



# 令和8年4月 学校給食献立表

住支内第40号 令和8年4月8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。

4月9日(木)			4月10日(金)			4月13日(月)			4月14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
ホークカレーライス	金賞健康米 豚モモ(脂身付き) じゃがいも 玉葱 にんじん マッシュルーム(缶詰) グリーンピース(冷凍) にんにく 綿実油 ローレル 米粉カレールウ カレー粉 ウスターソース こいくちしょうゆ からスープ 水	100 45 40 50 15 10 6    18   6 105	ごはん 豚肉のしょうが焼き	金賞健康米 豚モモ(脂身付き) 玉葱 にんじん 青ピーマン しょうが 綿実油 上白糖 酒 本みりん こいくちしょうゆ	100 70 40 15 15 1 1 1 2 3	ごはん 豚肉とキャベツの味噌炒め煮	金賞健康米 豚モモ(脂身付き) 絹厚揚げ(冷凍) 玉葱 キャベツ にんじん 綿実油 しょうが こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん 酒 赤みそ 赤だし味噌 削り節・昆布だし	100 70 20 30 30 15  1 1 2 2 2 9	ごはん 鶏肉のから揚げ	金賞健康米 鶏若鶏肉モモ(皮付き) にんにく しょうが うすくちしょうゆ 酒 かたくり粉 なたね油 きゅうりの酢の物 もやし カットわかめ うすくちしょうゆ 上白糖 米酢 ごま(いり)	100 90 1 1 3 3 10 3  20 30 1 1 1 1 1 10 20 30 10 3 4
アスパラガス	ロースハム アスパラガス キャベツ 上白糖 食塩 白ワインビネガー うすくちしょうゆ オリーブ油	7 20 40   3 1	キャベツのかつお梅風味	キャベツ さんどまめ かつおぶし 梅肉 上白糖 米酢 うすくちしょうゆ	40 20 20 20 1 1	三度豆のこま和え	さんどまめ ぶなしめじ にんじん こいくちしょうゆ 本みりん ごま(いり) ごま(すり)	30 15 15 1 1 1 1	大根のみそ汁	絹ごし豆腐 玉葱 だいこん にんじん 葉ねぎ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	10 20 30 10 3 8 4 3 3 170
お祝いゼリー	お祝いゼリー	1個				若竹汁	たけのこ(水煮) カットわかめ 木綿豆腐 玉葱 食塩 うすくちしょうゆ りしりこんぶ 削り節 水	25 20 20 30 3 3 3 170			
エネルギー	760 kcal		エネルギー	751 kcal		エネルギー	732 kcal		エネルギー	789 kcal	
たんぱく質	29 g		たんぱく質	36 g		たんぱく質	37 g		たんぱく質	34 g	
脂質	20 g		脂質	21 g		脂質	21 g		脂質	26 g	

