華だし	1		ローレル			水	170
				りしりこんぶ						食塩			コンソメ	1			
				削り節	3					うすくちしょうゆ	1		がらスープ	3			
				水	170					ごま油			水	170			
エネルギー	721	kcal	エネルギー	716	kcal	エネルギー	708	kcal	エネルギー	751	kcal	エネルギー	771	kcal	エネルギー	762	kcal
たんばく質	31	g	たんばく質	34	g	たんばく質	34	g	たんばく質	27	g	たんばく質	37	g	たんばく質	36	g
脂質	20	g	脂質	19	g	脂質	19	g	脂質	29	g	脂質	32	g	脂質	24	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7年8,9月 学校給食献立表



大阪府立住之江支援学校

住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17日(水)			9月18日(木)			9月19日(金)			9月22日(月)			9月24日(水)			9月25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	のむヨーグルト	のむヨーグルト	180	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
コッペパン	コッペパン	1個	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	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100
鯖のトマトソースかけ	まさば	80	鶏肉のレモン煮	鶏若鶏肉胸(皮付き)	90	カレー肉じゃが	豚モモ(脂身付き)	60	鶏肉のクリーム煮	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60	鯖のみそマヨネーズ焼き	さわら	80	サテアヤム(インドネシア風焼き鳥)	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90
	食塩			食塩			じゃがいも	60		にんにく			酒	1		玉葱	30
	酒	1		酒	1		糸こんにゃく	18		さつまいも	30		白みそ	2		酒	1
	玉葱	15		かたくり粉	9		玉葱	40		にんじん	15		エッグケア	8		にんにく	
	トマト缶詰	20		なたね油	4		にんじん	20		玉葱	50		酒	2		こいくちしょうゆ	3
	にんにく			こいくちしょうゆ	4		むきえだまめ(冷凍)	9		ほうれんそう	15		パセリ			トマトケチャップ	3
	こいくちしょうゆ	2		上白糖	3		綿実油			オリーブ油			はくさい	40		カレー粉	
	上白糖	2		レモン果汁	2		上白糖	3		本みりん	3		ぶなしめじ	15		上白糖	2
	本みりん	1		水	2		こいくちしょうゆ	3		コンソメ			にんじん	10		本みりん	2
	オリーブ油	1	ほうれん草のナムル	ほうれんそう	30		うすくちしょうゆ	3		白こしょう			かつお節			にんじん	20
オリヴィエサラダ(ロシア風ポテサラ)	じゃがいも	30	もやし	もやし	30		カレー粉	2		調整豆乳	50		こいくちしょうゆ	4		だいこん	20
	きゅうり	10	にんじん	にんじん	15		りしりこんぶ			濃久里夢	9		本みりん	2		きゅうり	20
	にんじん	10		食塩			削り節	3		水	30		上白糖	1		上白糖	3
	グリーンピース(冷凍)	4		うすくちしょうゆ	2		水	20	グリーンサラダ	キャベツ	30	のっぺい汁	油揚げ	5		米酢	3
	ゆでささみ	4		中華だし			キャベツのごま和え			きゅうり	20		干し椎茸			うすくちしょうゆ	1
	エッグケア	4		ごま油	1		にんじん	45		上白糖	1		だいこん	30		ビーフン入りスープ	15
	米酢	2		ごま(いり)			ごま(すり)	20		食塩			にんじん	10		豚モモ(脂身付き)	15
	食塩			ごま(すり)			ごま(いり)			白ワインピネガー	1		さといも	20		玉葱	30
	白こしょう			にんにく			本みりん	1		綿実油			つきこんにゃく	5		だけのこ(水煮)	9
コンソメスープ	キャベツ	30	豆腐のスープ	絹ごし豆腐	20		こいくちしょうゆ	3					葉ねぎ	5		干し椎茸	
	玉葱	20		えのきたけ	15	みかん缶	みかん(缶詰)	45					食塩			チンゲン菜	15
	にんじん	10		玉葱	30								うすくちしょうゆ	4		がらスープ	3
	パセリ	1		カットわかめ									りしりこんぶ			食塩	
	コンソメ	1		しょうが									削り節	3		白こしょう	
	食塩			ごま油									水	170		うすくちしょうゆ	2
	白こしょう			うすくちしょうゆ	1								かたくり粉	1		ごま油	
	うすくちしょうゆ	1		食塩												水	170
	がらスープ	4		中華だし	2												
	水	170		がらスープ	3												
				水	170												
エネルギー	730	kcal	エネルギー	736	kcal	エネルギー	749	kcal	エネルギー	756	kcal	エネルギー	739	kcal	エネルギー	799	kcal
たんぱく質	37	g	たんぱく質	37	g	たんぱく質	32	g	たんぱく質	29	g	たんぱく質	35	g	たんぱく質	34	g
脂質	31	g	脂質	21	g	脂質	17	g	脂質	21	g	脂質	24	g	脂質	24	g

