



令和7年10月 学校給食献立表

住支内第 65 号 令和7年 9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・高等部の米賞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。

10月1日（水）			10月2日（木）			10月3日（金）			10月6日（月）			10月7日（火）			10月8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	ミニコッペパン	ミニコッペパン	1個	秋野菜のカレー ライス	金賞健康米	100								
肉じゃが	豚モモ（脂身付き）	50	さんまの塩焼き	さんま	60	チンジャオロース	豚モモ（脂身付き）	70	焼きとり	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90	ソースやきそば	焼きそば用中華めん	120		豚モモ（脂身付き）	40								
	じゃがいも	60			食塩					しょうが				白ねぎ			30		ごま油	1		玉葱	50		
	糸こんにゃく	15			酒		1			青ピーマン	20			こいくちしょうゆ			1		豚モモ（脂身付き）	40		にんじん	15		
	玉葱	58			だいこんおろし		18			にんじん	20			酒			2		綿実油			さつまいも	30		
	にんじん	20			こいくちしょうゆ		3			玉葱	40			こいくちしょうゆ			3		食塩			エリンギ	10		
	グリーンピース（冷凍）	3			本みりん		3			たけのこ（水煮）	18			上白糖			3		白こしょう			ぶなしめじ	20		
	綿実油				ゆず果汁					かたくり粉	1			本みりん			1		酒	2		しょうが			
	上白糖	4		さといも豚汁	豚モモ（脂身付き）		15			酒	2			酒			1		キャベツ	40		にんにく			
	本みりん	3					だいこん	20			こいくちしょうゆ		2				かたくり粉			にんじん	15		綿実油		
	こいくちしょうゆ	7					ごぼう	10			うすくちしょうゆ		1	キャベツと三度豆のかつお梅風味			キャベツ	40		玉葱	30		米粉カレールウ	18	
	酒	2					にんじん	10			上白糖		2					さんどまめ	17		もやし	30		こいくちしょうゆ	
	りしりこんぶ						さといも	25			中華だし		2					かつおぶし			濃厚ソース	20		ウスターソース	
	削り節	2					つきこんにゃく	9			オイスターソース		2				梅肉			ウスターソース	3		がらスープ	6	
水	31		葉ねぎ		3		白こしょう			上白糖			オイスターソース			水	110								
きゅうりの酢の物	きゅうり	30	綿実油	赤みそ	8	もやしと油揚げのピリ辛和え	もやし	30		うすくちしょうゆ	2	豆腐の中華スープ	こいくちしょうゆ		寒天サラダ	寒天									
	だいこん	25		白みそ	3		けんちん汁	20		絹ごし豆腐	20		もやし	40											
	糸かまぼこ	6		りしりこんぶ			木綿豆腐	18		カットわかめ			にんじん	15											
	うすくちしょうゆ	1		削り節	3		ごぼう	25		えのきたけ	10		カットわかめ												
	上白糖	3		水	170		にんじん	10		白ねぎ	10		米酢	2											
	米酢	3					こいくちしょうゆ	3		だいこん	30		こいくちしょうゆ	2											
ちくわの磯辺あげ	ごま（いり）		十五夜デザート	十五夜デザート	1個		上白糖	2		だいこん	20		だいこん	30											
	ちくわ	25					葉ねぎ	3		がらスープ	3		白こしょう												
		薄力粉					8	ごま油		1	中華だし		2	食塩											
		かたくり粉					2	ラー油			食塩			うすくちしょうゆ					1						
		水					19	中華スープ		鶏若鶏肉ささ身	10		うすくちしょうゆ	3					野菜ゼリー	野菜ゼリー	1個				
		あおのり								にんじん	10		りしりこんぶ												
		食塩								はくさい	30		削り節	3											
		なたね油					3			きくらげ（乾）			水	170											
										がらスープ	3														
	中華だし		2																						
			食塩																						
			うすくちしょうゆ	1																					
			ごま油																						
			水	171																					
エネルギー	780	kcal	エネルギー	750	kcal	エネルギー	722	kcal	エネルギー	753	kcal	エネルギー	719	kcal	エネルギー	752	kcal								
たんぱく質	32	g	たんぱく質	32	g	たんぱく質	35	g	たんぱく質	35	g	たんぱく質	30	g	たんぱく質	26	g								
脂質	19	g	脂質	27	g	脂質	21	g	脂質	23	g	脂質	22	g	脂質	17	g								

