

# 令和6年5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。

5月1日(水)			5月2日(木)			5月7日(火)			5月8日(水)			5月9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)	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	
ごはん	金賞健康米	100	牛肉のちらし寿司	金賞健康米	90	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	黒糖パン	黒糖パン	1個	
赤魚の甘酢あんかけ	赤魚 酒 食塩 玉葱 ぶなしめじ にんじん 葉ねぎ しょうが 上白糖 うすくちしょうゆ 米酢 酒 水 かたくり粉	80 1 1 20 7 7 7 1 3 3 1 1 20 1	和牛モモ(脂身付き) 綿実油 干し椎茸 だけのこ(水煮缶詰) にんじん 酒 こいくちしょうゆ 上白糖 食塩 むきえだまめ きざみのり	25 25 1 27 15 5 5 1 3 1袋	豚肉の焼肉風炒め	豚モモ(脂身付き) 食塩 白こしょう 玉葱 青ピーマン エリンギ にんじん にんにく しょうが 綿実油 こいくちしょうゆ 上白糖 トウバンジャン ごま(いり)	85 12 1 35 10 15 15 15 1 8 4 1	鯖の塩麹焼き さわら 塩麹 酒 もやしの酢の物 もやし にんじん さんどまめ うすくちしょうゆ 上白糖 米酢 ごま(すり)	80 12 1 50 15 10 1 3 3 1	パンネのクリーム煮 パンネ オリーブ油 ショルダーベーコン とうもろこし缶詰(クリーム) にんじん 玉葱 ほうれんそう(冷凍) にんにく ぶなしめじ 綿実油 コンソメ アレルギーフリーシチューフレック 調整豆乳 濃久里夢 食塩 白こしょう	22 1個 24 12 24 6 30 10 5 1 2 3 30 30 45 20 5 1 1 1 1 1	レタスのスープ 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 玉葱 とうもろこし(冷凍) レタス エリンギ パセリ 綿実油 鳥がらだし コンソメ 白ワイン 白こしょう 食塩 うすくちしょうゆ 本みりん 水	20 30 5 40 10 8 2 1 1 2 130		
白菜と春雨のスープ	鶏若鶏肉ひき肉 豆腐(冷) はくさい 緑豆はるさめ カットわかめ ごま油 食塩 白こしょう 中華だし うすくちしょうゆ 本みりん がらスープ 水	15 20 40 5 3 12 30 1 1 1 2 6 150	きゅうりの生姜づけ きゅうり はくさい しょうが 上白糖 うすくちしょうゆ ゆばのすまし汁 湯葉 キャベツ えのきたけ 玉葱 根みつば 食塩 うすくちしょうゆ りしりこんぶ 削り節 水	40 30 1 1 3 1 30 12 30 4 1 5 3 170	三度豆のごま和え さんどまめ ぶなしめじ にんじん うすくちしょうゆ 上白糖 ごま(いり) ごま(すり) カットわかめ 絹ごし豆腐 だいこん えのきたけ 白ねぎ うすくちしょうゆ 酒 中華だし 食塩 白こしょう がらスープ ごま油	35 10 15 3 1 1 1 20 40 10 20 3 1 2 3	白菜そぼろ汁 豚ひき肉 綿実油 はくさい にんじん 玉葱 干し椎茸 しょうが 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 10 40 10 20 3 160 1	キャベツのサラダ キャベツ きゅうり 赤ピーマン オリーブ油 白ワインピネガー 上白糖 うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう 粒入りマスタード	45 20 5 1 1 1 1	みかんゼリー	みかんゼリー	1個	かしわ餅 かしわもち	1個
エネルギー	709 kcal		エネルギー	712 kcal		エネルギー	732 kcal		エネルギー	725 kcal		エネルギー	792 kcal		
たんぱく質	33 g		たんぱく質	25 g		たんぱく質	36 g		たんぱく質	37 g		たんぱく質	30 g		
脂質	15 g		脂質	15 g		脂質	20 g		脂質	19 g		脂質	26 g		



5月10日(金)			5月13日(月)			5月14日(火)			5月15日(水)			5月16日(木)			5月17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)	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
ごはん	金賞健康米	100	レーズンパン	レーズンパン	1個	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ゆかりごはん(半量)	金賞健康米	50	ごはん	金賞健康米	100