4月15日(水)			4月16日(木)			4月17日(金)			4月20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)
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
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	ごはん	金賞健康米	100
ビーフシチュー	和牛モモ(脂身付き) 食塩 白こしょう じゃがいも にんじん 玉葱 マッシュルーム(缶詰) ブロッコリー(冷凍) トマトケチャップ トマトピューレ 上白糖 デミグラスソース 濃厚ソース 薄力粉 綿実油 ローレル 水	50   30 20 50 5 15 9 3 1 10 5 3  70	鮭の幽庵焼き	銀鮭 ゆず果汁 こいくちしょうゆ 酒 本みりん 豚モモ(脂身付き) れんこん にんじん つきこんにゃく さんどまめ こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん 酒 ごま(いり) ごま(すり)	70 2 3 3 3 15 30 10 9 4 2 1 1 1 1 30	白麻婆豆腐	豆腐(冷) 豚ひき肉 にら たけのこ(水煮) 白ねぎ 干し椎茸 しょうが にんにく 綿実油 酒 上白糖 中華だし うすくちしょうゆ ごま油 かたくり粉 水	80 50 10 15 5 1 1 2 4 1 1 2 4 1 30	チンジャオロース	豚モモ(脂身付き) しょうが 青ピーマン にんじん 玉葱 たけのこ(水煮) かたくり粉 酒 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 上白糖 中華だし オイスターソース ごま油 きゅうりの辛みづけ もやし 上白糖 うすくちしょうゆ ラー油	65 1 25 15 40 20 1 1 2 1 1 1 1 25 35 1 3 10 15 30 20 3 2
春キャベツのサラダ	まぐろ缶詰 春キャベツ きゅうり とうもろこし(冷凍) 上白糖 食塩 白ワインビネガー うすくちしょうゆ 綿実油	10 40 10 6 1 1 2 1	五目汁	油揚げ だいこん 玉葱 にんじん 干し椎茸 根みつば 食塩 うすくちしょうゆ りしりこんぶ 削り節 水	5 20 30 10 3 3 3 3 3 3 170	春雨サラダ	緑豆はるさめ きゅうり ロースハム にんじん ごま(いり) うすくちしょうゆ 上白糖 米酢 ごま油 みかん(缶詰)	8 30 8 5 2 2 1 3 1 50	中華スープ	鶏若鶏肉ささ身 にんじん はくさい 玉葱 きくらげ(乾) からスープ 中華だし 食塩 うすくちしょうゆ ごま油 水	10 15 30 20 3 3 2 1 1 170
エネルギー	756 kcal		エネルギー	731 kcal		エネルギー	774 kcal		エネルギー	677 kcal	
たんぱく質	32 g		たんぱく質	35 g		たんぱく質	31 g		たんぱく質	33 g	
脂質	29 g		脂質	22 g		脂質	25 g		脂質	16 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8年4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。

4月21日 (火)			4月22日 (水)			4月23日 (木)			4月24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
ごはん	金賞健康米	100	ミニコッパン	ミニコッパン	1個	ごはん	金賞健康米	80	ごはん	金賞健康米	100
鶏肉の照り焼き	鶏若鶏肉モモ (皮付き)	90	ミニトスパゲティ	スパゲッティ	48		鶏若鶏肉モモ (皮付き)	20	豚肉のおろしあえ	豚モモ (脂身付き)	70
	玉葱	30		オリーブ油	1		油揚げ	5		綿実油	
	しょうが			豚ひき肉	40		にんじん	10		食塩	
	酒	1		玉葱	50		たけのこ (水煮)	24		白こしょう	
	こいくちしょうゆ	3		青ピーマン	15		うすくちしょうゆ	6		玉葱	45
	上白糖	2		にんにく			酒	3		にんじん	20
	本みりん	1		マッシュルーム (缶詰)	5		本みりん	8		だいこんおろし	30
	かたくり粉			グリーンピース (冷凍)	5		削り節・昆布だし	30		本みりん	3
切干し大根のごま酢和え	切干し大根	4		綿実油		鯖の塩焼き	まさば	80		こいくちしょうゆ	3
	きゅうり	25		トマトピューレ	15		食塩		小松菜とえのきの和え物	こまつな	30
	にんじん	10		トマトケチャップ	18		酒	1		えのきたけ	15
	ごま (すり)			ウスターソース	5	大根のゆず風味	だいこん	40		もやし	20
	ごま (いり)			アレルギーフリーハヤシプレーク	3		にんじん	15		こいくちしょうゆ	2
	上白糖	1		酒	2		食塩			本みりん	1
	米酢	1		上白糖	1		ごま (いり)		厚揚げのみそ汁	絹厚揚げ	25
	うすくちしょうゆ	2		水	24		ごま (すり)			キャベツ	25
かぼちゃのみそ汁	油揚げ	5	レタスのスープ	鶏若鶏肉モモ (皮付き)	15		上白糖	1		だいこん	25
	西洋かぼちゃ	20		レタス	30		米酢	2		にんじん	10
	ふなしめじ	10		にんじん	15		うすくちしょうゆ	1		葉ねぎ	3
	玉葱	30		とうもろこし (冷凍)	6	豆腐と玉葱のみそ汁	絹ごし豆腐	20		赤みそ	8
	葉ねぎ	3		エリンギ	10		ふなしめじ	15		白みそ	4
	赤みそ	8		セロリー	3		玉葱	30		りしりこんぶ	
	白みそ	4		オリーブ油			葉ねぎ	3		削り節	3
	りしりこんぶ			パセリ			赤みそ	8		水	170
	削り節	3		がらスープ	3		白みそ	4			
	水	170		コンソメ	1		りしりこんぶ				
				食塩			削り節	3			
				白こしょう			水	170			
				うすくちしょうゆ	1						
				本みりん	1						
				水	170						
			野菜ゼリー	野菜ゼリー	1個						
エネルギー	778 kcal		エネルギー	738 kcal		エネルギー	746 kcal		エネルギー	733 kcal	
たんぱく質	35 g		たんぱく質	31 g		たんぱく質	40 g		たんぱく質	37 g	
脂質	25 g		脂質	24 g		脂質	28 g		脂質	20 g	

