

平成27年度 3月きゅうしょくこんだてひょう

大阪府立箕面支援学校

3月1日(火)	3月2日(水)	3月3日(木)	3月7日(月)	3月8日(火)	3月9日(水)
献立 牛乳 パン おさつパン 鶏もも肉 油 じゃが芋 人参 玉葱 マッシュルーム ブロッコリー 有塩バター 小麦粉 牛乳 塩 こしょう 鶏ガラスープ スナップえんどうの炒め物	献立 牛乳 胚芽精米 干し椎茸 人参・筍 れんこん 昆布・酒・塩 薄口醤油 鮭・塩 酢・塩・三温糖 ゆず さやえんどう 菜の花・人参 キャベツ スイートコーン 薄口醤油 マヨネーズ 豚汁 ピーチゼリー	献立 飲むヨーグルト 胚芽精米 もち米 小豆 塩・黒ゴマ 金目鯛 濃口醤油 生姜 三温糖 酒・本みりん 小松菜・人参 ぶなしめじ 塩昆布 鶏もも肉 木綿豆腐 大根・人参 里芋 干し椎茸 青ネギ 昆布 削り節 塩 濃口醤油 薄口醤油 片栗粉 プリン 昆布和え のっぺい汁 プリン	献立 牛乳 胚芽精米 牛もも肉 牛肩ロース肉 油 玉葱・人参 じゃが芋 焼き豆腐 しらたき 三温糖 濃口醤油 薄口醤油 塩 さやえんどう 昆布 削り節 小松菜 ぶなしめじ 大根 しらす干し 酢・塩 ひじき 鰹節 ごま(いり) 濃口醤油 本みりん 三温糖	献立 牛乳 スパゲッティ 塩 オリーブオイル にんにく 豚ひき肉 牛ひき肉 にんにく・生姜 油 塩・こしょう 玉葱・人参 なす ぶなしめじ パセリ 粉チーズ 小麦粉 ホールトマト トマトケチャップ ウスターソース 赤ワイン 鶏ガラスープ 三温糖 シーチキン水煮 キャベツ 人参 きゅうり 油・三温糖 塩・こしょう 酢	献立 牛乳 胚芽精米 豚もも肉 濃口醤油 酒・生姜 ごま油 干し椎茸 筍・人参 三温糖 塩・こしょう さやいんげん 豚ひき肉 玉葱・生姜 薄口醤油 塩・こしょう 酒・片栗粉 ごま油 しゅうまいの皮 グリーンピース 春雨 ロースハム 人参 干し椎茸 鶏ガラスープ 塩・こしょう 薄口醤油 ソファール元気
エネルギー 813 たんぱく質 27.4 脂質 29.7 食塩 2.7	エネルギー 792 たんぱく質 31.1 脂質 26.3 食塩 3.5	エネルギー 746 たんぱく質 38.1 脂質 18.6 食塩 3.3	エネルギー 751 たんぱく質 31 脂質 19.7 食塩 2.9	エネルギー 736 たんぱく質 31.8 脂質 21.6 食塩 2.8	エネルギー 739 たんぱく質 30 脂質 21.2 食塩 2.8

桃の節句献立

卒業お祝い献立

ご卒業

おめでとう ございます

友達や先生と楽しく給食を食べることができましたか？これからも**楽しく、おいしく、バランス良く「食べる」**ことを大切に、健康に気をつけて頑張ってください。

毎月19日は
食育の日

3月の郷土料理はみんなの住む大阪府です。大阪は、海の幸、山の幸に恵まれてきたうえに、江戸時代には港からいろんな地域の産物が集まり、「天下の台所」といわれた程でした。大阪の伝統野菜である大阪しろ菜と、給食では初めて使用する、八尾名産の若ごぼう。楽しみにしてくださいね。

毎月19日は
食育の日
大阪府の郷土料理

3月10日(木)	3月14日(月)	3月15日(火)	3月17日(木)	3月18日(金)
献立 牛乳 胚芽精米 鰹 濃口醤油 生姜 酒 片栗粉 油 三温糖 本みりん 濃口醤油 酒 水 小松菜 えのきたけ からし(粉) 本みりん 濃口醤油 人参 大根 玉葱 ごぼう 油揚げ 青ネギ 信州味噌 鰹 削り節	献立 牛乳 胚芽精米 米粒麦 牛ばら肉 にんにく・生姜 油 塩 こしょう 玉葱 人参 じゃが芋 ブロッコリー 脱脂粉乳 ブルー(乾) とんかつソース トマトケチャップ カレー粉 鶏がらスープ 小麦粉 有塩バター 油 切干大根 人参 カットわかめ きゅうり しらす干し 酢 塩 三温糖	献立 牛乳 パン 鶏もも肉 生姜 濃口醤油 本みりん 酒 じゃがいも おから 人参 玉葱 ロースハム 青ピーマン 塩・こしょう 薄口醤油 マヨネーズ 三温糖 ショルダーベーコン 玉葱 人参 キャベツ えのきたけ 干し椎茸 グリーンピース 塩・こしょう 鶏ガラスープ	献立 牛乳 胚芽精米 鯖 塩 大豆 ひじき 人参 油揚げ 三温糖 本みりん 濃口醤油 削り節 さやいんげん さつま芋 大根 人参 つきこんにやく 木綿豆腐 青ネギ 信州味噌 鰹 昆布 削り節	献立 牛乳 胚芽精米 若ごぼう 人参 油揚げ 鶏挽肉 酒・塩 薄口醤油 削り節 生揚げ 人参 大阪しろ菜 本みりん 薄口醤油 昆布・削り節 白菜・里芋 大根・人参 油揚げ 青ネギ 信州味噌 鰹 削り節 ゼリー
エネルギー 766 たんぱく質 34.2 脂質 25.1 食塩 2.7	エネルギー 905 たんぱく質 24.7 脂質 32.5 食塩 3	エネルギー 764 たんぱく質 32.8 脂質 30.2 食塩 2.4	エネルギー 767 たんぱく質 38.1 脂質 23.6 食塩 2.4	エネルギー 694 たんぱく質 32.1 脂質 21.6 食塩 3

1ヶ月平均
エネルギー 770 kcal たんぱく質 31.9 g 脂質 24.6 g 食塩 2.9 g

* 材料発注の都合により、献立を変更する場合があります。

* 続けて3日以上または、4週以上決まった曜日に欠食する場合は**前週の月曜日までに**欠食届を提出してください。欠食届を提出していただきました分につきましては、年度末に精算し返金いたします。