



令和8年3月 学校給食献立表

住支内第251号 令和8年2月27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。

Main menu table for 3月2日 (月), 3月3日 (火), and 3月4日 (水). Includes a graduation message and a certificate illustration.

Continuation of the menu table for 3月5日 (木), 3月9日 (月), 3月11日 (水), and 3月13日 (金).

※使用量は小数点以下を切り捨てて表示しています。

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。

3月16日 (月)				3月17日 (火)				3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)	
牛乳	牛乳	206	やさいスープ	ショルダーベーコン	10	牛乳	牛乳	206	のむヨーグルト	のむヨーグルト	180
ガバオライス	金賞健康米	100		だいこん	20	ごはん	金賞健康米	100	おさつパン	おさつパン	1個
	鶏若鶏肉ひき肉	60		にんじん	10	鶏肉の治部煮	鶏若鶏肉モモ (皮付き)	60	ミートボールのトマト煮	ポークチキンミートボール	50
	玉葱	40		玉葱	20		板こんにゃく	15		玉葱	40
	青ピーマン	10		キャベツ	20		はくさい	30		にんじん	20
	赤ピーマン	10		がらすープ	4		玉葱	30		セロリー	3
	たけのこ (水煮)	11		食塩			だいこん	20		キャベツ	40
	にんにく			うすくちしょうゆ	1		にんじん	10		にんにく	
	綿実油	1		中華だし	2		干し椎茸			パセリ	
	中華だし	1		ごま油			さんどまめ	8		オリーブ油	
	上白糖	1		水	170		すき麩	2		トマト缶詰	30
	こいくちしょうゆ	3					上白糖	2		トマトケチャップ	8
	オイスターソース	2					本みりん	1		上白糖	1
	酒	2					こいくちしょうゆ	3		食塩	
	バジル						うすくちしょうゆ	2		白こしょう	
	ごま油						食塩			ローレル	
げんきサラダ	キャベツ	20					りしりこんぶ			コンソメ	
	きゅうり	10					削り節			ウスターソース	1
	にんじん	10					水	27		がらすープ	8
	とうもろこし (冷凍)	5					かたくり粉	1		水	60
	ロースハム	10									
	かつお節						小松菜のしらす和え			ビーンズポテト	
	塩昆布						こまつな	25		じゃがいも	40
	こいくちしょうゆ	1					もやし	30		ゆで大豆	20
	上白糖						しらす干し	8		かたくり粉	5
	米酢	1					ごま (いり)			なたね油	3
	綿実油						塩昆布			食塩	
							ごま油			あおのり	
							こいくちしょうゆ	1			
							ツナ大豆そぼろ				
							まぐろ缶詰	20			
							大豆	20			
							しょうが				
							綿実油				
							酒				
							上白糖				
							うすくちしょうゆ				
							こいくちしょうゆ				
エネルギー		707 kcal	エネルギー		749 kcal	エネルギー		754 kcal			
たんぱく質		31 g	たんぱく質		35 g	たんぱく質		21 g			
脂質		21 g	脂質		25 g	脂質		19 g			

3月19日 (木)		3月23日 (月)		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	<b>3/3(火) 新あさひ豆腐のから揚げ太郎</b> 〈原材料〉 こうや豆腐〔大豆(アメリカ)〕、衣〔米粉、砂糖、粉末しょうゆ(小麦を含む)、たん白加水分解物、食塩、酵母エキス〕/加工でん粉、炭酸カリウム 〈表示対象アレルゲン〉 大豆、小麦
ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	
鯖のねぎ味噌焼き	さわら	80	鶏肉のオーロラ煮	鶏若鶏肉モモ (皮付き)	80	<b>3/5(木) 卒業お祝いクレープ</b> 〈原材料〉 豆乳(国内製造)、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、植物油、米粉、水あめ、いちご果汁(濃縮還元)、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、水、加工でんぶん、トレハロース、増粘剤(カドラン)、炭酸Ca、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、安定剤(増粘多糖類)、ビタミンC、紅麴色素使用、カラメル色素使用、メタリン酸Na使用、酸味料使用、ピロリン酸第二鉄使用、ベーキングパウダー使用、カロチノイド色素使用 〈表示対象アレルゲン〉 大豆
	葉ねぎ	5		しょうが	1	
	しょうが			酒	1	<b>3/18(水) ポークチキンミートボール</b> 〈原材料〉 豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料 〈表示対象アレルゲン〉 小麦、豚肉、鶏肉
	酒	1		かたくり粉	9	
	赤みそ	4		なたね油	4	
	こいくちしょうゆ	1		トマトケチャップ	12	
	本みりん	1		上白糖	3	
	上白糖	2		赤みそ	3	
				水	3	
かわりきんぴら	豚モモ (脂身付き)	15	春雨キャベツ	緑豆はるさめ	4	
	ごぼう	20		キャベツ	25	
	にんじん	15		にんじん	10	
	青ピーマン	15		きゅうり	15	
	つきこんにゃく	11		ごま油	1	
	こいくちしょうゆ	3		にんにく		
	上白糖	1		うすくちしょうゆ	1	
	本みりん	1		中華だし		
	酒	1		だいこん	20	
	ごま (いり)		ジュリエンスープ	にんじん	10	
	ごま油			玉葱	30	
みぞれ汁	だいこんおろし	40		パセリ		
	だいこん	20		本みりん	1	
	にんじん	10		食塩		
	絹ごし豆腐	20		白こしょう		
	ふなしめじ	15		コンソメ	1	
	根みつば	3		うすくちしょうゆ	1	
	しょうが			水	170	
	うすくちしょうゆ	3				
	本みりん	2				
	食塩					
	りしりこんぶ					
	削り節	3				
	かたくり粉	1				
	水	170				
エネルギー		730 kcal	エネルギー		774 kcal	
たんぱく質		38 g	たんぱく質		28 g	
脂質		20 g	脂質		25 g	

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。