

令和6年度 大阪府立東淀川支援学校

2024年 6月 3日(月)		2024年 6月 4日(火)		2024年 6月 5日(水)		2024年 6月 6日(木)		2024年 6月 7日(金)		2024年 6月 10日(月)	
献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal
【牛乳】 ★牛乳	126	【のむヨーグルト】 ★コアコアのむヨーグルト	157	【牛乳】 ★牛乳	126	【牛乳】 ★牛乳	126	【牛乳】 ★牛乳	126	【牛乳】 ★牛乳	126
【ごはん(健康米)】 金賞健康米	301	【ごはん(健康米)】 金賞健康米	301	【しょうがごはん】 新しょうが ^g	304	【チキントマトスパゲッティ】 スパゲッティ	399	【ごはん(健康米)】 金賞健康米	301	【ごはん(健康米)】 金賞健康米	301
【あじの南蛮漬 ^{なまんばんづ} け】	191	【みそチゲ】	234	にんじん		オリーブ油		【鶏肉のさんしょう ^{さんしょう} 焼き】	149	【チンジャオニューロースー ^や 】	177
まあいし		★木綿豆腐		食塩		ウインナー		鶏肉		牛肉	
白こしょう		豚肉		うすくちしょうゆ		鶏肉		酒		しょうが	
食塩		玉葱		本みりん		玉葱		こいくちしょうゆ		赤ピーマン	
薄力粉		はくさい		酒		青ピーマン		粉さんしょう		青ピーマン	
かたくり粉		はくさい(キムチ漬 ^や け)		【豚肉の南部 ^{なんぶ} 焼き】	145	マッシュルーム(水煮缶詰)		【そらめ塩 ^{しお} ゆで】	44	玉葱	
綿実油		にんじん		にんにく		トマト缶詰(ダイス)		そらめ		たけのこ(水煮)	
玉葱		にら		豚肉		にんにく		食塩		かたくり粉	
青ピーマン		じゃがいも		玉葱		バジル				酒	
赤ピーマン		淡色辛みそ		にんじん		オリーブ油		【豆腐のみそ ^{とうふ} 汁 ^{しる} 】	111	こいくちしょうゆ	
黄ピーマン		こいくちしょうゆ		綿実油		食塩		豚肉		うすくちしょうゆ	
干し椎茸		上白糖		こいくちしょうゆ		黒こしょう		酒		上白糖	
米酢		水		本みりん		うすくちしょうゆ		じゃがいも		中華だし	
上白糖		鳥がらだし		上白糖		粉寒天		板こんにゃく		オイスターソース	
こいくちしょうゆ		酒		酒		【レタスのスープ】	55	だいこん		こしょう混合	
食塩		本みりん		ごま(いり)		レタス		にんじん		ごま油	
レモン(果汁、生)		綿実油		かたくり粉		にんじん		板こんにゃく		【具だくさんワンタンスープ】	87
ごま油		【切干大根 ^{きりばし} のナムル ^{だいこん} 】	45	【ごぼうともやしのみそ汁 ^{しお} 】	85	玉葱		★木綿豆腐		★ワンタン	
【じゃがいもとオクラのみそ汁 ^{しお} 】	104	切干しいん		鶏肉		豚肉		白ねぎ		玉葱	
鶏肉		にんじん		りょくとうもやし		とうもろこし(カーネル冷凍)		削り節		にんじん	
かたくり粉		ほうれんそう		ごぼう		パセリ		昆布だし		りょくとうもやし	
★油揚げ		ごま油		だいこん葉(乾燥)		コンソメ(粉末)		赤みそ		こまつな	
じゃがいも		ごま(いり)		干し椎茸		白ワイン		白みそ		うすくちしょうゆ	
ぶなしめじ		上白糖		赤みそ		食塩		水		本みりん	
チンゲンツアイ		うすくちしょうゆ		白みそ		白こしょう				酒	
オクラ		米酢		昆布だし		鳥がらだし				食塩	
赤みそ				削り節		水				白こしょう	
白みそ				水		【お麴 ^お のラスク ^ふ 】	108			鳥がらだし	
昆布だし				【牛ひじきそぼろ ^{ぎゅう} 】	52	おつゆふ				中華だし	
削り節				牛ひき肉		★有塩バター				水	
水				酒		上白糖					
【味付けのり ^{あじつ} 】	5			干ひじき(ステンレス釜、乾)		★きな粉(大豆)					
味付けのり				しそ葉						ワンタン: 鶏肉、玉ねぎ、豚肉、で	
				綿実油						ん粉、粒状植物性たん白、豚脂、	
				上白糖						食用植物油脂、食塩、ポークエキ	
				うすくちしょうゆ						ス、おろしにんにく、酵母エキ	
				本みりん						ス、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸)、	
				水						小麦粉、乳化油脂、食用植物油脂、	
										食塩、加工デンプン、ソルビトール、	
										かんすい、水	

