



令和7年7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。

7月1日（火）			7月2日（水）			7月3日（木）			7月4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
コッペパン	コッペパン	1個	かてめし	金賞健康米	90	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100
バーベキューチキン	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90		高野豆腐	3	豚肉とニラのオイスターソースいため	豚モモ（脂身付き）	80	焼きとり	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90
	玉葱	30		油揚げ	5		にら	20		玉葱	30
	酒	1		にんじん	10		にんじん	15		こいくちしょうゆ	1
	食塩			ごぼう	15		玉葱	50		酒	2
	白こしょう			干し椎茸			しょうが			こいくちしょうゆ	3
	にんにく			干しずいき	1		にんにく			上白糖	3
	トマトケチャップ	3		さんどまめ	6		オイスターソース	3		本みりん	1
	濃厚ソース	2		綿実油			こいくちしょうゆ	3		酒	1
	上白糖	1		うすくちしょうゆ	7		上白糖	2		かたくり粉	
	こいくちしょうゆ	1		本みりん	7		ごま油		大根のなます	だいこん	45
粉ふきいも	じゃがいも	60		酒	3	こまつな中華和え	こまつな	40		にんじん	15
	パセリ			削り節・昆布だし	52		もやし	30		ゆず果汁	1
	食塩		アジフライ	まあじフライ	50		上白糖	2		ごま（すり）	
	白こしょう			なたね油	5		米酢	2		食塩	
レタスのスープ	鶏若鶏肉ささ身	10		中濃ソース	8		うすくちしょうゆ	2		上白糖	1
	レタス	30	なすのみぞ汁	なす	20	わかめスープ	カットわかめ			うすくちしょうゆ	1
	にんじん	10		豚モモ（脂身付き）	10		絹ごし豆腐	15	かぼちゃのみぞ汁	油揚げ	5
	玉葱	20		玉葱	20		だいこん	30		西洋かぼちゃ	20
	ぶなしめじ	10		ぶなしめじ	10		えのきだけ	15		だいこん	30
	綿実油			葉ねぎ	5		うすくちしょうゆ	2		玉葱	20
	コンソメ	2		赤みそ	8		酒	1		葉ねぎ	3
	食塩			白みそ	3		中華だし	1		赤みそ	8
	白こしょう			りしりこんぶ			食塩			白みそ	4
	がらスープ	3		削り節	3		白こしょう			りしりこんぶ	
	水	170	ブルーベリーゼリー	ブルーベリーゼリー	1個		がらスープ	3		削り節	3
				水	170		ごま油			水	170
							水	170			
エネルギー	たんばく質	714 kcal	エネルギー	たんばく質	759 kcal	エネルギー	たんばく質	696 kcal	エネルギー	たんばく質	777 kcal
	脂質	37 g		脂質	30 g		脂質	34 g		脂質	35 g
		27 g			21 g			19 g			24 g

[illegible]

※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7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。

7月10日（木）			7月11日（金）			7月14日（月）			7月15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
ごはん	金賞健康米	100	おさつパン	おさつパン	1個	ごはん	金賞健康米	100	ミルメーク（ココア）	ミルメーク（ココア）	1個
とりすき煮	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	60	鮭のコーンフ	銀鮭		チキンチキンこ	鶏若鶏肉胸（皮付き）	80	黒糖パン	黒糖パン	1個
	すき麩	3	レーク焼き	食塩		ぼう	食塩		ミートボールの	ボークチキンミートボール	50
	焼き豆腐	30		うすくちしょうゆ			白こしょう		トマト煮	玉葱	50
	糸こんにゃく	15		本みりん			酒	1		にんじん	20
	はくさい	30		エッグケア			ごぼう	20		じゃがいも	40
	玉葱	40		コーンフレーク			かたくり粉	12		ブロックリー（冷凍）	20
	ぶなしめじ	10		パン粉			なたね油	5		ぶなしめじ	20
	にんじん	10		バジル			こいくちしょうゆ	4		にんにく	
	綿実油			ラタトゥイユ	豚モモ（脂身付き）		上白糖	3		オリーブ油	
	酒	1			なす		酒	4		トマト缶詰	23
	上白糖	3			赤ピーマン		本みりん	4		トマトケチャップ	6
	本みりん	2			黄ピーマン		ごま（いり）			上白糖	2
	こいくちしょうゆ	5			ズッキーニ					食塩	
ゴーヤとツツの	にがうり	25			玉葱	キャベツとしら	しらす干し	3		白こしょう	
つくだ煮	まぐろ缶詰	15			セロリー	す干しのお浸し	キャベツ	40		ローレル	
	ごま（いり）	1			にんにく		にんじん	20		コンソメ	
	上白糖	3			ローレル		上白糖	1		ウスターソース	2
	こいくちしょうゆ	3			トマト缶詰		こいくちしょうゆ	2		がらスープ	3
	米酢	1			オリーブ油	とうがんのスー	絹ごし豆腐	15		水	15
	水	1			コンソメ		とうがん	30	フレンチサラダ	キャベツ	30
めかぶ汁	めかぶわかめ	2			トマトケチャップ		玉葱	15		きゅうり	20
	だいこん	20			濃厚ソース		干し椎茸			にんじん	10
	絹ごし豆腐	10			食塩		葉ねぎ	3		とうもろこし（冷凍）	6
	にんじん	10			上白糖		うすくちしょうゆ	2		フレンチドレッシング	1袋
	玉葱	20			がらスープ		食塩				
	食塩			みかん缶	みかん（缶詰）		白こしょう				
	うすくちしょうゆ	4					中華だし	2			
	りしりこんぶ						がらスープ	3			
	削り節	2					水	170			
	水	170									
エネルギー	768	kcal	エネルギー	803	kcal	エネルギー	751	kcal	エネルギー	723	kcal
たんばく質	34	g	たんばく質	38	g	たんばく質	34	g	たんばく質	21	g
脂質	24	g	脂質	28	g	脂質	19	g	脂質	21	g

