



令和4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11日（月）			4月12日（火）			4月13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 ビーフカレーライス	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
	はいがまい	100	はいがごはん	はいがまい	100	はいがごはん	はいがまい	100
	和牛モモ（脂身付き）	45	鶏肉のから揚げ	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90	鯖の塩麹焼き	さわら	80
	赤ワイン	2		にんにく	1		塩麹	10
	じゃがいも	50		しょうが	1		清酒	1
	玉葱	60		うすくちしょうゆ	5	ブロッコリーのご まみそ和え	ブロッコリー	40
	にんじん	15		清酒	5		にんじん	20
	マッシュルーム	10		本みりん	3		ごま(いり)	
	グリーンピース	5		かたくり粉	8		ごま(すり)	
	セロリー	3		綿実油	5		うすくちしょうゆ	
アスパラガスのサ ラダ	にんにく		きゅうりの酢の物	きゅうり	30	沢煮椀	白みそ	2
	綿実油			もやし	30		本みりん	1
	ローレル			にんじん	10		上白糖	1
	カレールウ	19		カットわかめ			豚モモ(脂肪なし)	15
	ウスターソース			糸かまぼこ	5		だいこん	45
	こいくちしょうゆ			うすくちしょうゆ	1		にんじん	15
	トマトケチャップ			上白糖	3		干し椎茸	
	鳥がらだし	10		米酢	3		ごぼう	20
	水	115		ごま(すり)	1		葉ねぎ	3
			大根のみそ汁	絹ごし豆腐	20		うすくちしょうゆ	4
お祝いゼリー	ローズハム	5		玉葱	20		食塩	
	アスパラガス	20		だいこん	40		りしりこんぶ	
	キャベツ	45		ぶなしめじ	5		削り節	3
	上白糖	2		葉ねぎ	3		水	150
	食塩			赤みそ	10			
	白ワインビネガー	3		白みそ	4			
	うすくちしょうゆ	2		りしりこんぶ				
	オリーブ油	1		削り節	3			
				水	160			
エネルギー		828 kcal	エネルギー		828 kcal	エネルギー		724 kcal
たんぱく質		28 g	たんぱく質		36 g	たんぱく質		39 g
脂質		28 g	脂質		30 g	脂質		20 g