10月9日（木）			10月10日（金）			10月14日（火）			10月15日（水）			10月16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	ワンタンスープ	ワンタンの皮	6	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100	焼肉風炒め	豚ひき肉	10	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	85	ごはん	金賞健康米	100
焼肉風炒め	豚モモ（脂身付き）	60		はくさい	20	鮭のもみじ焼き	銀鮭	70	豚肉のおろしあえ	豚モモ（脂身付き）	70	オムライス	コンソメ	2
	食塩			にんじん	19		食塩			綿実油			オリーブ油	2
	白こしょう			もやし	40		酒	1		食塩			鶏若鶏肉モモ（皮付き）	30
	玉葱	40		干し椎茸			にんじんペースト	6		白こしょう			にんじん	15
	青ピーマン	10		しょうが			エッグケア	9		玉葱	45		玉葱	40
	エリンギ	10		にら	5		白みそ	3		にんじん	20		青ピーマン	10
	にんじん	15		ごま油			ほうれん草のおかか和え	30		だいこんおろし	30		トマトケチャップ	15
	にんにく			うすくちしょうゆ	1		にんじん	10		本みりん	4		食塩	
	しょうが			中華だし	2		もやし	20		こいくちしょうゆ	4		白こしょう	
	綿実油			食塩			こいくちしょうゆ	3		ゆず果汁	2		コンソメ	
大学芋	こいくちしょうゆ	6	なすのみそ汁	がらスープ	3	かぼちゃのそぼろあん	削り節・昆布だし	3	かぼちゃ	55	うすやきたまご麦入り野菜スープ	小松菜のごま和え	トマトミニケチャップ（冷凍）	12
	上白糖	3		水	170		かつおぶし			豚ひき肉	10		うすやきたまご	1枚
	トウバンジャン						なす	20		さんどまめ	7		おおむぎ	2
	ごま（いり）						豚モモ（脂身付き）	15		綿実油			ショルダーベーコン	7
							玉葱	30		しょうが			にんじん	10
							ぶなしめじ	10		こいくちしょうゆ	2		じゃがいも	20
							葉ねぎ	3		うすくちしょうゆ	1		キャベツ	30
							赤みそ	8		本みりん			セロリー	3
							白みそ	3		上白糖	1		パセリ	1
							りしりこんぶ			酒	1		がらスープ	3
大学芋	水	2					削り節	3	白菜のすまし汁	削り節・昆布だし	9	ぶどうゼリー	オリーブ油	
	黒ごま						水	170		かたくり粉			食塩	
										絹ごし豆腐	20		白こしょう	
										はくさい	30		コンソメ	1
										にんじん	10		本みりん	1
										ぶなしめじ	10		うすくちしょうゆ	1
										カットわかめ			水	170
										食塩				
										うすくちしょうゆ	3			
										りしりこんぶ	3			
										削り節				
エネルギー 779 kcal			エネルギー 765 kcal			エネルギー 745 kcal			エネルギー 726 kcal			エネルギー 693 kcal		
たんばく質 32 g			たんばく質 36 g			たんばく質 36 g			たんばく質 26 g			たんばく質 35 g		
脂質 20 g			脂質 28 g			脂質 20 g			脂質 20 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10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。