鶏肉の梅風味焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き) 青ピーマン 玉葱 上白糖 酒 こいくちしょうゆ 梅肉	90 20 10 1 1 3 3	ポークチャップ 豚モモ(脂身付き) 玉葱 ぶなしめじ マッシュルーム(水煮缶詰) グリーンピース(冷凍) にんにく トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース コンソメ 上白糖 綿実油	70 60 15 10 3 10 6 1 1 1 1	鶏肉の甘辛焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き) 玉葱 酒 上白糖 本みりん こいくちしょうゆ	90 40 2 3 3 8	鮭のごま味噌焼き	鮭 ごま(ねり) 上白糖 うすくちしょうゆ 白みそ ごま(いり)	70 2 3 3 2 1	銀鮭 ごま(ねり) 上白糖 うすくちしょうゆ 白みそ ごま(いり)	70 2 3 3 2 1	ゆかりごはん(半量) 肉うどん うどん(ゆで) 和牛モモ(脂身付き) 綿実油 酒 上白糖 本みりん うすくちしょうゆ はくさい にんじん 葉ねぎ りしりこんぶ 本みりん 酒 ごま(いり) ごま油	50 150 150 50 1 3 5 9 20 10 7 1 1 200	ゆかりごはん(半量) 鶏肉のしょうゆマヨネーズ焼き 玉葱 食塩 こいくちしょうゆ エッグケア 小松菜の和え物 ごまつな もやし にんじん 上白糖 うすくちしょうゆ ごま油	90 30 4 15 40 20 40 20 3 15 10 3 6 15 30 3	
切干し大根の炒め煮	油揚げ 切干し大根 にんじん むきえだまめ 綿実油 上白糖 本みりん うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 削り節・昆布だし	5 10 8 5 1 1 2 1 30	枝豆サラダ ローズハム むきえだまめ とうもろこし(冷凍) キャベツ にんじん 上白糖 食塩 米酢 レモン(果汁) うすくちしょうゆ オリーブ油 ウィンナー だいこん にんじん セロリー がらスープ 塩こしょう 本みりん 白ワイン うすくちしょうゆ コンソメ	10 10 15 8 5 30 15 1 21 25 10 10 15 3 9 3 3 2 1 2	ひじき煮	干しひじき 油揚げ 大豆(水煮) にんじん さんどまめ 綿実油 上白糖 本みりん 酒 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 削り節・昆布だし 水	4 5 15 10 10 2 1 2 1 30 160	かわりきんぴら	豚モモ(脂身付き) ちくわ ごぼう にんじん 青ピーマン 糸こんにゃく こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん 酒 ごま(いり) ごま油	10 5 30 15 15 20 3 2 1 1 160	五目汁	油揚げ だいこん にんじん はくさい 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 40 10 25 15 3 4 3 160	ささみときゅうりの梅肉和え 鶏若鶏肉ささみ きゅうり キャベツ ごま(いり) ごま(すり) 梅肉 上白糖 こいくちしょうゆ やさいゼリー	15 20 35 2 1 4 1個	豆腐ともすくのすまし汁 絹ごし豆腐 もすく えのきたけ はくさい 根みつば りしりこんぶ 削り節 食塩 うすくちしょうゆ 水	25 6 15 30 3 3 5 160
大阪しろなのみそ汁	油揚げ 玉葱 おおさかしろな にんじん 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	10 40 20 10 9 4 3 3 160	五月汁 だけのこ(水煮缶詰) 木綿豆腐 ごぼう にんじん 玉葱 さやえんどう 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	21 25 10 10 15 3 9 4 3 160	五月汁	だけのこ(水煮缶詰) 木綿豆腐 ごぼう にんじん 玉葱 さやえんどう 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	21 25 10 10 15 3 9 4 3 160	ささみときゅうりの梅肉和え 鶏若鶏肉ささみ きゅうり キャベツ ごま(いり) ごま(すり) 梅肉 上白糖 こいくちしょうゆ やさいゼリー	15 20 35 2 1 4 1個								
エネルギー	820 kcal		エネルギー	763 kcal		エネルギー	832 kcal		エネルギー	752 kcal		エネルギー	736 kcal		エネルギー	812 kcal	