ご進級、ご入学
おめでとうございます。

給食では、栄養のバ
ランスを考え、食べやすい
給食づくりに取り組んで
います。給食の献立作
成・食材選定・発注など
は本校の栄養教諭が担当
しています。

今年度も給食調理員と協
力し、十分な衛生管理の
もと、「安全で安心なお
いしい給食」を提供して
いきます。



4月14日（木）			4月15日（金）			4月18日（月）			4月19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
はいがごはん	はいがまい	100	黒糖パン1／2	1／2黒糖パン	1個	筍ごはん	はいがまい	80	コッペパン	コッペパン	1個
豚肉のしょうが焼き	豚肩ロース(脂身付)	85	ミートスパゲッティ	スパゲッティ	50		鶏若鶏肉モモ(皮付き)	20	ビーフシチュー	和牛モモ（脂身付き）	40
	玉葱	50		オリーブ油	1		油揚げ	5		食塩	
	にんじん	10		牛ひき肉	20		にんじん	10		白こしょう	
	青ピーマン	15		豚ひき肉	20		たけのこ	24		じゃがいも	60
	しょうが	2		玉葱	60		うすくちしょうゆ	9		にんじん	30
	綿実油			青ピーマン	15		清酒	3		玉葱	70
	上白糖	2		にんにく			本みりん	6		マッシュルーム	5
	清酒	2		マッシュルーム	5		りしりこんぶ			ブロッコリー	15
	本みりん	3		グリーンピース	5		削り節	2		トマトケチャップ	8
	こいくちしょうゆ	6		綿実油			水	110		トマトピューレ	3
キャベツのかつお梅風味	キャベツ	50		トマトピューレ	15	鯖の塩焼き	まさば	80	春キャベツのレモンサラダ	上白糖	
	さんどまめ	20		トマトケチャップ	19		食塩			デミグラスソース	9
	かつおぶし			ウスターソース	6	大根のゆず風味	清酒	2		濃厚ソース	5
	梅肉			ハヤシフレーク	2		だいこん	60		食塩	
	上白糖			清酒	2		にんじん	10		白こしょう	
	米酢			水	50		ぶなしめじ	10		薄力粉	5
	うすくちしょうゆ	2		鶏若鶏肉モモ(皮なし)	15		食塩			綿実油	4
				レタス	40		ごま(いり)			ローレル	
かぼちゃのみそ汁	油揚げ	5	レタスのスープ	にんじん	15	豆腐のみそ汁	ごま(すり)			水	70
	西洋かぼちゃ	30		とうもろこし	5		上白糖	2		キャベツ	40
	だいこん	40		エリンギ	10		米酢	1		きゅうり	15
	ぶなしめじ	10		セロリー	3		うすくちしょうゆ			にんじん	12
	葉ねぎ	3		綿実油			ゆず(果汁)	1		とうもろこし	6
	赤みそ	10		パセリ			絹ごし豆腐	30		上白糖	3
	白みそ	4		がらスープ	3		カットわかめ			食塩	
	りしりこんぶ			コンソメ	2		えのきたけ	10		白ワインビネガー	1
	削り節	3		食塩			玉葱	30		レモン(果汁)	3
	水	160		本みりん	2		葉ねぎ	3		オリーブ油	2
			野菜ゼリー	うすくちしょうゆ	1		赤みそ	10	みかん缶	白こしょう	
				水	160		白みそ	4		みかん(缶詰)	50
				野菜ゼリー	70		りしりこんぶ				
							削り節	3			
							水	170			
エネルギー	830	kcal	エネルギー	752	kcal	エネルギー	764	kcal	エネルギー	776	kcal
たんぱく質	36	g	たんぱく質	31	g	たんぱく質	42	g	たんぱく質	29	g
脂質	29	g	脂質	23	g	脂質	30	g	脂質	27	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4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20日（水）			4月21日（木）			4月22日（金）			4月25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
ビビンバ	はいがまい	100	はいがごはん	はいがまい	100	はいがごはん	はいがまい	100	はいがごはん	はいがまい	100
	牛ひき肉	40	豚肉のおろしじょうゆかけ	豚モモ(脂身付き)	80	鶏肉のオーロラ煮	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90	鶏肉の照り焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90
	豚ひき肉	30		綿実油			しょうが	2		玉葱	40
	にんにく			食塩			清酒	1		しょうが	
	ごま油			白こしょう			かたくり粉	13		こいくちしょうゆ	5
	上白糖	4		玉葱	35		綿実油	5		本みりん	2
	清酒	2		にんじん	15		トマトケチャップ	8		上白糖	2
	こいくちしょうゆ	6		だいこんおろし	30		上白糖	3		清酒	2
	コチジャン			本みりん	5		赤みそ	3		こいくちしょうゆ	3
	ごま(すり)	1		こいくちしょうゆ	8	ひじきサラダ	きゅうり	30		上白糖	2
	ほうれんそう	30		ゆず(果汁)	3		キャベツ	40		本みりん	
	もやし	30	高野豆腐とひじきのいり煮	鶏若鶏肉ひき肉	5		干ひじき		小松菜のおかか和え	こまつな	30
	にんじん	15		高野豆腐	10		上白糖	2		にんじん	10
	食塩			にんじん	10		食塩			もやし	35
	こいくちしょうゆ	4		玉葱	20		米酢	2		うすくちしょうゆ	3
	上白糖	2		干ひじき	1		うすくちしょうゆ	2		上白糖	1
	ごま油			さんどまめ	3		綿実油	1		かつおぶし	2
	ごま(いり)	1		綿実油		新玉葱のスープ	ショルダーベーコン	10			
切り干し大根のナムル	切干しだいこん	5		上白糖	3		だいこん	20	新じゃがのみそ汁	じゃがいも	30
	きゅうり	20		本みりん	3		にんじん	15		玉葱	30
	にんじん	10		うすくちしょうゆ	4		玉葱	40		ぶなしめじ	10
	ごま油			削り節・昆布だし	30		とうもろこし	5		油揚げ	10
	中華だし、食塩			キャベツ	20		セロリー	5		葉ねぎ	3
	こいくちしょうゆ	2	厚揚げのみそ汁	厚揚げ	25		パセリ			赤みそ	10
	にんにく			もやし	25		綿実油			白みそ	4
チンゲン菜のスープ	絹ごし豆腐	20		ぶなしめじ	10		がらスープ	3		りしりこんぶ	
	チンゲン菜	25		葉ねぎ	3		コンソメ	1		削り節	3
	えのきたけ	15		赤みそ	10		食塩			水	160
	玉葱	20		白みそ	4		本みりん	2			
	がらスープ	3		りしりこんぶ			うすくちしょうゆ	1			
	中華だし	2		削り節	3		水	150			
	食塩			水	160						
	うすくちしょうゆ	1									
	水	160									
エネルギー	761	kcal	エネルギー	831	kcal	エネルギー	847	kcal	エネルギー	813	kcal
たんぱく質	32	g	たんぱく質	45	g	たんぱく質	33	g	たんぱく質	39	g
脂質	27	g	脂質	26	g	脂質	31	g	脂質	27	g

