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（木）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
ミニごはん	金賞健康米	50
とんこつしょうゆラーメン	ラーメン（冷凍）	130
	豚モモ（脂身付き）	35
	綿実油	
	にんにく	
	しょうが	
	にんじん	15
	玉葱	20
	はくさい	40
	もやし	40
	干し椎茸	
	葉ねぎ	7
	豚骨醤油ラーメンスープ	27
	水	160
蓮根のきんぴら	和牛モモ（脂身付き）	20
	れんこん	35
	にんじん	15
	つきこんにゃく	15
	さんどまめ	5
	こいくちしょうゆ	4
	上白糖	2
	本みりん	1
	酒	1
	ごま（いり）	1
	ごま油	
みかん	温州みかん	1個

エネルギー 729 kcal
たんぱく質 35 g
脂質 18 g

2月2日（金）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
手巻き寿司	金賞健康米	100
	すし酢	23
	あなご	40
	こいくちしょうゆ	5
	上白糖	2
	本みりん	2
	酒	2
	干し椎茸	1
	高野豆腐	4
	さんどまめ	10
	酒	
	こいくちしょうゆ	4
	上白糖	4
	食塩	
	削り節・昆布だし	20
	まぐろ缶詰	30
	にんじん	15
	うすくちしょうゆ	
	エッグケア	10
	手巻きのり	1袋
大根の赤だし	絹ごし豆腐	20
	油揚げ	10
	だいこん	40
	にんじん	10
	カットわかめ	
	赤だし味噌	7
	赤みそ	5
	りしりこんぶ	
	削り節	3
	水	160

エネルギー 893 kcal
たんぱく質 39 g
脂質 33 g

2月3日（土）

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
ビーフカレーライス	金賞健康米	100
	和牛モモ（脂身付き）	45
	赤ワイン	2
	じゃがいも	50
	玉葱	60
	にんじん	15
	マッシュルーム（水煮缶詰）	10
	グリンピース	5
	セロリー	3
	にんにく	
	綿実油	
	ローレル	
	カレールウ	19
	ウスターソース	
	こいくちしょうゆ	
	トマトケチャップ	
	鳥がらだし	11
	水	100
ごぼうサラダ	ロースハム	10
	ごぼう	30
	にんじん	15
	とうもろこし（冷凍）	5
	食塩	
	米酢	
	うすくちしょうゆ	
	水	7
	エッグケア（小袋）	1個
りんご（缶詰）	りんご（缶詰）	40

エネルギー 885 kcal
たんぱく質 26 g
脂質 26 g

2月6日（月）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100
鶏肉のからあげ	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90
	にんにく	1
	しょうが	1
	うすくちしょうゆ	5
	酒	5
	かたくり粉	8
	綿実油	5
キャベツのひじきサラダ	きゅうり	30
	キャベツ	40
	干ひじき（乾）	
	上白糖	2
	食塩	
	米酢	2
	うすくちしょうゆ	2
	綿実油	1
かぶのみそ汁	油揚げ	10
	玉葱	25
	かぶ	35
	えのきたけ	10
	葉ねぎ	3
	赤みそ	10
	白みそ	4
	りしりこんぶ	
	削り節	3
	水	160

エネルギー 848 kcal
たんぱく質 36 g
脂質 32 g

2月7日（火）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100
肉じゃが	和牛モモ（脂身付き）	50
	酒	2
	じゃがいも	60
	糸こんにゃく	30
	玉葱	60
	にんじん	20
	グリンピース（冷凍）	3
	綿実油	1
	上白糖	3
	本みりん	2
	こいくちしょうゆ	4
	うすくちしょうゆ	3
	削り節	
	水	60
水菜の煮びたし	油揚げ	5
	みずな	30
	はくさい	40
	ぶなしめじ	5
	こいくちしょうゆ	2
	うすくちしょうゆ	2
	本みりん	3
	削り節・昆布だし	3
吉野汁	鶏若鶏肉モモ（皮なし）	1
	だいこん	35
	さといも（冷凍）	25
	干し椎茸	
	にんじん	10
	葉ねぎ	3
	食塩	
	うすくちしょうゆ	5
	りしりこんぶ	
	削り節	3
	かたくり粉	2

