



令和7年12月 学校給食献立表

住支内第 141 号 令和7年 11月28日

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。

12月1日（月）			12月2日（火）			12月3日（水）			12月4日（木）			12月5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	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ゆかりごはん	金賞健康米	100	おさつパン	おさつパン	1個	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ごはん1/2	金賞健康米	50
	ゆかり	1	鶏肉のハニーマ	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90	鮭のちゃんちゃん焼き	銀鮭	70	豚肉のねぎ塩炒め	豚モモ（脂身付き）	60	麻婆あんかけうどん	うどん	140
豚肉と干しずいきの味噌煮	豚モモ（脂身付き）	60	スタード焼き	玉葱	30		食塩			玉葱	50		ごま油	1
	つきこんにゃく	10		酒	1		白こしょう			はくさい	20		豆腐	40
	干し椎茸			食塩			酒	1		白ねぎ	25		豚ひき肉	50
	干しずいき	6		白こしょう			玉葱	30		しょうが			にら	10
	油揚げ	5		粒入りマスタード	3		キャベツ	20		上白糖	1		たけのこ（水煮）	15
	にんじん	15		はちみつ	3		白ねぎ	10		本みりん	1		白ねぎ	5
	葉ねぎ	5		こいくちしょうゆ	2		しょうが	10		中華だし	1		干し椎茸	1
	綿実油		野菜サラダ	キャベツ	30		にんにく			こいくちしょうゆ	2		しょうが	
	上白糖	2		にんじん	10		ごま（いり）			かたくり粉	1		にんにく	
	本みりん	3		きゅうり	10		綿実油			ごま油	1		綿実油	
	こいくちしょうゆ	1		とうもろこし	6		赤みそ	3	ほうれんそうと もやしの和え物	ほうれんそう	30		赤だし味噌	4
	赤みそ	3		米酢	2		こいくちしょうゆ	1		もやし	30		トウバンジャン	
	清酒	3		上白糖	1		本みりん	1		にんじん	15		酒	2
	削り節・昆布だし	25		食塩			上白糖	1		上白糖	1		上白糖	1
けんちん汁	木綿豆腐	20		オリーブ油	1	どさんこ汁	豚ひき肉	10		こいくちしょうゆ	2		こいくちしょうゆ	3
	油揚げ	5		白こしょう			キャベツ	30	豆腐とわかめの みそ汁	絹ごし豆腐	25		オイスターソース	
	だいこん	20	ブロッコリーの スープ	ショルダーベーコン	10		にんじん	15		カットわかめ	1		ごま油	2
	にんじん	10		玉葱	30		ぶなしめじ	10		玉葱	30		かたくり粉	1
	さといも	18		にんじん	10		もやし	20		だいこん	20		水	30
	干し椎茸			ブロッコリー（冷凍）	20		とうもろこし	6		えのきたけ	10	小松菜のごま和え	ごまつな	20
	ごぼう	15		コンソメ	2		葉ねぎ	3		赤みそ	8		もやし	30
	葉ねぎ	3		食塩			綿実油			白みそ	4		にんじん	15
	ごま油			白こしょう			調整豆乳	30		りしりこんぶ			上白糖	1
	食塩			うすくちしょうゆ	1		赤みそ	8		削り節	3		うすくちしょうゆ	2
	うすくちしょうゆ	3		本みりん	1		白みそ	4		水	170		ごま（いり）	
	りしりこんぶ			がらスープ	3		白こしょう					ソフトクリーム ヨーグルト	ソフトクリームヨーグルト	1個
	削り節	3		水	170		りしりこんぶ							
	水	170					削り節	3						
							水	140						
						みかん	みかん（早生）	1個						
エネルギー	725	kcal	エネルギー	768	kcal	エネルギー	798	kcal	エネルギー	710	kcal	エネルギー	729	kcal
たんばく質	34	g	たんばく質	37	g	たんばく質	36	g	たんばく質	34	g	たんばく質	31	g
脂質	21	g	脂質	29	g	脂質	23	g	脂質	18	g	脂質	25	g

