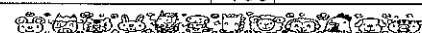
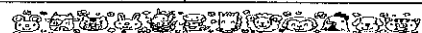
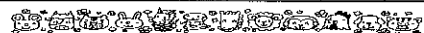


令和3 年度 大阪府立東淀川支援学校

みかんゼリー: みかん還元果汁、ポリデキストロース(食物繊維)、砂糖、果糖／ゲル化剤(増粘多糖類)、加工デンプン、酸味料、V.C、香料

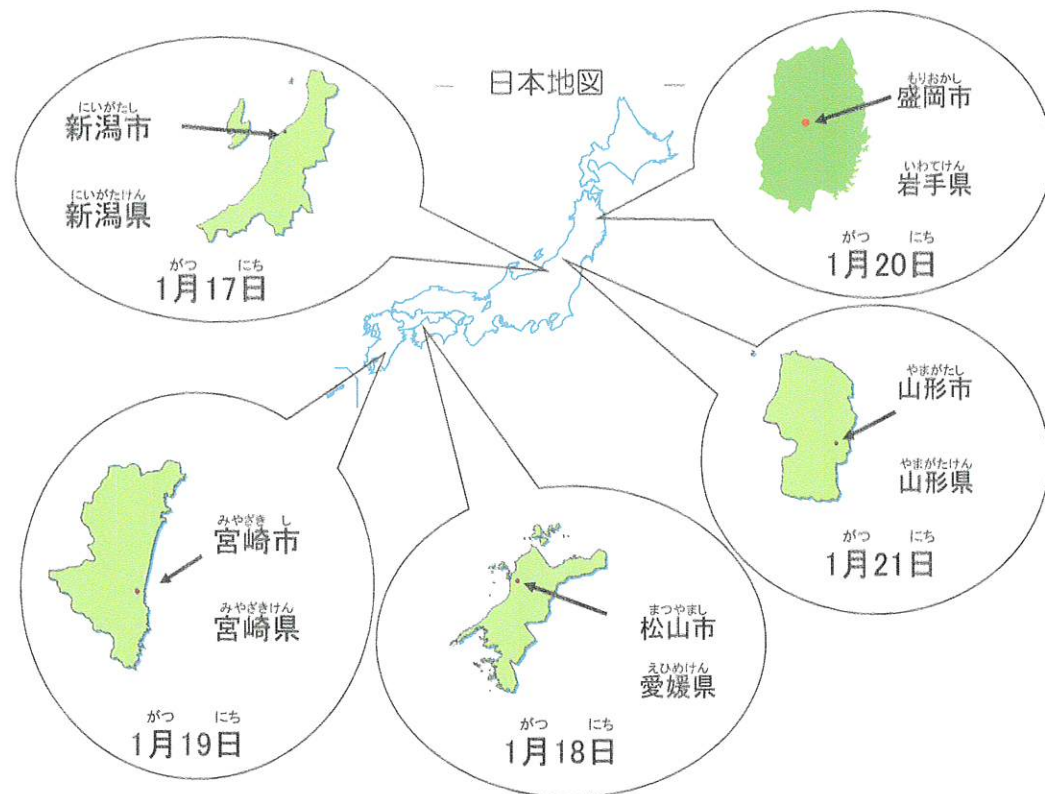
きゅうしよくしゅめかん
給食週間
えひめ けん

2022年 1月19日(水)		2022年 1月20日(木)		2022年 1月21日(金)		2022年 1月24日(月)		2022年 1月25日(火)		2022年 1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】	138	【牛乳】	138	【牛乳】	138	【牛乳】	138	【牛乳】	138	【牛乳】	138
★牛乳		★牛乳		★牛乳		★牛乳		★牛乳		★牛乳	
【ごはん】	313	【じゃじゃ麺】	352	【はいがごはん】	313	【はいがごはん】	313	【はいがごはん】	313	【ココアパン】	344
おおさかさんまい				はいがまい		はいがまい		はいがまい		★ココアパン	
【チキン南蛮】	161	うどん(ゆで)		【あかうおのおろししょうゆかけ】	88	【鶏の塩麹いため】	233	【酢豚】	269	【鶏肉のハニーマスタード焼き】	146
鶏肉		ごま油		赤魚		鶏肉		豚肉		鶏肉	
食塩		豚ひき肉		食塩		塩麹		こいくちしょうゆ		白ワイン	
こしょう混合		干し椎茸		酒		酒		しょうが		食塩	
かたくり粉		きゅうり		レモン(果汁、生)		食塩		にんにく		白こしょう	
薄力粉		しょうが		上白糖		綿実油		酒		薄力粉	
綿実油		にんにく		本みりん		ブロッコリー(冷凍)		かたくり粉		綿実油	
こいくちしょうゆ		にんじん		酒		ぶなしめじ		上新粉		粒入りマスタード	
米酢		トウバンジャン		うすくちしょうゆ		玉葱		綿実油		はちみつ	
上白糖		酒		こいくちしょうゆ		赤ピーマン		玉葱		こいくちしょうゆ	
水		赤みそ		水		キャベツ		青ピーマン		水	
		こいくちしょうゆ		だいこんおろし(冷)		しょうが		ごま油		玉葱	
【タルタルソース ◎卵除去食】	81	三温糖		【いも煮】	156	ガーリックパウダー		たけのこ(水煮缶詰)		【三度豆とツナのサラダ】	47
★エッグケアドレッシング		食塩		さといも		三温糖		にんじん		さんどまめ(冷凍)	
レモン(果汁、生)		鳥がらだし		牛肉		こいくちしょうゆ		干し椎茸		玉葱	
★トッピングエッグ		かたくり粉		酒		食塩		綿実油		まぐろ缶詰(油漬フレーク)	
玉葱		水		にんじん		かたくり粉		中華だし		上白糖	
パセリ		【チータンタン(汁もの)◎卵除去食】	68	玉葱		綿実油		上白糖		食塩	
【みそ汁】	58	★たまご		板こんにやく		【大根のみそ汁】	54	こいくちしょうゆ		白ワインビネガー	
おつゆふ		玉葱		白ねぎ		玉葱		トマトケチャップ		うすくちしょうゆ	
はくさい		にんじん		干し椎茸		だいこん		水		綿実油	
玉葱		こまつな		さんどまめ(冷凍)		おつゆふ		【白菜と春雨のスープ】	73	【冬野菜のポトフ】	100
にんじん		カットわかめ		本みりん		ぶなしめじ		鶏ひき肉		ウィンナー	
葉ねぎ		うすくちしょうゆ		上白糖		葉ねぎ		★豆腐(冷)		だいこん	
赤みそ		食塩		こいくちしょうゆ		赤みそ		はくさい		じゃがいも	