エネルギー 785 kcal
たんぱく質 33 g
脂質 22 g

2月8日（水）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
黒糖パン	黒糖パン	1個
鮭の香草パン粉焼き	銀鮭	70
	粒入りマスタード	4
	ウスターソース	6
	食塩	
	白こしょう	
	パン粉（乾燥）	4
	パセリ	
	オリーブ油	3
だいこんサラダ	だいこん	30
	きゅうり	25
	にんじん	15
	ショルダーベーコン	5
	上白糖	2
	白ワインビネガー	3
	うすくちしょうゆ	2
	綿実油	
キャベツのカレースープ	鶏若鶏肉モモ（皮なし）	20
	キャベツ	30
	玉葱	30
	にんじん	10
	にんにく	
	セロリー	1
	コンソメ	1
	白こしょう	
	鳥がらだし	2
	カレー粉	
	カレールウ	3
	水	140

エネルギー 756 kcal
たんぱく質 38 g
脂質 30 g

2月9日（金）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100
チャプチェ	和牛バラ（脂身付き）	20
	和牛モモ（脂身付き）	35
	酒	2
	にんじん	15
	玉葱	50
	青ピーマン	10
	干し椎茸	
	普通はるさめ（乾）	10
	にら	6
	しょうが	
	にんにく	
	ごま油	
	こいくちしょうゆ	8
	上白糖	2
	食塩	
	ごま（いり）	2
ほうれん草のナムル	ほうれんそう（冷凍）	25
	もやし	45
	にんじん	10
	ごま油	1
	中華だし	
	食塩	
	こいくちしょうゆ	2
	にんにく	
豆腐のスープ	絹ごし豆腐	25
	玉葱	30
	白ねぎ	20
	えのきたけ	10
	にら	5
	しょうが	
	うすくちしょうゆ	2
	酒	2
	中華だし	2
	食塩	
	白こしょう	
	がらスープ	6
	ごま油	
	水	150

エネルギー 808 kcal
たんぱく質 29 g
脂質 29 g

2月13日（火）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100
酢豚	豚肩ロース（脂身付き）	50
	こいくちしょうゆ	3
	しょうが	
	にんにく	
	酒	2
	かたくり粉	8
	綿実油	6
	玉葱	60
	青ピーマン	20
	たけのこ（水煮缶詰）	25
	にんじん	20
	干し椎茸	
	中華だし	2
	上白糖	4
	トマトケチャップ	7
	米酢	4
	水	45
わかめスープ	カットわかめ	
	鶏若鶏肉モモ（皮なし）	10
	はくさい	30
	えのきたけ	10
	玉葱	25
	しょうが	
	ごま油	
	うすくちしょうゆ	1
	食塩	
	中華だし	2
	鳥がらだし	3
フルーツ豆乳杏仁	りんご（缶詰）	25
	みかん（缶詰）	25
	豆乳杏仁豆腐	38

エネルギー 849 kcal
たんぱく質 27 g
脂質 26 g

2月14日（水）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
オムライス	金賞健康米	85
	コンソメ	2
	オリーブ油	2
	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	40
	にんじん	15
	玉葱	40
	青ピーマン	10
	トマトケチャップ	15
	食塩	
	白こしょう	
	コンソメ	
	トマトケチャップ（個袋）	1個
うすやきたまご	うすやきたまご	40
麦入り野菜スープ	おおむぎ（押麦）	6
	豚モモ（脂身付き）	15
	キャベツ	30
	玉葱	30
	ぶなしめじ	10
	にんじん	10
	パセリ	
	セロリー	3
	綿実油	
	コンソメ	2
	がらスープ	3
	食塩	
	白こしょう	
	水	160
	かたくり粉	2
バレンタインチョコケーキ	バレンタイン米粉のカップケーキ	1個

エネルギー 813 kcal
たんぱく質 30 g
脂質 24 g

2月15日（木）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100
豚肉のしょうが焼き	豚肩ロース（脂身付き）	
	玉葱	
	にんじん	
	青ピーマン	
	しょうが	
	綿実油	
	上白糖	
	酒	
	本みりん	
	こいくちしょうゆ	
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	
	ごま（いり）	
	ごま（すり）	
さつま芋のみそ汁	油揚げ	
	さつまいも	
	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	

エネルギー 874 kcal
たんぱく質 37 g
脂質 30 g

2月16日（金）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
メロンパン	メロンパン	1個
ポークビーンズ	豚モモ（脂身付き）	40
	大豆（ゆで）	25
	玉葱	50
	にんじん	20
	じゃがいも	40
	むきえだまめ（冷凍）	8
	にんにく	
	上白糖	2
	ウスターソース	2
	トマトケチャップ	7
	食塩	
	白こしょう	
	がらスープ	6
	トマト缶詰	30
	綿実油	
	水	15
フレンチサラダ	ブロッコリー	40
	赤ピーマン	10
	黄ピーマン	10
	とうもろこし（冷凍）	3
	フレンチドレッシング	10
コンソメスープ	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	10
	キャベツ	25
	玉葱	20
	にんじん	15
	エリンギ	10
	セロリー	3
	パセリ	1
	綿実油	
	コンソメ	2
	食塩	
	白こしょう	
	がらスープ	3