12月8日（月）			12月9日（火）			12月10日（水）			12月11日（木）			12月12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	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	黒糖パン	黒糖パン	1個	ヤンニョム豚丼	金賞健康米	100
鶏肉のしょうゆ マヨネーズ焼き	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90	油淋鶏	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90	鮭の塩麴焼き	さわら	80	豚肉とれんこん のカレーソテー	豚モモ（脂身付き）	70		豚モモ（脂身付き）	70
	玉葱	30		にんにく			塩麴	11		青ピーマン	10		玉葱	40
	食塩			しょうが			酒	1		れんこん	20		にんじん	15
	こいくちしょうゆ	3		かたくり粉	10	もやしの酢の物	もやし	40		玉葱	40		葉ねぎ	5
	エッグケア	9		綿実油	3		にんじん	15		とうもろこし（冷凍）	6		綿実油	1
春菊と白菜の和 え物	しゅんぎく	20		白ねぎ	15		さんどまめ	10		にんにく			にんにく	
	はくさい	40		米酢	4		うすくちしょうゆ	1		綿実油	1		ごま（いり）	
	にんじん	15		こいくちしょうゆ	4		上白糖	3		カレー粉			コチジャン	1
	上白糖	1		上白糖	2		米酢	3		こいくちしょうゆ	3		トマトケチャップ	9
	こいくちしょうゆ	2		ごま油			ごま（すり）			白こしょう			上白糖	1
豆腐ともすく すまし汁	絹ごし豆腐	15		水	5	白菜そぼろ汁	豚ひき肉	10		酒	2		本みりん 酒	2
	もすく	6	きくらげの中華 サラダ	きくらげ			綿実油		かぶの豆乳スープ	本みりん	1		こいくちしょうゆ	1
	えのきたけ	20		もやし	35		はくさい	30		鶏若鶏肉モモ（皮付き）	15		ごま油	
	はくさい	20		きゅうり	25		にんじん	10					かたくり粉	1
	根みつば	3		ごま（すり）			玉葱	30		にんにく	30	わかめサラダ	カットわかめ	
	りしりこんぶ			ごま（いり）			干し椎茸			にんじん	15		キャベツ	30
	削り節	3		中華だし			しょうが	1		玉葱	40		にんじん	10
	食塩			うすくちしょうゆ	2		葉ねぎ	3		ほうれんそう	9		上白糖	1
	うすくちしょうゆ	3		上白糖	1		食塩			オリーブ油			米酢	1
	水	170		米酢			うすくちしょうゆ	3		がらスープ	3		ごま油	
				ごま油			りしりこんぶ			コンソメ	1		こいくちしょうゆ	2
				水	170		削り節	3		食塩			コチジャン	
							水	170		白みそ	1	豆腐のスープ	絹ごし豆腐	25
							かたくり粉			白こしょう			だいこん	30
エネルギー	767	kcal	エネルギー	780	kcal	エネルギー	719	kcal	エネルギー	735	kcal	エネルギー	725	kcal
たんばく質	34	g	たんばく質	32	g	たんばく質	36	g	たんばく質	38	g	たんばく質	33	g
脂質	29	g	脂質	27	g	脂質	19	g	脂質	26	g	脂質	20	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12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。

12月15日（月）			12月16日（火）			12月17日（水）			12月18日（木）			12月19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	牛乳	牛乳	206	のむヨーグルト	のむヨーグルト	180
冬野菜のカレーライス	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	コッペパン	コッペパン	1個
	豚モモ（脂身付き）	40	とりすき煮	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	50	鯖の生姜煮	まさば	80	豚肉のスタミナ炒め	豚モモ（脂身付き）	60	鶏肉のマカロニグラタン	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	40
	だいこん	30		すき麩	3		白ねぎ	15		玉葱	50		にんじん	15
	玉葱	40		焼き豆腐	20		しょうが	2		にんじん	15		玉葱	40
	にんじん	10		糸こんにゃく	20		こいくちしょうゆ	5		にら	8		ぶなしめじ	10
	れんこん	10		はくさい	30		酒	5		しょうが			マカロニ	12
	しょうが			玉葱	40		本みりん	4		にんにく			綿実油	
	にんにく			えのきだけ	10		上白糖	4		綿実油	1		アレルギーフリーシチューフレーク	6
	綿実油			にんじん	15		りしりこんぶ			酒	1		コンソメ	
	米粉カレールウ	18		綿実油		小松菜の和え物	水	24		こいくちしょうゆ	4		調整豆乳	27
	ウスターソース				1		こまつな	20		上白糖	2		濃久里夢	15
	こいくちしょうゆ			上白糖	3		もやし	40		本みりん	2		ナチュラルチーズ	15
	がらスープ	6		本みりん	1		上白糖	1		米酢	2		パン粉	2
	水	90		こいくちしょうゆ	6		うすくちしょうゆ	2		かたくり粉	1	キャベツのスープ	豚モモ（脂身付き）	10
カリフラワーのピクルス	カリフラワー	20	ツナっ葉いため	まぐろ缶詰	15	五目汁	油揚げ	10	キャベツの昆布あえ	キャベツ	40		玉葱	30
	キャベツ	25	ふりかけ	だいこん葉	1		だいこん	30		にんじん	15		キャベツ	30
	赤ピーマン	8		ごま（いり）			にんじん	10		こいくちしょうゆ			えのきだけ	10
	食塩			綿実油			玉葱	30		塩昆布			セロリー	3
	白こしょう			酒	1		干し椎茸		だいこんのみそ汁	油揚げ	5		パセリ	1
	上白糖	1		うすくちしょうゆ			根みつば	3		玉葱	30		綿実油	
	米酢	2		こいくちしょうゆ			食塩			だいこん	40		コンソメ	1
	うすくちしょうゆ			水	2		うすくちしょうゆ	3		えのきだけ	10		食塩	
	オリーブ油		蓮根の天ぷら	れんこん	45		りしりこんぶ			葉ねぎ	3		白こしょう	
ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	1個		上新粉	6		削り節	3		赤みそ	8		うすくちしょうゆ	1
				薄力粉	3		水	170		白みそ	4		本みりん	1
				食塩	9					りしりこんぶ			水	170
				なたね油	2					削り節	3			
										水	170			
エネルギー		747 kcal	エネルギー		799 kcal	エネルギー		771 kcal	エネルギー		714 kcal	エネルギー		752 kcal
たんばく質	25 g		たんばく質	30 g		たんばく質	37 g		たんばく質	32 g		たんばく質	31 g	
脂質	18 g		脂質	27 g		脂質	26 g		脂質	19 g		脂質	21 g	

