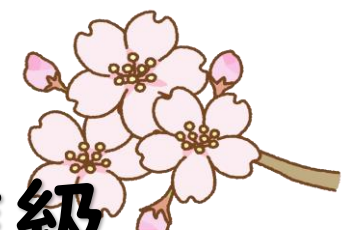


仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。
 中学部・高等部の栄養量を表示しています。小学部1～3年は約0.65割、小学部4～6年は約0.8割です。



ご入学・ご進級 おめでとうございます

本校の給食は、栄養のバランスを考え、
子どもたちのリクエストなどを
取り入れた楽しみのある給食づくりを
心がけています。

また、栄養教諭が献立作成から
食材選定、発注を行い、
校内の給食室で調理員が調理しています。
今年度も調理員と協力し、
「安全・安心でおいしい給食」を提供し
ていきますので、よろしくお願いします。



4月9日（水）			4月10日（木）			4月11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)
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ボークカレーライス	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100
	豚モモ（脂身付き）	45	白麻婆豆腐	豆腐（冷）	80		鶏若鶏肉モモ（皮付き）	20
	じゃがいも	40		豚ひき肉	50		油揚げ	5
	玉葱	50		にら	10		にんじん	10
	にんじん	15		たけのこ（水煮）	16		たけのこ（水煮）	25
	マッシュルーム（缶詰）	11		白ねぎ	5		うすくちしょうゆ	7
	グリーンピース（冷凍）	6		干し椎茸	1		酒	3
	にんにく			しょうが			本みりん	9
	綿実油			にんにく			削り節・昆布だし	31
	ローレル			綿実油			鯖の生姜煮	80
	米粉カレードウ	19		酒	1		しょうが	4
	ウスターソース			上白糖	2		こいくちしょうゆ	5
	こいくちしょうゆ			中華だし	2		酒	5
	鳥がらだし	6		うすくちしょうゆ	5		本みりん	4
	水	110		ごま油			上白糖	4
アスパラガスのサラダ	ロースハム	6		かたくり粉	2		りしりこんぶ	
	アスパラガス	20		水	30	大根のゆず風味	だいごん	45
	キャベツ	40	春雨サラダ	緑豆はるさめ	8		にんじん	15
	上白糖	2		きゅうり	35		食塩	
	食塩			ロースハム	8		ごま（いり）	
	白ワインピネガー	3		にんじん	5		ごま（すり）	
	うすくちしょうゆ	2		ごま（いり）	1		上白糖	2
	オリーブ油			うすくちしょうゆ	3		米酢	2
お祝いゼリー	お祝いいちごゼリー	1個		上白糖	4		うすくちしょうゆ	2
				米酢	4		ゆず果汁	2
				ごま油	1	豆腐と玉葱のみそ汁	絹ごし豆腐	30
			みかん缶	みかん（缶詰）	50		ぶなしめじ	15
							玉葱	35
							葉ねぎ	3
							赤みそ	8
							白みそ	3
							りしりこんぶ	
							削り節	3
							水	170
エネルギー		761 kcal	エネルギー		794 kcal	エネルギー		760 kcal
たんぱく質		28 g	たんぱく質		31 g	たんぱく質		41 g
脂質		20 g	脂質		25 g	脂質		29 g

