

令和8年6月 学校給食献立表

住支内第134号 令和8年5月30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。

6月2日(火)			6月3日(水)			6月4日(木)			6月5日(金)			6月8日(月)			6月9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)	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	牛丼	金賞健康米	100	黒糖パン	黒糖パン	1個	かみかみガバオライス	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	パンキンパン	パンキンパン	1個	
赤魚の生姜煮	赤魚	80		和牛モモ(脂身付き)	60	鶏肉のハニーマスタード焼き	鶏肉モモ(皮付き)	90		鶏肉胸(皮付き)	60	かみかみ甘辛揚げ	鶏肉胸(皮付き)	60	鶏肉のバジル焼き	鶏肉モモ(皮付き)	90	
	しょうが	1		にんじん	15		玉葱	30		玉葱	40		食塩			玉葱	30	
	こいくちしょうゆ	5		糸こんにゃく	21		酒	1		青ピーマン	10		白こしょう			酒	1	
	酒	5		葉ねぎ	7		食塩			赤ピーマン	10		酒	1		食塩		
	本みりん	4		綿実油			白こしょう			たけのこ(水煮)	15		大豆(ゆで)	15		白こしょう		
	上白糖	3		こいくちしょうゆ	3		粒入りマスタード	3		れんこん	10		かたくり粉	15		バジル		
	りしりこんぶ			うすくちしょうゆ	3		はちみつ	3		にんにく			なたね油	5		オリーブ油		
	水	25		うすくちしょうゆ	3		こいくちしょうゆ	1		綿実油	1		こいくちしょうゆ	4		オリーブ油	30	
なすみそ炒め	豚ひき肉	15		酒	1	切干し大根のかみかみポリタン	切干しだいこん	6		中華だし	1		上白糖	2		キャベツ	30	
	しょうが			上白糖	1		ウィンナー	8		上白糖	1		酒	4		きゅうり	15	
	なす	30		本みりん	2		にんじん	15		こいくちしょうゆ	3		本みりん	2		エリンギ	10	
	青ピーマン	15		水	25		青ピーマン	10		オイスターソース	2		ごま(いり)			上白糖	1	
	キャベツ	15	もやしのピリ辛和え	もやし	30		綿実油			酒	3		きゅうりの酢の物	きゅうり	30		オリーブ油	1
	綿実油			にんじん	20		トマトケチャップ	9		バジル			だいこん	20		粒入りマスタード		
	赤みそ	2		油揚げ	6		ウスターソース	1		キャベツ	35		系かまぼこ	6		レモン果汁	1	
	上白糖			にら	5		こいくちしょうゆ			きゅうり	20		うすくちしょうゆ	1		食塩		
	本みりん	1		こいくちしょうゆ	2		本みりん			食塩			上白糖	1		鶏肉ささ身	10	
	こいくちしょうゆ	1		上白糖			鶏肉ささ身	10		白ワインビネガー	2		米酢	3		にんじん	10	
じゃが芋のみそ汁	油揚げ	5		ごま油			玉葱	30		うすくちしょうゆ	1		ごま(いり)			はくさい	20	
	じゃがいも	25		ラー油			にんじん	15		うすくちしょうゆ	1		大根のすまし汁	油揚げ	5		パセリ	
	玉葱	30	なめこの赤だし	絹ごし豆腐	15		ブロッコリー(冷凍)	20		オリーブ油	1		はくさい	25		がらスープ	3	
	ぶなしめじ	10		だいこん	30		コンソメ	1		ジュリエンスープ			だいこん	30		うすくちしょうゆ	1	
	葉ねぎ	3		えのきたけ	15		食塩			ショルダーベーコン	10		ぶなしめじ	10		本みりん	1	
	赤みそ	8		なめこ	15		白こしょう			だいこん	20		食塩			コンソメ	1	
	白みそ	4		カットわかめ			うすくちしょうゆ	1		にんじん	10		うすくちしょうゆ	3		食塩		
	りしりこんぶ			赤みそ	5		本みりん	1		玉葱	30		りしりこんぶ			白こしょう		
	削り節	3		赤だし味噌	3		がらスープ	3		パセリ			削り節	3		水	170	
	水	170		りしりこんぶ	3		水	170		白こしょう			水	170				
				削り節						コンソメ	1							
				水	170					本みりん	1							
										うすくちしょうゆ	1							
										水	170							
										みかんゼリー	1個							
エネルギー	717 kcal		エネルギー	749 kcal		エネルギー	777 kcal		エネルギー	712 kcal		エネルギー	755 kcal		エネルギー	716 kcal		
たんぱく質	37 g		たんぱく質	33 g		たんぱく質	39 g		たんぱく質	31 g		たんぱく質	34 g		たんぱく質	36 g		
脂質	17 g		脂質	25 g		脂質	30 g		脂質	16 g		脂質	21 g		脂質	28 g		

