



令和6年2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。

2月1日(土)			2月4日(火)			2月5日(水)			2月6日(木)			2月7日(金)			2月10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)	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								
ひとくち手巻き寿司(あなご・ツナ・野菜)	金賞健康米 すし酢 あなご(かば焼き) こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん 酒 干し椎茸 高野豆腐 さんどまめ 酒 こいくちしょうゆ 上白糖 食塩 削り節・昆布だし まぐろ缶詰 にんじん うすくちしょうゆ エッグケア 手巻きのり	100 22 3 4 2 2 2 3 3 10 1 3 3 20 26 15 1 6 1袋	ごはん	金賞健康米 鶏若鶏肉モモ(皮付き) ヤンニョムチキン 食塩 白こしょう にんにく かたくり粉 なたね油 ごま(いり) コチジャン トマトケチャップ 上白糖 本みりん こいくちしょうゆ 水 葉ねぎ	100 90 90 60 20 20 10 4 2 2 9 2 3 1 5 3	ごはん	肉じゃが じゃがいも 糸こんにゃく 玉葱 にんじん グリーンピース(冷凍) 綿実油 上白糖 酒 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 本みりん 削り節・昆布だし	100 50 60 20 60 20 3 3 2 3 2 2 2 60	黒糖パン	黒糖パン 銀鮭 粒入りマスタード ウスターソース 白こしょう パン粉 パセリ オリーブ油	1個 70 3 5 3 3 3 3	ごはん	金賞健康米 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 食塩 白こしょう 酒 玉葱 にんじん だいこんおろし 本みりん こいくちしょうゆ ゆず果汁 綿実油	100 90 90 30 5 1 40 20 30 3 5 1	筑前煮	鶏若鶏肉モモ(皮付き) だいこん ごぼう さといも 板こんにゃく 絹厚揚げ にんじん さんどまめ 綿実油 上白糖 本みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 削り節	40 30 30 30 20 19 15 15 2 2 2 3 3	厚揚げのみそ汁	じゃがいも 玉葱 絹厚揚げ ぶなしめじ 葉ねぎ 赤みそ 白みそ	20 30 15 10 3 8 3	こまつなのおかか和え	こまつな えのきたけ もやし こいくちしょうゆ 本みりん	30 15 30 3 1	こまつな もやし にんじん かつお節 こいくちしょうゆ 本みりん 上白糖	30 30 10 4 2 1 2
大根の赤だし	油揚げ だいこん にんじん カットわかめ 赤だし味噌 赤みそ りしりこんぶ 削り節 水	10 40 10 6 4 3 3 170	わかめスープ	絹ごし豆腐 はくさい えのきたけ 玉葱 カットわかめ しょうが ごま油 うすくちしょうゆ 食塩 中華だし 鳥がらだし	20 20 10 25 1 1 2 1 4	吉野汁	鶏若鶏肉モモ(皮なし) だいこん さといも 干し椎茸 にんじん 葉ねぎ 食塩 うすくちしょうゆ りしりこんぶ 削り節 水 かたくり粉	10 35 25 15 15 3 5 3 3 170 1	キャベツのカレースープ	鶏若鶏肉モモ(皮なし) キャベツ 玉葱 にんじん セロリー コンソメ 白こしょう 鳥がらだし カレー粉 米粉カレールウ 水	20 30 30 10 1 1 3 3 3 170	厚揚げのみそ汁	じゃがいも 玉葱 絹厚揚げ ぶなしめじ 葉ねぎ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	20 30 15 10 3 8 3 3 3 170	こまつなのおかか和え	こまつな もやし にんじん かつお節 こいくちしょうゆ 本みりん 上白糖 うすくちしょうゆ 本みりん 酒 綿実油	30 30 10 4 2 1 2 1 1 1								
エネルギー	824 kcal		エネルギー	792 kcal		エネルギー	775 kcal		エネルギー	748 kcal		エネルギー	777 kcal		エネルギー	722 kcal									
たんぱく質	35 g		たんぱく質	32 g		たんぱく質	33 g		たんぱく質	38 g		たんぱく質	37 g		たんぱく質	31 g									
脂質	28 g		脂質	28 g		脂質	21 g		脂質	29 g		脂質	25 g		脂質	20 g									