エネルギー 745 kcal
たんぱく質 36 g
脂質 28 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。

2月19日（月）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100
筑前煮	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	40
	だいこん	30
	ごぼう	30
	さといも（冷凍）	30
	板こんにゃく	20
	絹厚揚げ（冷凍）	30
	にんじん	15
	さんどまめ	15
	綿実油	
	上白糖	2
	本みりん	1
	こいくちしょうゆ	5
	うすくちしょうゆ	2
	削り節・昆布だし	20
こまつなのおかか和え	こまつな	30
	もやし	30
	にんじん	10
	かつお節	
	こいくちしょうゆ	5
	本みりん	1
	上白糖	
ひじき入り鶏そぼろ	干ひじき（乾）	2
	鶏若鶏肉ひき肉	15
	しそ葉	
	ごま（いり）	
	上白糖	2
	うすくちしょうゆ	2
	本みりん	2
	酒	1
	綿実油	

エネルギー	733	kcal
たんぱく質	30	g
脂質	21	g

2月20日（火）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
レーズンパン	レーズンパン	1個
アジフライ	アジフライ	50
	なたね油	5
	中濃ソース	8
キャベツのソテー	キャベツ	60
	青ピーマン	10
	赤ピーマン	10
	コンソメ	
	食塩	
	白こしょう	
	カレー粉	1
	綿実油	
鶏肉と蕪のポトフ	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	30
	ショルダーベーコン	5
	かぶ	30
	じゃがいも	30
	玉葱	50
	にんじん	20
	ブロッコリー（冷凍）	30
	鳥がらだし	3
	コンソメ	1
	ローレル	
	食塩	
	水	80

エネルギー	766	kcal
たんぱく質	34	g
脂質	26	g

2月21日（水）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100
鰆の幽庵焼き	さわら	80
	ゆず（果汁）	2
	こいくちしょうゆ	4
	酒	4
	本みりん	4
大根の甘酢和え	だいこん	45
	きゅうり	25
	糸かまぼこ	4
	上白糖	3
	米酢	3
	うすくちしょうゆ	1
白菜そぼろ汁	豚ひき肉	10
	綿実油	
	はくさい	40
	にんじん	10
	玉葱	20
	干し椎茸	
	しょうが	1
	葉ねぎ	3
	食塩	
	うすくちしょうゆ	5
	りしりこんぶ	
	削り節	3
	水	160
	かたくり粉	1

エネルギー	703	kcal
たんぱく質	36	g
脂質	19	g

2月22日（木）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100
チンジャオロース	和牛バラ（脂身付き）	30
	和牛モモ（脂身付き）	35
	こいくちしょうゆ	3
	酒	1
	しょうが	
	青ピーマン	25
	にんじん	20
	玉葱	40
	たけのこ（水煮缶詰）	30
	かたくり粉	1
	酒	2
	こいくちしょうゆ	3
	うすくちしょうゆ	1
	上白糖	2
	中華だし	3
	オイスターソース	2
	白こしょう	
	ごま油	
春雨サラダ	緑豆はるさめ	8
	きゅうり	35
	ロースハム	8
	にんじん	5
	ごま（いり）	1
	うすくちしょうゆ	4
	上白糖	4
	米酢	4
	ごま油	3
青梗菜のスープ	絹ごし豆腐	20
	チンゲン菜	20
	玉葱	30
	にんじん	10
	干し椎茸	
	葉ねぎ	3
	うすくちしょうゆ	3
	食塩	
	白こしょう	
	中華だし	2
	鳥がらだし	3
	水	160

エネルギー	883	kcal
たんぱく質	29	g
脂質	36	g

2月26日（月）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
揚げパン	コッペパン	1個
	なたね油	3
	グラニュー糖	15
鶏肉のクリーム煮	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	55
	食塩	
	白ワイン	1
	にんにく	
	さつまいも	30
	にんじん	15
	玉葱	50
	ほうれんそう（冷凍）	10
	オリーブ油	
	アレルゲンフリーシチューフレーク	9
	コンソメ	
	食塩	
	白こしょう	
	調整豆乳	50
	濃久里夢	8
	水	4
ツナサラダ	まぐろ缶詰	10
	キャベツ	45
	赤ピーマン	10
	とうもろこし（冷凍）	5
	上白糖	2
	食塩	
	白ワインビネガー	3
	うすくちしょうゆ	2
	綿実油	
やさいゼリー	やさいゼリー	1個

