

5月 給食献立表



令和6年度 大阪府立東淀川支援学校

2024年 5月 1日(水)		2024年 5月 2日(木)		2024年 5月 7日(火)		2024年 5月 8日(水)		2024年 5月 9日(木)		2024年 5月 10日(金)	
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	
【イタリアンスパゲッティ】	359	【牛肉のちらし寿司】	453	【ごはん(健康米)】	301	【豆ごはん】	313	【ごはん(健康米)】	301	【ごはん(健康米)】	301
スパゲッティ		【牛肉のちらし寿司】		金賞健康米		金賞健康米		金賞健康米		金賞健康米	
オリーブ油		金賞健康米		【ゆかりふりかけ】	1	金賞健康米		【鶏肉の玉ねぎソース】	237	【豚肉と厚揚げの中華炒め】	177
豚肉		牛肉		ゆかりふりかけ		もち米					
にんじん		綿実油			255	うすいえんどう		鶏肉		豚肉	
玉葱		干し椎茸		【新じゃがいものそぼろあんかけ】		食塩		酒		こいくちしょうゆ	
マッシュルーム(水煮缶詰)		たけのこ(水煮)		あいびきミンチ		酒		食塩		しょうが	
青ピーマン		にんじん		しょうが		【さばのしょうが煮】	184	白こしょう		しょうが	
綿実油		さんどまめ(冷凍)		酒		まさば		上新粉		にんにく	
食塩		酒		綿実油		しょうが		オリーブ油		綿実油	
こしょう混合		こいくちしょうゆ		じゃがいも		こいくちしょうゆ		ショルダーベーコン		★絹厚揚げ(冷凍)	
にんにく		米酢		ごぼう		こいくちしょうゆ		玉葱		はくさい	
しょうが		上白糖		にんじん		酒		アスパラガス		にんじん	
トマトケチャップ		食塩		だいこん		本みりん		食塩		干し椎茸	
トマトピューレ		昆布だし		板こんにゃく		上白糖		白こしょう		玉葱	
ウスターソース		きざみのり		さやいんげん		昆布だし		うすくちしょうゆ		にら	
【麦入り野菜スープ】	93	【ゆばのすまし汁】	49	こまつな		水		鳥がらだし		ブロッコリー(冷凍)	
おおむぎ(押麦)		★湯葉(干し)		昆布だし		【小松菜のからしあえ】	17	水		こいくちしょうゆ	
鶏肉		キャベツ		削り節		こまつな		かたくり粉		うすくちしょうゆ	
にんじん		にんじん		三温糖		もやし(細)		【がんとどきのみそ煮】	165	本みりん	
じゃがいも		玉葱		うすくちしょうゆ		うすくちしょうゆ		豚肉		上白糖	
レタス		えのきたけ		かたくり粉		本みりん		★がんとどき		中華だし	
セロリー		葉ねぎ		水		からし(練り)	71	じゃがいも		水	
鳥がらだし		食塩		【切干し大根の炒め煮】		上白糖		玉葱		かたくり粉	69
オリーブ油		うすくちしょうゆ		★油揚げ		削り節・昆布だし		さんどまめ(冷凍)		【中華スープ】	
食塩		本みりん		切干しだいこん		【新玉葱のみそ汁】	81	にんじん		鶏肉	
白こしょう		昆布だし		にんじん		玉葱		上白糖		にんじん	
本みりん		削り節		さつま揚げ		じゃがいも		こいくちしょうゆ		もやし	
うすくちしょうゆ		水		綿実油		★油揚げ		削り節		こまつな	
水		【おおかあえ】	15	上白糖		カットわかめ		水		普通はるさめ(乾)	
【まっちゃクランブル】	107	はくさい		本みりん		にんじん		【あじつけのり】	5	うすくちしょうゆ	
白桃(缶詰)		こまつな		うすくちしょうゆ		赤みそ		あじつけのり		本みりん	
薄力粉		もやし(細)		こいくちしょうゆ		白みそ				酒	
抹茶		糸かつお		削り節・昆布だし		昆布だし				食塩	
上白糖		うすくちしょうゆ				削り節				白こしょう	
綿実油		本みりん				水				中華だし	
		削り節・昆布だし								鳥がらだし	
		【かしわもち】	101							水	
		かしわもち									
		かしわもち: 糖類(グラニュー糖、麦芽糖)、小豆、モチ粉調整、還元水あめ、上新粉、食塩、食用油脂、水、炭酸Ca、グリセリン脂肪酸エステル、酵素、ピロリン酸鉄									
		端午の節句献立									
	685		744		754		721		834		673