たんぱく質	38 g		たんぱく質	39 g		たんぱく質	40 g		たんぱく質	36 g		たんぱく質	33 g		たんぱく質	35 g	
脂質	28 g		脂質	27 g		脂質	27 g		脂質	24 g		脂質	20 g		脂質	34 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5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。

5月20日(月)			5月21日(火)			5月22日(水)			5月23日(木)			5月24日(金)			5月25日(土)		
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)
のむヨーグルト	のむヨーグルト	180	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
メンチカツバーガー	バーガーパン ポークチキンミンチカツ なたね油 中濃ソース	100 70 4 8	中華丼	金賞健康米 豚モモ(脂身付き) にんじん 玉葱 キャベツ	100 45 15 30 35	ごはん	金賞健康米 鯖の味噌煮 まさば しょうが 赤だし味噌 上白糖 本みりん	100 80 1 7 4 1	ごはん	金賞健康米 プルコギ 和牛モモ(脂身付き) 玉葱 にんじん エリンギ	100 70 45 10 10	ごはん	金賞健康米 油淋鶏 鶏若鶏肉モモ(皮付き) にんにく しょうが かたくり粉	100 70 60 1 40	ねぎ塩豚丼	金賞健康米 豚モモ(脂身付き) 食塩 酒 玉葱	100 60 1 1 40
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 綿実油	60 10 10 10 10 10 10	キャベツ	キャベツ 干し椎茸 たけのこ(水煮缶詰) チンゲン菜 しょうが 綿実油 食塩	35 15 15 10 10 10 10	キャベツのおかか か和え	キャベツ にんじん もやし こいくちしょうゆ 上白糖 かつお節	30 10 30 3 1 1	キャベツ	キャベツ にんじん もやし こいくちしょうゆ 上白糖 かつお節	30 10 30 3 1 1	春雨サラダ	緑豆はるさめ ロースハム にんじん きゅうり 綿実油 米酢 上白糖 うすくちしょうゆ	45 10 15 15 15 1 1 1	ほうれんそうと もやしの和え物	ほうれんそう(冷凍) もやし にんじん 上白糖 こいくちしょうゆ	30 30 15 1 2
ポトフ	ウィンナー じゃがいも 玉葱 にんじん ブロッコリー(冷凍) 鳥がらだし コンソメ ローレル 食塩 水	20 50 50 20 30 2 1 1 1 80	ポトフ	ウィンナー じゃがいも 玉葱 にんじん ブロッコリー(冷凍) 鳥がらだし コンソメ ローレル 食塩 水	20 50 50 20 30 2 1 1 1 80	けんちん汁	木綿豆腐 油揚げ だいこん にんじん さといも 干し椎茸 つきこんにゃく ごぼう 葉ねぎ ごま油 食塩 うすくちしょうゆ りしりこんぶ 削り節 水	20 5 20 10 20 10 15 3 4 4 3 150	大根のナムル	カットわかめ だいこん ごま油 中華だし 食塩 こいくちしょうゆ にんにく ロースハム にんじん 玉葱 キャベツ がらスープ 食塩 白こしょう うすくちしょうゆ ごま油 水	45 20 3 3 3 1 10 15 30 20 3 2 2 150	青梗菜のスープ	豚ひき肉 チンゲン菜 にんじん 玉葱 えのきたけ 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 水	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 170	豆腐とわかめの 味噌汁	絹ごし豆腐 カットわかめ だいこん えのきたけ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	25 1 15 10 9 3 3 170
エネルギー	791 kcal		エネルギー	759 kcal		エネルギー	774 kcal		エネルギー	750 kcal		エネルギー	866 kcal		エネルギー	696 kcal	
たんぱく質	28 g		たんぱく質	29 g		たんぱく質	39 g		たんぱく質	32 g		たんぱく質	33 g		たんぱく質	34 g	
脂質	23 g		脂質	23 g		脂質	26 g		脂質	31 g		脂質	31 g		脂質	17 g	

5月28日(火)			5月29日(水)			5月30日(木)			5月31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)	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	5/2(木) かしわもち					