4月14日（月）			4月15日（火）			4月16日（水）			4月17日（木）			4月18日（金）		
献立名	使用材料	ｸﾞﾗﾑ (g)	献立名	使用材料	ｸﾞﾗﾑ (g)	献立名	使用材料	ｸﾞﾗﾑ (g)	献立名	使用材料	ｸﾞﾗﾑ (g)	献立名	使用材料	ｸﾞﾗﾑ (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	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	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
鶏肉のから揚げ	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90	チンジャオロース	豚モモ（脂身付き）	65	鰯の味噌煮	さわら	80	鶏肉のカレー風味焼き	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90	豚肉のおろしあえ	豚モモ（脂身付き）	65
	にんにく	1		しょうが	1		しょうが	1		青ピーマン	15		綿実油	
	しょうが	1		青ピーマン	25		赤だし味噌	4		玉葱	25		食塩	
	うすくちしょうゆ	3		にんじん	20		赤みそ	4		カレー粉			白こしょう	
	酒	3		玉葱	40		上白糖	4		こいくちしょうゆ	2		玉葱	45
	かたくり粉	9		だけのこ（水煮）	20		本みりん	1		白こしょう			にんじん	20
	なたね油	5		かたくり粉	1		りしりこんぶ			食塩			だいこんおろし（冷）	30
きゅうりの酢の物	きゅうり	30	酒	きゅうりの辛みづけ	30	白菜のおかか和え	はくさい	40	ごぼうサラダ	白ワイン	2	小松菜とえのきの和え物	本みりん	4
	もやし	30					にんじん	15		にんにく			こいくちしょうゆ	4
	カットわかめ						もやし	20		上白糖			ゆず果汁	2
	糸かまぼこ	6					こいくちしょうゆ	3		ローズハム	10		こまつな	30
	うすくちしょうゆ	1					本みりん	1		ごぼう	30		えのきだけ	15
	上白糖	3					上白糖	0		にんじん	25		もやし	25
	米酢	3					かつお節	1		とうもろこし（冷凍）	6		こいくちしょうゆ	3
ごま（すり）	1				米酢		水		本みりん	1				
大根のみそ汁	絹ごし豆腐	20	つけ	きゅうり	30	沢煮椀	豚モモ（脂身付き）	15	新玉葱のスープ	うすくちしょうゆ		厚揚げのみそ汁	水	10
	玉葱	20					だいこん	40		ショルダーベーコン	10		絹厚揚げ（冷凍）	25
	だいこん	35					にんじん	15		だいこん	20		キャベツ	20
	にんじん	10					干し椎茸			にんじん	15		だいこん	25
	葉ねぎ	3					ごぼう	20		新玉葱	40		にんじん	10
	赤みそ	8					根みつば	3		セロリー	5		葉ねぎ	3
	白みそ	4					うすくちしょうゆ	4		パセリ			赤みそ	8
	りしりこんぶ		食塩		りしりこんぶ		白みそ	3						
	削り節	3	りしりこんぶ		綿実油		りしりこんぶ							
	水	170	がらスープ	3	削り節	3	がらスープ	3	削り節	3				
			中華だし	1	水	165	コンソメ	1	水	170				
			食塩				食塩							
			うすくちしょうゆ	2			うすくちしょうゆ	1						
ごま油						水	170							
水			170											
エネルギー	821 kcal	エネルギー	678 kcal	エネルギー	710 kcal	エネルギー	740 kcal	エネルギー	723 kcal					
たんばく質	36 g	たんばく質	32 g	たんばく質	38 g	たんばく質	38 g	たんばく質	36 g					
脂質	29 g	脂質	17 g	脂質	18 g	脂質	29 g	脂質	19 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7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21日（月）			4月22日（火）			4月23日（水）			4月24日（木）			4月25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）
牛乳	牛乳	206	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	牛乳	牛乳	206
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	黒糖パン	黒糖パン	1個	ごはん	金賞健康米	100
鶏肉の照り焼き	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90		豚ひき肉	70	鰯の梅しょうゆだれかけ	まあじ	70	ビーフシチュー	和牛モモ（脂身付き）	60	豚肉とキャベツの味噌炒め煮	豚モモ（脂身付き）	60
	玉葱	40		にんにく			食塩			食塩			絹厚揚げ（冷凍）	25
	しょうが			ごま油			酒	2		白こしょう			玉葱	30
	酒	1		上白糖	3		かたくり粉	8		じゃがいも	30		キャベツ	50
	こいくちしょうゆ	3		酒	2		なたね油	6		にんじん	20		にんじん	15
	上白糖	2		こいくちしょうゆ	5		梅肉	2		玉葱	50		綿実油	
	本みりん	1		コチジャン			こいくちしょうゆ	3		マッシュルーム（缶詰）	5		しょうが	
	かたくり粉			ほうれんそう	30		上白糖	3		ブロッコリー（冷凍）	16		こいくちしょうゆ	2
切干し大根のごま酢和え	切干しだいこん	5		もやし	30		本みりん	3		トマトケチャップ	9		上白糖	2
	きゅうり	30		にんじん	15		水	2		トマトピューレ	3		本みりん	2
	にんじん	10		こいくちしょうゆ	3		かたくり粉			上白糖	1		酒	2
	ごま（すり）			上白糖	2	れんこんのきんぴら	豚モモ（脂身付き）	20		デミグラスソース	10		赤みそ	3
	ごま（いり）			ごま油			れんこん	35		濃厚ソース	5		赤だし味噌	3
	上白糖	2		ごま（いり）	1		にんじん	10		薄力粉	4		削り節・昆布だし	10
	米酢	2	青梗菜のスープ	絹ごし豆腐	10		つきこんにゃく	9		綿実油	4	三度豆のごま和え	さんどまめ	40
	うすくちしょうゆ	2		チンゲン菜	20		さんどまめ	5		ローレル			ぶなしめじ	15
かぼちゃのみそ汁	油揚げ	5		玉葱	30		こいくちしょうゆ	3		水	70		にんじん	15
	西洋かぼちゃ	25		にんじん	15		上白糖	2	春キャベツのサラダ	まぐろ缶詰	10		こいくちしょうゆ	2
	ぶなしめじ	10		干し椎茸			本みりん	1		春キャベツ	40		本みりん	2
	玉葱	25		葉ねぎ	3		酒	1		きゅうり	10		ごま（いり）	
	葉ねぎ	3		うすくちしょうゆ	1		ごま（いり）	1		とうもろこし（冷凍）	6		ごま（すり）	
	赤みそ	8		食塩			ごま油			上白糖	2			
	白みそ	3		白こしょう		五目汁	油揚げ	10		食塩		若竹汁	たけのこ（水煮）	25
	りしりこんぶ	2		中華だし	2		だいこん	30		白ワインピネガー	3		カットわかめ	
	削り節	3		鳥がらだし	3		キャベツ	20		うすくちしょうゆ	1		木綿豆腐	22
	水	170		水	165		にんじん	10		綿実油			玉葱	3
			りんご缶詰	りんご（缶詰）	40		干し椎茸						食塩	
							根みつば	3					うすくちしょうゆ	4
							食塩						りしりこんぶ	
							うすくちしょうゆ	4					削り節	3
							りしりこんぶ						水	170
							削り節	3						
							水	165						
エネルギー	787 kcal		エネルギー	729 kcal		エネルギー	716 kcal		エネルギー	802 kcal		エネルギー	727 kcal	
たんぱく質	36 g		たんぱく質	29 g		たんぱく質	38 g		たんぱく質	32 g		たんぱく質	36 g	
脂質	25 g		脂質	23 g		脂質	19 g		脂質	26 g		脂質	20 g	