10月17日（金）			10月20日（月）			10月21日（火）			10月22日（水）			10月23日（木）			10月24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)	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	牛乳	牛乳	206				
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	コッペパン	コッペパン	1個	ビビンバ	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100				
鶏肉の香草パン 粉焼き	鶏若鶏肉もも（皮付き）	90	鶏肉のから揚げ	鶏若鶏肉もも（皮付き）	90	赤魚のチリソースかけ	赤魚	80	ボークビーンズ	豚もも（脂身付き）	50		豚ひき肉	70	豚肉のかりん揚げ	豚もも（脂身付き）	80				
	食塩			にんにく	1		食塩			ゆで大豆	21		にんにく			しょうが					
	白こしょう			しょうが	1		酒			玉葱	50		ごま油			食塩					
	ウスターソース	4		うすくちしょうゆ	3		玉葱	15		にんじん	20		上白糖	3		かたくり粉	11				
	粒入りマスタード	3		酒	3		しょうが			じゃがいも	40		酒	2		なたね油	4				
	パン粉	6		かたくり粉	9		にんにく			むきえだまめ	7		こいくちしょうゆ	5		上白糖	3				
	バセリ			なたね油	1		ごま油	1		にんにく			コチジャン			本みりん	5				
	バジル			わかめサラダ	カットわかめ			トマトクチャップ		9	上白糖		2	ごま（すり）		1	こいくちしょうゆ	5			
オリーブ油	1		キャベツ	30	トウパンジャン		上白糖	3	ウスターソース	2	ほうれんそう（冷凍）	28	ごま（いり）	1							
フレンチサラダ	フロッキー（冷凍）	40		にんじん	10	上白糖	1	こいくちしょうゆ		トマトクチャップ	6	もやし	30		水	5					
	赤ピーマン	10		米酢	1	こまつな中華和え	こまつな	20		白こしょう			にんじん	15	白菜と大葉の香味和え	はくさい	50				
	青ピーマン	10		ごま油			もやし	30		がらスープ	6		こいくちしょうゆ	2			にんじん	15			
	ノンオイルフレンチドレッシング	1個		こいくちしょうゆ	2		油揚げ	8		トマト缶詰	30		上白糖	2			しそ葉	1			
				コチジャン			上白糖	1		綿実油			ごま油				こいくちしょうゆ	2			
コンソメスープ	豚もも（脂身付き）	10	豆腐ときのこのみそ汁			こまつな	米酢	2	きつまま芋のサラダ	水	15	チンゲン菜のスープ	ごま（いり）	1	大阪しそなのみそ汁	絹ごし豆腐	10				
	キャベツ	25			コチジャン			うすくちしょうゆ		2	さつまいも		35	チンゲン菜		25	絹ごし豆腐	20	玉葱	30	
	玉葱	20			コチジャン			ごま油			きゅうり		10	えのきたけ		15	チンゲン菜	25	ぶなしめじ	30	
	にんじん	15			絹ごし豆腐		20	うすくちしょうゆ		2	にんじん		15	えのきたけ		15	えのきたけ	15	おおさかしろな	15	
	エリンギ	10			玉葱		30	ごま油			エッグケア（個装）		1個	玉葱		20	玉葱	20	赤みそ	8	
	セロリー	3			ぶなしめじ		8	カットわかめ			キャベツのスープ		30	がらスープ		3	がらスープ	3	白みそ	3	
	パセリ				えのきたけ		8	鶏若鶏肉ささ身		10	にんじん		15	中華だし		2	中華だし	2	りしりこんぶ		
	綿実油				生しいたけ		8	だいこん		3	玉葱		30	食塩			食塩		削り節	3	
	コンソメ	1			根みつば		3	えのきたけ		15	セロリー		3	うすくちしょうゆ		1	うすくちしょうゆ	1	水	170	
	食塩				赤みそ		8	うすくちしょうゆ		1	がらスープ		3	食塩			水	170			
	白こしょう				りしりこんぶ			中華だし		2	ごま油			白こしょう							
	うすくちしょうゆ	1			削り節		3	食塩			水		170	本みりん		1					
	本みりん	1			水		170	がらスープ						うすくちしょうゆ		1					
	がらスープ	3						ごま油						コンソメ		1					
水	170				水				オリーブ油												
									水	170											
エネルギー	773	kcal	エネルギー	787	kcal	エネルギー	658	kcal	エネルギー	802	kcal	エネルギー	775	kcal	エネルギー	790	kcal				
たんばく質	39	g	たんばく質	35	g	たんばく質	34	g	たんばく質	36	g	たんばく質	33	g	たんばく質	36	g				
脂質	30	g	脂質	27	g	脂質	16	g	脂質	29	g	脂質	24	g	脂質	23	g				