エネルギー	793	kcal
たんぱく質	29	g
脂質	31	g

2月27日（火）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100
豚肉とキャベツの味噌炒め	豚モモ（脂身付き）	
	絹厚揚げ（冷凍）	
	玉葱	
	キャベツ	
	にんじん	
	綿実油	
	しょうが	
	食塩	
	こいくちしょうゆ	
	上白糖	
	本みりん	
	酒	
	赤みそ	
	赤だし味噌	
	削り節・昆布だし	
蓮根の天ぷら	れんこん	
	上新粉	
	薄力粉	
	なたね油	
	食塩	
五目汁	油揚げ	
	はくさい	
	だいこん	
	にんじん	
	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・昆布だし	
	水	

エネルギー	792	kcal
たんぱく質	36	g
脂質	23	g

2月28日（水）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100
鯖の塩焼き	まさば	80
	食塩	
	酒	2
三度豆のごま和え	さんどまめ	45
	ぶなしめじ	15
	にんじん	10
	こいくちしょうゆ	3
	本みりん	2
	ごま（いり）	
	ごま（すり）	
豆腐と玉葱のみそ汁	絹ごし豆腐	30
	ぶなしめじ	15
	玉葱	35
	葉ねぎ	3
	赤みそ	10
	白みそ	4
	りしりこんぶ	3
	削り節	3
	水	160

エネルギー	739	kcal
たんぱく質	37	g
脂質	25	g

2月29日（木）

献立名	使用材料	グラム（g）
牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100
デミグラスソースハンバーグ	牛ひき肉	40
	豚ひき肉	40
	玉葱	40
	食塩	
	白こしょう	
	ナツメグ	
	絹ごし豆腐	5
	パン粉	3
	玉葱	34
	マッシュルーム（水煮缶詰）	12
	綿実油	
	デミグラスソース	16
	濃厚ソース	5
	ウスターソース	3
	トマトケチャップ	4
	コンソメ	
	上白糖	
	かたくり粉	
	水	25
茹で野菜	ブロッコリー（冷凍）	40
	にんじん	20
	エッグケア（個袋）	10
ジュリエンヌスープ	ショルダーベーコン	10
	にんじん	15
	玉葱	40
	だいこん	40
	パセリ	
	コンソメ	2
	がらスープ	3
	白こしょう	
	食塩	
	水	160

エネルギー	860	kcal
たんぱく質	35	g
脂質	33	g

★給食リクエスト投票結果★

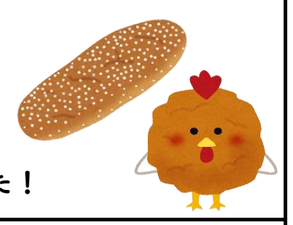
ごはん部門
1　カレーライス
2　白ごはん
3　オムライス

パン・麺部門
1　揚げパン
2　ラーメン
3　メロンパン

デザート・果物部門
1　みかん
2　ヨーグルト
3　りんご
　やさいゼリー

主菜部門
1　からあげ
2　ハンバーグ
3　ヤンニョムチキン

副菜部門
1　れんこんの天ぷら
2　ちくわの磯辺揚げ
　春雨サラダ
　きんぴらごぼう
3　ナムル



１２月に給食のリクエストを募集しました。投票の結果、上位の献立は、２月の給食に登場します。総合では、揚げパン、からあげが特に人気でした！

加工食品の原材料について

2月13日（火）　フルーツ豆乳杏仁（豆乳杏仁豆腐）

〈表示対象アレルゲン〉
大豆

〈原材料〉
ぶどう糖果糖液糖、調整豆乳、還元水あめ、砂糖、寒天、澱粉分解物、食用油脂、ゲル化剤、酸味料、乳酸カルシウム、香料、トレハロース、水

2月14日（水）　バレンタインカップケーキ（米粉のカップケーキ）

〈表示対象アレルゲン〉
大豆

〈原材料〉
豆乳、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、米粉、植物油脂、還元水あめ、ショートニング、ココアパウダー、大豆粉、デキストリン、豆乳加工食品、寒天、水、加工デンプン、乳化剤、粗製海水塩化マグネシウム、着色料、膨張剤、香料、安定剤、ピロリン酸鉄、
ゲル化剤、pH 調整剤、セルロース、塩化マグネシウム

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。