4月26日（火）			4月27日（水）			4月28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)
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
はいがごはん	はいがまい	100	はいがごはん	はいがまい	100	おさつパン	おさつパン	1個
豚肉とキャベツの 味噌炒め	豚モモ(脂身付き)	60	麻婆豆腐	豆腐	80	鮭の香草パン粉焼 き	しろさけ	70
	厚揚げ	25		豚ひき肉	50		粒入りマスタード	4
	玉葱	30		にら	10		ウスターソース	6
	キャベツ	60		たけのこ	15		食塩	
	にんじん	15		白ねぎ	5		白こしょう	
	綿実油			干し椎茸	1		パン粉	8
	しょうが			しょうが		パセリ		
	食塩			にんにく		オリーブ油	1	
	こいくちしょうゆ	3		綿実油		コールスローサラ ダ	キャベツ	45
	上白糖	2		八丁味噌	4		きゅうり	20
	本みりん	2		トウバンジャン			にんじん	10
	清酒	2		清酒	1		とうもろこし	6
	赤みそ	3		上白糖	1	ミネストローネ	エッグケア	10
	赤だし味噌	3		こいくちしょうゆ	2		ショルダーベーコン	10
	削り節・昆布だし	10		オイスターソース			じゃがいも	20
三度豆のごま和え	さんどまめ	45	テンメンジャン	2	にんじん		20	
	ぶなしめじ	15	ごま油		玉葱	30		
	にんじん	10	かたくり粉	1	セロリー	3		
	こいくちしょうゆ	3	水	25	キャベツ	30		
	本みりん	2	中華スープ	鶏若鶏肉胸(皮なし)	10	ひよこまめ(ゆで)	15	
	ごま(いり)			はくさい	30	にんにく		
ごま(すり)		にんじん		10	パセリ	1		
若竹汁	たけのこ	30		普通はるさめ	5	オリーブ油		
	カットわかめ		葉ねぎ	5	トマト缶詰	25		
	木綿豆腐	25	がらスープ	5	トマトケチャップ	2		
	えのきたけ	15	中華だし	2	上白糖			
	葉ねぎ	3	食塩		食塩			
	食塩		うすくちしょうゆ	2	白こしょう			
	うすくちしょうゆ	5	ごま油		ローレル			
	りしりこんぶ		水	160	うすくちしょうゆ			
	削り節	3	りんご（缶詰）	44		コンソメ	2	
	水	170				鳥がらだし	3	
エネルギー 740 kcal			エネルギー 755 kcal			エネルギー 801 kcal		
たんぱく質 38 g			たんぱく質 34 g			たんぱく質 38 g		
脂質 22 g			脂質 25 g			脂質 21 g		

加工食品の原材料
について

4月11日（月）
お祝いいちごゼリー

＜原材料＞
いちご、いちご果汁（濃縮還
元）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、
植物油脂、豆乳、水あめ、大豆
粉、水、乳酸Ca、ゲル化剤（増粘
多糖類）、酸味料、ビタミンC、
紅麴色素、乳化剤、香料、安定
剤、pH調整剤、ピロピン酸第二
鉄

＜表示対象アレルゲン＞
大豆

※使用量は小数点以下を切り捨てて表示しています。