7月16日（水）			7月17日（木）			7月18日（金）			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	7/2 アジフライ	
ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	夏野菜のハヤシ	金賞健康米	100		
赤魚のしょうゆだれかけ	赤魚	80	麻婆じゃがいも	豚ひき肉	60	ライス	和牛モモ（脂身付き）	45		
	食塩			じゃがいも	50		玉葱	40	〈原材料〉	
	酒	1		にんじん	20		にんじん	15	あじ、小麦粉、パン粉、食塩、胡椒、	
	本みりん	3		青ピーマン	10		なす	10	水、小麦粉（打粉）	
	上白糖	3		干し椎茸			赤ピーマン	10	〈表示対象アレルゲン〉	
	うすくちしょうゆ	3		しょうが・にんにく			黄ピーマン	10	小麦	
	ごま（いり）			綿実油			ぶなしめじ	10	7/7 セタゼリー	
五目豆	ゆで大豆	18		八丁味噌	3		にんにく		〈原材料〉	
	にんじん	15		トウバンジャン			綿実油		【レモンゼリー】砂糖・ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、砂糖、ぶ	
	ごぼう	15		酒	1		ローレル		どう糖、レモン果汁（濃縮還元）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
	板こんにゃく	5		上白糖	1		食塩		糖類）、クエン酸鉄、香料使用	
	角切り昆布	1		こいくちしょうゆ	3		白こしょう		【グレーゼリー】砂糖・ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、砂糖、	
	上白糖	2		オイスターソース	1		ウスターソース	4	ぶどう糖、ぶどう果汁（濃縮還元）、水、酸味料、グル化剤（増粘	
	うすくちしょうゆ	2		ごま油			アレゲンフリーハヤシフレーク	16	多糖類）、ピタミンC、香料使用、クエン酸鉄Na使用、クチナシ	
	本みりん	2		かたくり粉	1		水	100	赤色素使用	
	削り節・昆布だし	10	もやし中華サ	ローズハム	10	枝豆サラダ	ローズハム	10	【聖抜きゼリー】うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）、砂糖・ぶ	
豚汁	豚モモ（脂身付き）	20	ラダ	もやし	40		むきえだまめ（冷凍）	5	どう糖果糖液糖（国内製造）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
	はくさい	30		きゅうり	15		とうもろこし（冷凍）	5	糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
	だいこん	20		ごま（いり・すり）			キャベツ	30	糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
	にんじん	10		うすくちしょうゆ	2		にんじん	15	糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
	つきこんにゃく	10		上白糖	1		上白糖	1	糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
	葉ねぎ	3		米酢	1		食塩		糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
	綿実油			ごま油			レモン汁	1	糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
	赤みそ	8	中華スープ	カットわかめ			うすくちしょうゆ	1	糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
	白みそ	4		鶏若鶏肉ささ身	10		オリーブ油		糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
	りしりこんぶ			はくさい	20				糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
	削り節	3		にんじん	15				糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
	水	170		玉葱	20				糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
				中華だし	2				糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
				うすくちしょうゆ	1				糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
				本みりん	1				糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
				酒・塩					糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
				がらスープ	3				糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多糖類）、水、酸味料、グル化剤（増粘多	
エネルギー	716	kcal	エネルギー	737	kcal	エネルギー	749	kcal	7/15 ミルメーク（ココア）	
たんばく質	39	g	たんばく質	32	g	たんばく質	24	g	〈原材料〉	
脂質	17	g	脂質	23	g	脂質	19	g	昆布（国産）、砂糖、しょうゆ、昆布	
									エキス、かつお節エキス、醸造酢、米	
									黒酢、酵母エキス	
									〈表示対象アレルゲン〉	
									小麦、大豆	
									7/15 ポークチキンミートボール	
									〈原材料〉	
									果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウ	
									ダー、ぶどう糖、食塩、香料、植物レ	
									シチン、水	
									〈表示対象アレルゲン〉	
									大豆	