

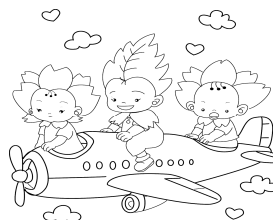
令和7年度 大阪府立東淀川支援学校

生クリーム:生乳



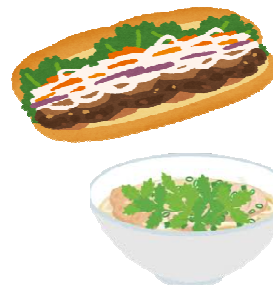
植物性チーズ：パーム油、ひよこ豆粉、食塩、発酵調味液、酵母エキス、ベジタブルペースト、デキストリン／加工でん粉、セルロース、pH調整剤、安定剤（増粘多糖類）、香料、着色料（カロテン）

せかい りょうり 【11月21日】 世界の料理 ベトナム - バインミー -



バインミーとフォーのスープがベトナムの料理です。

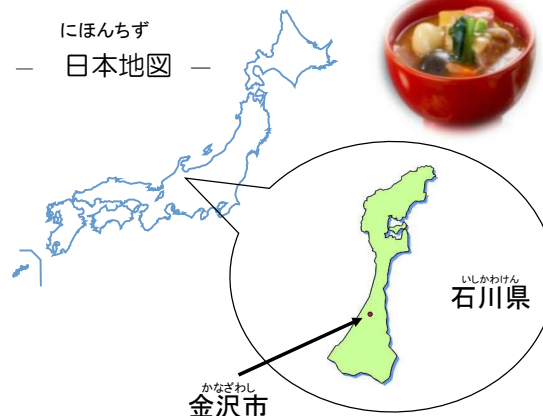
ベトナムの言葉で「バインミー」とは「パン」のことをさします。やわらかいフランスパンにレバーペースト、紅白なますなどの野菜、肉をはさんだサンドイッチです。ベトナムは、かつてフランスの植民地でした。ベトナムの主食は、お米が基本ですが、フランスからもたらされたパン文化が、ベトナム全土に広がっていきました。バインミーも植民地時代に生まれた料理です。フォーは、米粉の平たい麺です。給食ではスープに入れました。



いしかわけん きょうどりょうり 【11月26日】 石川県の郷土料理

11月26日の献立は、石川県の郷土料理「治部煮」です。江戸時代、加賀藩の土地にはカモが多く飛んできたので、「治部煮」はカモの肉で作ることの多い料理でした。「治部煮」という名前は岡部治部衛門という人が朝鮮から伝えた料理だからという説、煮ているときに「じぶじぶ」という音がするからという説などがあります。江戸時代にキリスト教の宣教師が伝えたポルトガル料理が、日本風になった料理ともいわれています。

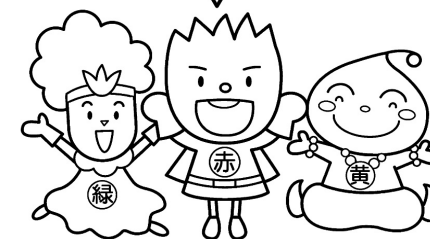
にほんちず
— 日本地図 —



ごはんが中心の 日本型食生活

日本が世界のなかでも長寿国なのは、食生活にその理由の一つがあるといわれています。主食のご飯を中心に、旬の食材を使った主菜（魚介など）、（野菜・果物など）、汁物（大豆製品のみそ汁など）をバランスよく組み合わせさせた食事を「日本型食生活」といい、わたしたちの食生活の基本となっています。

あか き みどり
赤・黄・緑
えいよう みんなそろって
栄養トリオ!



※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。