ごはん	金賞健康米	100	ポークカレー	金賞健康米	100	コッペパン	コッペパン	1個	ごはん	金賞健康米	100				〈原材料〉 糖類[グラニュー糖(国内製造)、麦芽糖]、小豆、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、還元水あめ、上新粉、食塩、食用油脂/炭酸Ca、グリセリン脂肪酸エステル、酵素、ピロリン酸鉄、(一部に大豆を含む)		
鶏肉のごまだれ 焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き) 玉葱 ごま(ねり) 上白糖 本みりん こいくちしょうゆ ごま(いり)	90 30 5 10 2 8 2	豚モモ(脂身付き) じゃがいも 玉葱 にんじん 綿実油 セロリー にんにく ローレル	60 40 60 15 3 3 19	マーマレードチキン 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 玉葱 にんにく 白ワイン マーマレード こいくちしょうゆ かたくり粉	90 30 1 1 10 5 1	回鍋肉	豚モモ(脂身付き) キャベツ 玉葱 にんにく 青ピーマン にんじん しょうが にんにく ごま油 テンメンジャン オイスターソース トウバンジャン 赤だし味噌 上白糖 こいくちしょうゆ	60 40 40 20 15 20 1 2 2 3 1 2	大豆							
大根のゆず風味	だいこん にんじん ぶなしめじ 食塩 上白糖 米酢 うすくちしょうゆ ゆず果汁	45 15 10 3 2 2 2	だいこん にんじん カレーウ ウスターソース こいくちしょうゆ トマトケチャップ がらスープ 水	45 15 19 10 10 105	フレンチサラダ ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン ノンオイルフレンチドレッシング	40 10 10 10 10	きくらげの中華 サラダ	きくらげ(乾) ロースハム もやし きゅうり ごま(すり) ごま(いり) 中華だし うすくちしょうゆ 上白糖 米酢 ごま油	1 10 35 25 1 1 1 2 1 1 1	小麦、大豆、鶏肉、豚肉							
ビーフン入り スープ	ビーフン 豚モモ(脂身付き) 玉葱 たけのこ(水煮缶詰) 干し椎茸 チンゲン菜 がらスープ 食塩 白こしょう 白ワイン うすくちしょうゆ ごま油 水	15 15 30 10 1 20 3 10 2 2 2 140	ごぼうレモンサ ラダ キャベツ にんじん とうもろこし(冷凍) レモン(果汁) うすくちしょうゆ 上白糖 食塩 白こしょう 白ワイン エッグケア りんご(缶詰) りんご(缶詰)	20 30 10 8 2 2 2 2 2 2 2 44	キャベツのスー プ 玉葱 キャベツ にんじん セロリー パセリ 綿実油 がらスープ コンソメ 食塩 本みりん 白ワイン うすくちしょうゆ 水	5 40 30 15 5 1 3 10 1 1 1 150	大根の中華スー プ	絹ごし豆腐 だいこん えのきたけ にら がらスープ 中華だし 食塩 うすくちしょうゆ	20 35 15 10 4 1 1 2	〈表示対象アレルゲン〉 小麦、大豆、鶏肉、豚肉							
エネルギー	842 kcal		エネルギー	812 kcal		エネルギー	730 kcal		エネルギー	715 kcal		5/13(月) ポークチキンミンチカツ					
たんぱく質	36 g		たんぱく質	31 g		たんぱく質	37 g		たんぱく質	33 g		〈原材料〉 豚肉、鶏肉、玉葱、パン粉、でんぷん、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料(ナツメグ、黒胡椒)、衣(パン粉、バター粉、増粘剤、水)					
脂質	28 g		脂質	23 g		脂質	27 g		脂質	21 g		〈表示対象アレルゲン〉 小麦、大豆、鶏肉、豚肉					
												5/14(火) 春巻き					
												〈原材料〉 野菜(キャベツ(国産)、たまねぎ、にんじん、根菜ねぎ)、豚肉、難消化性デキストリン、はるさめ、しょうゆ、ホクオイル、グラニュー糖、植物油、ホクミートペースト、ひじき、おろししょうが、食塩、オイスターソース、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、皮(小麦粉、植物油、みりん、還元水あめ、食塩、でん粉)加工デンプン、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)					
												〈表示対象アレルゲン〉 小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま、ゼラチン					

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。