12月22日（月）			12月23日（火）			12月24日（水）			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)		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	12月12日（金） いもけんぴフィッシュ	
ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ピラフ	金賞健康米	80	〈原材料〉	
鶏肉の柚子みそれかけ	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90	豚肉のブルゴキ風	豚モモ（脂身付き）	70		オリーブ油	1	さつま芋加工品（さつま芋、砂糖、植物油脂）、かたくちいわし、	
	酒			玉葱	50		コンソメ	1	食塩、水飴、砂糖	
	食塩			にんじん	15		がらスープ	6	〈表示対象アレルゲン〉 無	
	だいこんおろし	43		エリンギ	10		ウィンナー	10	12月24日（水） もみの木ハンバーグ	
	ゆず果汁	1		にら	5		玉葱	20	〈原材料〉	
	うすくちしょうゆ	2		しょうが			青ピーマン	10	鶏肉、たまねぎ、豚脂、豚肉、粒状植物性たん白、砂糖、ぶどう	
	本みりん	2		にんにく			赤ピーマン	10	糖、食塩、トマトペースト、酵母エキス、香辛料、にんにくペース	
	上白糖			上白糖	2		とうもろこし（冷凍）	3	ト、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、水、加工デンプン、	
	削り節・昆布だし	4		こいくちしょうゆ	4		マッシュルーム（缶詰）	10	炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄	
れんこんのきんぴら	れんこん	25		コチジャン		もみの木ハンバーグ	もみの木ハンバーグ	60	〈表示対象アレルゲン〉 鶏肉、豚肉、大豆	
	にんじん	15		ごま油		ミネストローネ	星型マカロニ	6	12月24日（水） クリスマスカップデザート	
	つきこんにゃく	6		ごま（いり）			ショルダーベーコン	8	〈原材料〉	
	ちくわ	8	ほうれん草のナムル	ほうれんそう	27		にんじん	15	【乳・卵抜きいちごプリン】	
	綿実油			もやし	30		玉葱	30	豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他）（国内製造）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖、ぶどう糖、いちご	
	こいくちしょうゆ	3		にんじん	15		キャベツ	30	シロップ（砂糖、いちご濃縮果汁）、水、ゲル化剤（加工デンプン、増粘多糖類）、炭酸Ca、乳化剤、pH調整剤、香料使用、紅麴色素	
	上白糖	1		中華だし			ゆで大豆	18	【いちごソース】	
	本みりん	1		食塩			にんにく		いちごピューレー（いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖）、砂糖、ぶどう糖、水あめ、水、増粘多糖類、酸味料使用、紅麴色素使	
	ごま（いり）			絹ごし豆腐	19		パセリ		用、香料使用	
かぼちゃのみそ汁	油揚げ	5		はくさい	30		オリーブ油	23	【絞リクリーム】	
	西洋かぼちゃ	20		カットわかめ			トマト缶詰	1	豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他）（国内製造）、砂糖、水あめ、安定剤（増粘多糖類）使用、乳化剤、pH調	
	だいこん	25		赤みそ	8		上白糖		整剤使用、ピロリン酸第二鉄使用、セルロース使用、香料使用	
	玉葱	20		白みそ	4		食塩		〈表示対象アレルゲン〉 大豆	
	葉ねぎ	3		りしりこんぶ			白こしょう			
	赤みそ	8		削り節	3		ローレル			
	白みそ	4		水	170		コンソメ	1		
	りしりこんぶ						がらスープ	3		
	削り節	3					水	150		
	水	170								
エネルギー	783 kcal		エネルギー	720 kcal		エネルギー	747 kcal			
たんばく質	36 g		たんばく質	36 g		たんばく質	29 g			
脂質	25 g		脂質	20 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。