9月26日(金)			9月29日(月)			9月30日(火)			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)	献立名	使用材料	グラム(g)			
牛乳	牛乳	206	わかめスープ	カットわかめ		牛乳	牛乳	206	9/8(月) 安心素材肉焼売		
ごはん	金賞健康米	100	キャベツ	キャベツ	20	ごはん	金賞健康米	100	〈原材料〉		
麻婆茄子	なす	50	にんじん	にんじん	15	豚肉のしょうが焼き	豚モモ(脂身付き)	75	食肉〔鶏肉(国産)、豚肉〕、たまねぎ、		
	豚ひき肉	40	玉葱	玉葱	30		玉葱	50	つなぎ(パン粉、でん粉加工品)、糖類		
	にら	10	中華だし	中華だし	2		にんじん	20	(砂糖、粉あめ)、ソテーオニオン、豚		
	だけのこ(水煮)	18	うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	2		青ピーマン	15	脂、しょうがペースト、しょうゆ、みり		
	白ねぎ	15	本みりん	本みりん	1		しょうが	2	ん、香辛料、食塩、みそ、酵母エキスパウ		
	干し椎茸	1	食塩	食塩			綿実油		ダー、皮(小麦粉、水あめ混合異性化液		
	しょうが		酒	酒	1		上白糖	2	糖、大豆粉)／炭酸Ca、		
	にんにく		がらスープ	がらスープ	3		にんじん	2	ビロリン酸鉄、乳化剤、		
	綿実油		水	水	170		本みりん	3	(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		
	赤だし味噌	4					こいくちしょうゆ	5			
	トウバンジャン					キャベツのかつお梅風味	キャベツ	40	9/30(火) ミルメーク(コーヒー)		
	酒	3					さんどまめ	20	〈原材料〉		
	上白糖	1					かつお節		果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、砂糖、イ		
	こいくちしょうゆ	3					梅肉	1	ンスタントコーヒー、食塩、乳酸Ca、着色		
	オイスターソース						上白糖		料(カラメル)、香料、VC、VB1、		
	テンメンジャン	3					米酢	3	VB2、水		
	ごま油						うすくちしょうゆ	2			
	かたくり粉	3				豆腐とわかめのすまし汁	絹ごし豆腐	20			
	水	20					玉葱	30			
春雨サラダ	緑豆はるさめ	9					えのきたけ	15			
	きゅうり	30					にんじん	10			
	ロースハム	7					カットわかめ				
	にんじん	10					食塩				
	ごま(いり)						うすくちしょうゆ	4			
	うすくちしょうゆ	2					りしりこんぶ				
	上白糖	4					削り節	3			
	米酢	4					水	170			
	ごま油	1									
エネルギー			エネルギー	725	kcal	エネルギー	710	kcal	エネルギー	734	kcal
たんぱく質			たんぱく質	26	g	たんぱく質	35	g	たんぱく質	31	g
脂質			脂質	20	g	脂質	18	g	脂質	25	g

世界の料理献立

9月は、全4回にわたって『世界の料理献立』が登場します！現在開催されている「大阪・関西万博」に合わせ、高等部1年家庭C・D班の授業にて、世界の食文化や料理についての調べ学習を行いました。さまざまな国の中から、生徒がみんなに紹介したい4か国の献立を選び、ポスター等を作成しました♪

9/2 ガーナ：ジョロフライス(炊き込みご飯)
9/12 インド：タンドリーチキン
9/17 ロシア：オリヴィエサラダ(ポテトサラダ)
9/25 インドネシア：サテアヤム(焼き鳥)、アチャール(酢の物)

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。