4月27日 (月)			4月28日 (火)			4月30日 (木)			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	牛乳	牛乳	206	のむヨーグルト	のむヨーグルト	180	4月10日 (水)
ピピンパ	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	コッパン	コッパン	1個	
	豚ひき肉	70	鯖の西京焼き	さわら	80	鶏肉のカレー風味焼き	鶏若鶏肉モモ (皮付き)	90	お祝いいちごゼリー
	にんにく			食塩			青ピーマン	15	
	ごま油			酒	1		玉葱	25	〈原材料〉
	上白糖	1		白みそ	6		カレー粉		
	酒	1		うすくちしょうゆ	1		こいくちしょうゆ	2	いちごピューレー (いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖) (国内製造)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、豆乳加工食品 (植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、いちご果汁 (濃縮還元)、ぶどう糖、水あめ、水、乳酸Ca、ゲル化剤 (増粘多糖類)、酸味料、ピタミンC、紅麴色素使用、安定剤 (増粘多糖類) 使用、乳化剤使用、香料使用、pH調整剤使用、セルロース使用、ピロリン酸第二鉄使用
	こいくちしょうゆ	4		酒	1		白こしょう		
	コチジャン			本みりん	1		食塩		
	ほうれんそう	30	白菜のおかか和え	上白糖		ごぼうサラダ	白ワイン	2	
	もやし	30		はくさい	30		にんにく		
	にんじん	10		にんじん	10		上白糖		
	こいくちしょうゆ	3		もやし	20		ローズハム	8	
	上白糖	1		こいくちしょうゆ	3		ごぼう	30	
	ごま油			本みりん	1		にんじん	15	
	ごま (いり)			上白糖			とうもろこし (冷凍)	6	
青梗菜のスープ	絹ごし豆腐	12		かつおぶし			米酢		
	チンゲン菜	20	沢煮椀	豚モモ (脂身付き)	15		うすくちしょうゆ	7	
	玉葱	30		だいこん	40	新玉葱のスープ	水		
	にんじん	10		にんじん	15		ショルダーベーコン	8	
	干し椎茸			干し椎茸			だいこん	20	
	葉ねぎ	3		ごぼう	20		にんじん	15	
	うすくちしょうゆ	1		根みつば	3		新玉葱	30	
	食塩			うすくちしょうゆ	3		セロリー	3	
	中華だし	2		食塩			パセリ		
	がらスープ	3		りしりこんぶ			綿実油		
	水	170		削り節	3		がらスープ	3	
りんごゼリー	りんごゼリー	1個		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	727 kcal		エネルギー	701 kcal		エネルギー	732 kcal		大豆
たんぱく質	29 g		たんぱく質	37 g		たんぱく質	35 g		
脂質	23 g		脂質	18 g		脂質	22 g		

ご入学・ご進級

おめでとうございます

本校の給食は、栄養のバランスを考え、子どもたちのリクエストなどを取り入れた楽しみのある給食づくりを心がけています。今年度も調理員と協力し、「安全・安心でおいしい給食」を提供していきますので、よろしくお願ひします。

※使用量は小数点以下を切り捨てて表示しています。