4月28日（月）			4月30日（水）		
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
ごはん	金賞健康米	100	ミニコッパン	ミニコッパン	1個
豚肉のしょうが焼き	豚肩ロース（脂身付）	70	ミートスパゲティ	スパゲッティ	53
	玉葱	40		オリーブ油	1
	にんじん	15		豚ひき肉	40
	青ピーマン	15		玉葱	50
	しょうが	1		青ピーマン	15
	綿実油			にんにく	
	上白糖	2		マッシュルーム（缶詰）	5
	酒	2		グリーンピース（冷凍）	5
	本みりん	3		綿実油	
	こいくちしょうゆ	4		トマトピューレ	15
キャベツのかつお梅風味	キャベツ	40		トマトケチャップ	18
	さんどまめ	20		ウスターソース	5
	かつおぶし（粉）			アレルギーフリーハヤシフレーク	3
	梅肉			酒	2
	上白糖	1		上白糖	1
	米酢			水	25
	うすくちしょうゆ	1	レタスのスープ	鶏若鶏肉もも（皮なし）	15
新じゃがのみそ汁	油揚げ	10		レタス	30
	新じゃがいも	20		にんじん	20
	玉葱	30		とうもろこし（冷凍）	6
	えのきたけ	10		エリンギ	10
	葉ねぎ	3		セロリー	3
	赤みそ	8		オリーブ油	
	白みそ	3		パセリ	
	りしりこんぶ			がらスープ	3
	削り節	3		コンソメ	1
	水	170		食塩	
				うすくちしょうゆ	1
				水	170
			野菜ゼリー	野菜ゼリー	1個
エネルギー	794	kcal	エネルギー	741	kcal
たんぱく質	34	g	たんぱく質	31	g
脂質	27	g	脂質	22	g

加工食品の原材料について

4月9日（水） お祝いいちごゼリー

〈原材料〉

いちごピューレー（いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖）（国産製造）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、豆乳加工食品（植物油脂、豆乳、クリーム、砂糖類、その他）、いちご果汁、砂糖、ぶどう糖、水あめ、水、乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、紅麴色素使用、安定剤（増粘多糖類）使用、乳化剤使用、香料使用、pH調整剤使用、セルロース使用、ピロリン酸第二鉄使用

〈表示対象アレルギー〉

おはなし給食について

昨年度より、図書と給食を関連付けた「おはなし給食」という取り組みを実施しています。本に登場する食べ物や料理が給食に出てくることで、苦手な食べ物に挑戦することができたり、積極的に本を読んだり、子どもたちも「おはなし給食」を楽しんでいる様子でした。今年度も、毎月「おはなし給食」に取り組んでいきます。4月は絵本「へんしんレストラン」より、ビーフシチューが給食に出ます。「おはなし給食」の様子は学校ブログにも掲載していますので、よろしければそちらご覧ください。

※使用量は小数点以下を切り捨てて表示しています。

〈4月給食献立表についてのお知らせ〉

給食室の調理機器不良により、4/11、4/16、4/23の献立を一部変更していますので、お知らせいたします。

4/11 (金) 鯖の塩焼き → 鯖の生姜煮

4/16 (水) 鯖の西京焼き → 鯖の味噌煮

4/23 (水) 鰯の梅照り焼き → 鰯の梅しょうゆだれかけ