6月10日(水)			6月11日(木)			6月12日(金)			6月15日(月)			6月16日(火)			6月17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)	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	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	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	
鱈のかみかみカレー揚げ	まあじ	80	チャブチ	豚モモ(脂身付き)	60	鶏肉の南部焼き	鶏肉モモ(皮付き)	90	鶏肉の葱いため	鶏肉モモ(皮付き)	90	豚肉と厚揚げの中華炒め	豚モモ(脂身付き)	50	鱈の甘酢だれかけ	まさば	80	
	酒	1		にんじん	15		玉葱	30		玉葱	40		しょうが			食塩		
	かたくり粉	12		玉葱	40		こいくちしょうゆ	4		白ねぎ	20		にんにく			酒	1	
	白こしょう			だけのこ(水煮)	15		本みりん	1		食塩			綿実油			こいくちしょうゆ	4	
	カレー粉			干し椎茸			酒	1		酒	1		綿実油			米酢	3	
	食塩			普通はるさめ	9		ごま(いり)			こいくちしょうゆ	1		絹厚揚げ(冷凍)	25		上白糖	2	
	なたね油	5		にら	5		黒ごま			にんじん	15		キャベツ	40		水	2	
チンゲン菜の和え物	チンゲン菜	20		しょうが		キャベツの昆布あえ	キャベツ	40		しょうが			玉葱	30		白ねぎ	5	
	にんじん	10		綿実油	1		にんじん	15		ごま油	1		にら	5		ほうれん草のごま和え	30	
	もやし	30		こいくちしょうゆ	4		うすくちしょうゆ	1		キャベツ	35		こいくちしょうゆ	2		もやし	30	
	上白糖	1		オイスターソース	2		塩昆布			きゅうり	20		うすくちしょうゆ	2		ごま(すり)		
	うすくちしょうゆ	2		上白糖	1	大根のみそ汁	油揚げ	5		ゆかり			本みりん	2		ごま(いり)		
	ごま油			食塩			玉葱	25		食塩			中華だし	1		本みりん	1	
豚汁	豚モモ(脂身付き)	20		ごま(いり)			だいこん	30		豆腐ときのこのみそ汁	絹ごし豆腐	20		上白糖			こいくちしょうゆ	2
	だいこん	20		コチジャン			ぶなしめじ	10			玉葱	30		かたくり粉	1		雷汁	22
	ごぼう	10	大根のナムル	だいこん	30		葉ねぎ	3			ぶなしめじ	8		もやし	30		木綿豆腐	
	にんじん	15		ほうれん草(冷凍)	21		赤みそ	8			えのきたけ	8		さんどまめ	20		ごま油	30
	さといも(冷凍)	15		にんじん	10		白みそ	4			生しいたけ	8		もやし	30		にんじん	15
	つきこんにゃく	7		ごま油			りしりこんぶ				根みつば	3		ごま油			ごぼう	15
	葉ねぎ	3		米酢	2		削り節	3			赤みそ	8		上白糖	1		えのきたけ	10
	綿実油			上白糖	1		水	170			白みそ	3		うすくちしょうゆ	1		葉ねぎ	3
	赤みそ	8		うすくちしょうゆ	3						りしりこんぶ	3		米酢	2		赤みそ	8
	白みそ	4	豆腐の中華スープ	絹ごし豆腐	20						削り節	3		中華だし			白みそ	4
	りしりこんぶ			鶏肉ささ身	10						水	170		青梗菜のスープ	鶏肉胸(皮付き)	10	りしりこんぶ	
	削り節	3		玉葱	30									チンゲン菜	20		削り節	3
	水	170		にんじん	10									にんじん	15		水	170
				えのきたけ	10									玉葱	30			
				葉ねぎ	3									ごま油				
				がらスープ	3									うすくちしょうゆ	1			
				中華だし	2									本みりん	1			
				うすくちしょうゆ	1									食塩				
				食塩										中華だし	2			
				水	170									がらスープ	3			
エネルギー	763 kcal		エネルギー	717 kcal		エネルギー	751 kcal		エネルギー	746 kcal		エネルギー	712 kcal		エネルギー	758 kcal		
たんぱく質	38 g		たんぱく質	33 g		たんぱく質	35 g		たんぱく質	35 g		たんぱく質	33 g		たんぱく質	38 g		
脂質	21 g		脂質	18 g		脂質	25 g		脂質	24 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。



令和8年6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。

Main menu table for June 18th to 24th. Columns include date, dish name, ingredients, and nutritional values. Includes a summary row at the bottom for each day's energy, protein, and fat content.

Main menu table for June 25th to 30th. Includes a special box on the right for '加工食品の原材料について' (About processed food ingredients) and '歯と口の健康週間' (Dental and Oral Health Week) with an illustration of a tooth and a mouth.

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。