2024年 6月19日(水)		2024年 6月20日(木)		2024年 6月21日(金)		2024年 6月24日(月)		2024年 6月25日(火)		2024年 6月26日(水)	
献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal
【牛乳】	126	【牛乳】	126	【牛乳】	126	【牛乳】	126	【牛乳】	126	【牛乳】	126
★牛乳		★牛乳		★牛乳		★牛乳		★牛乳		★牛乳	
【ごはん】	301	【ごはん】	344	【ごはん】	346	【ごはん(健康米)】	301	【ごはん】	301	【ごはん】	301
おおさかさんまい		【練乳ツイスト】		金賞健康米		金賞健康米		金賞健康米		金賞健康米	
【きすの天ぷら】	149	★練乳パン		豚ひき肉		【肉味噌炒め】	154	【豚肉のご味噌いため】	144	鶏肉	
きす		【じゃがいものミートグラタン(◎乳)】	213	干し椎茸						赤ワイン	
食塩		牛ひき肉		にんじん		豚ひき肉		豚肉		じゃがいも	
酒		豚ひき肉		干ひじき(ステンレス釜、乾)		青ピーマン		玉葱		玉葱	
てんぷら粉		じゃがいも		刻み昆布		キャベツ		にんじん		にんじん	
水		玉葱		しょうが		たけのこ(水煮)		ごま(ねり)		グリーンピース(冷凍)	
なたね油		アスパラガス		酒		ぶなしめじ		上白糖		セロリー	
【きんぴらごぼう】	52	にんにく		こいくちしょうゆ		にんじん		酒		にんにく	
にんじん		綿実油		本みりん		しょうが		赤みそ		しょうが	
ごぼう		白こしょう		うすくちしょうゆ		綿実油		こいくちしょうゆ		綿実油	
つきこんにやく		トマトケチャップ		酒		こいくちしょうゆ		ごま(いり)		カレーウ	
かつお昆布だし		トマトピューレ		本みりん		上白糖		【冬瓜と鶏肉のとうろ煮】	100	カレー粉	
綿実油		ウスターソース		鳥がらだし		テンメンジャン				ウスターソース	
こいくちしょうゆ				【ゴーヤチャンプルー】	117	酒		鶏肉		トマトケチャップ	
本みりん		薄力粉		豚肉				とうがん		薄力粉	
三温糖		★ナチュラルチーズ		★豆腐(冷)		【かきたま汁】◎卵	103	白ねぎ		綿実油	
酒		水		にがうり		★たまご		にんじん		鳥がらだし	
ごま(いり)		【コンソメスープ】	41	玉葱		鶏肉		しょうが		水	
【厚揚げのみそ汁】	86	ショルダーベーコン		りょくとうもやし		生しいたけ(菌床栽培、生)		こいくちしょうゆ		【枝豆サラダ】	67
★絹厚揚げ(冷凍)		キャベツ		にんじん		チンゲンツァイ		うすくちしょうゆ		★えだまめ	
玉葱		ブロッコリー(冷凍)		かつお節(小袋)		じゃがいも		上白糖		きゅうり	
にんじん		にんじん		綿実油		うすくちしょうゆ		本みりん		キャベツ	
えのきたけ		鳥がらだし		食塩		食塩		食塩		とうもろこし(カーネル冷凍)	
赤みそ		コンソメ(粉末)		こいくちしょうゆ		かたくり粉		昆布だし		にんじん	
白みそ		うすくちしょうゆ		酒		昆布だし		削り節		うすくちしょうゆ	
昆布だし		食塩		オイスターソース		削り節		水		米酢	
削り節		白こしょう		【沖縄もずくのスープ】	117	水		かたくり粉		上白糖	
水		水		焼き豚		【きゅうりのゆず風味】	18	さんどまめ(冷凍)	79	ごま油	
		【さんどまめとツナのサラダ】	51	沖縄もずく(塩蔵、塩抜き)				【ツナ大豆そぼろ】		ごま(いり)	
		さんどまめ(冷凍)		だいこん		きゅうり				【やさしいゼリー】	45
		玉葱		玉葱		りょくとうもやし		まぐろ缶詰(油漬フレーライト)		野菜ゼリー	
		まぐろ缶詰(油漬フレーライト)		にんじん		上白糖		★クラッシュ大豆			
		上白糖		葉ねぎ		食塩		しょうが			
		食塩		うすくちしょうゆ		米酢		綿実油			
		白ワインビネガー		酒		ゆず(果汁)		酒			
		うすくちしょうゆ		本みりん		【しそこんぶ】	3	上白糖			
		綿実油		鳥がらだし		しそこんぶふりかけ		うすくちしょうゆ			
				水				こいくちしょうゆ			
				【おこめのシークアサータルト】	104			水			
				★お米のシークアサータルト							