2月12日(水)			2月13日(木)			2月14日(金)			2月17日(月)			2月18日(火)			2月19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)	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			
コッパパン	コッパパン	1個	ごはん	金賞健康米	100	オムライス	金賞健康米	85	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			
アジフライ	まあじフライ なたね油 中濃ソース	50 5 8	チャブチ	豚モモ(脂身付き) にんじん 玉葱	55 15 50	コンソメ	コンソメ	2	豚肉のしょうが焼き	豚肩ロース(脂身付き) 玉葱	70 50	照り焼きハンバーグ	牛ひき肉 豚ひき肉 玉葱	40 40 40	鯖の塩焼き	まさば 食塩 酒	80 1 1			
キャベツのソテー	キャベツ 青ピーマン 赤ピーマン コンソメ 食塩 白こしょう カレー粉 綿実油	50 15 15 1 1 1 1	青ピーマン 干し椎茸 普通はるさめ にら しょうが にんにく ごま油 こいくちしょうゆ	10 10 10 17 6	鶏若鶏肉モモ(皮付き) にんじん 玉葱 青ピーマン トマトケチャップ 食塩 白こしょう コンソメ ミニクチャップ	40 15 40 10 17 12	白菜と大葉の香味和え	はくさい にんじん しそ葉 こいくちしょうゆ 上白糖	55 20 1 3 3	鶏若鶏肉モモ(皮付き) キャベツ 玉葱 ぶなしめじ にんじん パセリ セロリー 綿実油 コンソメ がらスープ 食塩 白こしょう 水	7 10 30 30 10 3 3 1 3 170	さつま芋のみそしる	はくさい にんじん さつま芋 玉葱 ぶなしめじ カットわかめ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	55 20 20 35 10 8 3 3 3 170	茹で野菜	プロックリー(冷凍) にんじん 食塩 ジュリエンスープ	40 20 20 10	豆腐と玉葱のみそ汁	絹ごし豆腐 ぶなしめじ 玉葱 葉ねぎ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	30 15 30 3 8 3 3 3 170
鶏肉と無のポトフ	鶏若鶏肉モモ(皮付き) ショルダーベーコン かぶ じゃがいも 玉葱 にんじん プロックリー(冷凍) 鳥がらだし コンソメ ローレル 水	30 5 30 50 50 20 30 3 1 1 80	ほうれんそうのナムル	ほうれんそう もやし にんじん ごま油 中華だし 食塩 こいくちしょうゆ にんにく 絹ごし豆腐 玉葱 白ねぎ えのきたけ にら しょうが うすくちしょうゆ 酒 食塩 中華だし 白こしょう がらスープ 水	25 45 10 1 1 1 25 30 20 10 5 1 1 3 170	麦入り野菜スープ	おおむぎ 豚モモ(脂身付き) キャベツ 玉葱 ぶなしめじ にんじん パセリ セロリー 綿実油 コンソメ がらスープ 食塩 白こしょう 水	7 10 30 30 10 10 3 3 1 3 170	白菜と大葉の香味和え	はくさい にんじん しそ葉 こいくちしょうゆ 上白糖	55 20 1 3 3	さつま芋のみそしる	はくさい にんじん さつま芋 玉葱 ぶなしめじ カットわかめ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	55 20 20 35 10 8 3 3 3 170	茹で野菜	プロックリー(冷凍) にんじん 食塩 ジュリエンスープ	40 20 20 10	豆腐と玉葱のみそ汁	絹ごし豆腐 ぶなしめじ 玉葱 葉ねぎ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	30 15 30 3 8 3 3 3 170
エネルギー	746 kcal		エネルギー	719 kcal		エネルギー	766 kcal		エネルギー	805 kcal		エネルギー	770 kcal		エネルギー	735 kcal				
たんぱく質	34 g		たんぱく質	31 g		たんぱく質	30 g		たんぱく質	33 g		たんぱく質	34 g		たんぱく質	38 g				
脂質	26 g		脂質	18 g		脂質	25 g		脂質	26 g		脂質	26 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。



令和6年2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。

Table with 4 columns for dates: 2月20日(木), 2月21日(金), 2月25日(火), 2月26日(水). Each column lists dishes and ingredients with quantities and nutritional values.

Table with 4 columns for dates: 2月27日(木), 2月28日(金), 2月1日(土) あなご(かば焼き), 2月12日(水) アジフライ, 2月14日(金) うすやきたまご, 2月14日(金) バレンタインハートのプリン, 2月19日(水) ミヤクミヤク味付け海苔. Includes allergen information and a bear illustration.

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。