白みそ		かたくり粉		赤みそ		白みそ		緑豆はるさめ		玉葱	
こんぶ		鳥がらだし		削り節		昆布だし		カットわかめ		にんじん	
削り節		水		水		削り節		ごま油		はくさい	
水		【がんづき】	164	【水菜とかぼちゃのごまあえ】	52	水		食塩		ブロッコリー(冷凍)	
		薄力粉		水菜				白こしょう		白ワイン	
		ベーキングパウダー		西洋かぼちゃ				中華だし		鳥がらだし	
		★たまご		にんじん				うすくちしょうゆ		うすくちしょうゆ	
		三温糖		ごま(すり)				本みりん		コンソメ(粉末)	
		黒砂糖		ごま(いり)				鳥がらだし		水	
		★調理用牛乳		上白糖				水			
		★たまご		こいくちしょうゆ							
		綿実油		かつお昆布だし							
		はちみつ									
		こいくちしょうゆ									
		米酢									
		ごま(いり)									
給食週間		給食週間		給食週間							
みやまき 宮崎県		いわて 岩手県		やまがた 山形県							
751		722		747		738		793		775	



2022年 1月27日(木)		2022年 1月28日(金)		2022年 1月31日(月)	
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	138	【牛乳】 ★牛乳	138	【牛乳】 ★牛乳	138
【はいがごはん】 はいがまい	313	【豚丼】	484	【練乳ツイスト】	344
【鯖の味噌煮】	209	はいがまい 豚肉 酒 玉葱 にんじん 葉ねぎ 糸こんにゃく 綿実油 上白糖 本みりん 食塩		★練乳ツイスト 【サーモンのクリームシチュー】	161
まさば 米みそ(淡色辛みそ) しょうが 上白糖 黒砂糖 酒 本みりん こいくちしょうゆ 水	49	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 削り節・昆布だし		しろさけ 食塩 白ワイン にんにく にんじん 玉葱 ぶなしめじ ブロッコリー ★調理用牛乳 ★有塩バター 薄力粉 白ワイン 食塩 コンソメ(粉末) がらスープ 白こしょう 水	
【焼きかぼちゃのごまだれかけ】		【すまし汁】	51	【ミートボールのポテトサラダ】	170
西洋かぼちゃ 酒 上白糖 こいくちしょうゆ ごま(ねり) 水		★木綿豆腐 えのきたけ だいこん にんじん さといも だいこん葉(乾燥) 食塩 うすくちしょうゆ こんぶ 削り節 水 かたくくり粉		牛ひき肉 豚ひき肉 玉葱 食塩 白こしょう ナツメグ(粉) 水 酒 上白糖 パン粉(乾燥) 綿実油 トマトケチャップ キャベツ じゃがいも 食塩 白こしょう	
【けんちゃん汁】	82	【ミニフィッシュ】 ミニフィッシュ	51		
鶏肉 ★木綿豆腐 だいこん にんじん さといも 白ねぎ 板こんにゃく ごぼう 綿実油 食塩 うすくちしょうゆ こんぶ かつお加工品(削り節) 水		ミニフィッシュ：カタクチイワシ、 砂糖、でんぷん糖、ゴマ、食 塩			
	791		724		
				世界の料理 フィンランド	813

給食週間は郷土料理巡りです！



日本は南北に長く、春・夏・秋・冬の四季の変化があり、地域や季節によって特徴ある産物があります。それらを生かして、日本各地には昔から食べられてきた郷土料理があります。昔の人たちが工夫して生み出した産物や料理は、日本の食文化として大切に、受け継いでいきたいものです。この機会に、いろいろな県の郷土料理についてみんなで話をしてみよう。

※栄養価(kcal)は中高等部のエネルギー量を記載しています。中高等部の1に対して、小学部低学年が約7割、小学部高学年は約8割の栄養価になります。

※献立は材料搬入の都合により変更することがあります。