10月27日（月）			10月28日（火）			10月29日（水）			10月30日（木）			加工食品の原材料について		
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	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	10/2（火）十五夜デザート		
ごはん	金賞健康米	100	バエリア	金賞健康米	90	黒糖パン	黒糖パン	1個	ごはん	金賞健康米	100	〈原材料〉 【みかんゼリー】うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）（国内製造）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水、乳酸、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na使用、香料使用 【モチーフ】水あめ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、粉末油脂、寒天、レモン果汁、水、乳化剤使用、酸味料使用、ゲル化剤（キサンタンガム）使用、香料使用 〈表示対象 アレルゲン〉 無		
鶏肉の南部焼き	鶏若鶏肉モモ（皮付き）	90		サフラン		鰯のオーロラ煮	まあじ	70	白麻婆豆腐	豆腐（冷）	80			
	こいくちしょうゆ	5		コンソメ	2		食塩	50						
	本みりん	3		オリーブ油	1		白こしょう	10						
	上白糖	3		鶏若鶏肉モモ（皮付き）	30		酒	15						
	酒	2		ウインナー	20		かたくり粉	5						
	ごま（いり）	1		玉葱	30		綿実油	4						
黒ごま	1	赤ピーマン		10	トマトケチャップ	7	しょうが	1						
キャベツの昆布あえ	キャベツ	55		青ピーマン	10	上白糖	3	にんにく	2					
	にんじん	15		とうもろこし（冷凍）	9	赤みそ	2	綿実油	3					
	うすくちしょうゆ		オリーブ油		酒	3	酒	1						
	塩昆布	1	にんにく		ごぼうサラダ	11	上白糖	2						
大根のみそ汁	油揚げ	5	かぼちゃの豆乳ポタージュ	白ワイン	2	まぐろ缶詰	11	中華だし	2	10/28（火）パンプキンババロア	〈原材料〉 【パンプキンババロア】砂糖、かぼちゃペースト、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）（国内製造）、カラメルソース、食塩、水、ゲル化剤（増粘多糖類、加工デンプン）、炭酸Ca、乳化剤使用、pH調整剤使用、香料使用、ピロリン酸第二鉄使用、セルロース使用 【絞りクリーム】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）、乳化剤使用、pH調整剤使用、セルロース使用、香料使用 〈表示対象 アレルゲン〉 大豆			
	玉葱	30		食塩		ごぼう	30	うすくちしょうゆ	4					
	だいこん	30		白こしょう		きゅうり	20	ごま油						
	ぶなしめじ	10		上白糖	2	にんじん	10	かたくり粉	2					
	葉ねぎ	3		食塩		上白糖	2	水	37					
	赤みそ	8		白ワインピネガー	2	春雨サラダ	10							
	白みそ	3		うすくちしょうゆ	1	きゅうり	35							
	りしりこんぶ			綿実油	18	ローズハム	8							
	削り節	3		レタススープ	30	にんじん	5							
	水	170		玉葱	30	ごま（いり）	1							
	エネルギー	762	kcal	エネルギー	792	kcal	エネルギー	716	kcal			エネルギー	782	kcal
		たんぱく質	35		たんぱく質	25		たんぱく質	35				たんぱく質	32
		脂質	25		脂質	22		脂質	24				脂質	25

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。