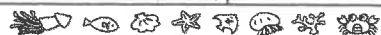


令和3 年度 大阪府立東淀川支援学校

2021年 7月 1日(木)		2021年 7月 2日(金)		2021年 7月 5日(月)		2021年 7月 6日(火)		2021年 7月 7日(水)		2021年 7月 8日(木)	
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	138	【飲むヨーグルト】 ★飲むヨーグルト	138	【牛乳】 ★牛乳	138	【牛乳】 ★牛乳	138	【牛乳】 ★牛乳	138	【牛乳】 ★牛乳	138
【レーズンパン】 ★レーズンパン	355	【和風カレー丼】 ★和風カレー丼	546	【はいがごはん】 はいがまい	313	【練乳ロールパン】 ★練乳パン	344	【穴子ちらし】 はいがまい	428	【はいがごはん】 はいがまい	313
【ポークチャップ】 豚肉 玉葱 マッシュルーム(水煮缶詰) にんにく トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース コンソメ(粉末) 上白糖 綿実油	148	はいがまい 豚肉 酒 ★油揚げ 玉葱 にんじん 白ねぎ ぶなしめじ しょうが 綿実油 食塩		【鶏肉の照り焼き】 鶏肉 玉葱 こいくちしょうゆ 本みりん 上白糖 こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん 酒	192	【なつやさいのグラタン】 鶏肉 白ワイン 西洋かぼちゃ 玉葱 さんどまめ マカロニ(エルボ) 綿実油 食塩 白こしょう ガーリックパウダー	254	昆布だし 米酢 上白糖 食塩 あなご(蒸し) こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん 酒 干し椎茸		【肉団子の甘酢あん】 ポーク・チキンミートボール 綿実油 玉葱 青ピーマン ごま油 たけのこ(水煮缶詰) にんじん 干し椎茸 ごま油 中華だし 上白糖 こいくちしょうゆ トマトケチャップ 米酢 かたくり粉 水	248
【かぼちゃのシチュー】 鶏肉 西洋かぼちゃ にんじん 玉葱 マッシュルーム(水煮缶詰) かぼちゃペースト パセリ 綿実油 いんげんまめピューレ 上新粉 ★調理用牛乳 ★有塩バター 鳥がらだし コンソメ(粉末) 白ワイン 白こしょう 食塩 ★脱脂粉乳 水	211	カレールウ こいくちしょうゆ 削り節・昆布だし かたくり粉 【もずくとオクラのとろり汁】 鶏肉 沖縄もずく(塩蔵、塩抜き) えのきたけ オクラ 食塩 うすくちしょうゆ 昆布だし 削り節 水 キャベツ もやし(細) 【日向夏ゼリー】 ひゅうがなつのゼリー	40	【大阪しろなのみそ汁】 ★油揚げ おおさかしろな なす にんじん ぶなしめじ りよくとうもやし 赤みそ 白みそ 昆布だし 削り節 水 【減塩のり佃煮】 げんえんのりつくだに	69	★クリーム(乳脂肪) 薄力粉 ★牛乳 カレー粉 ★ナチュラルチーズ パン粉(乾燥) 水 【ポトフ】 ウィンナー じゃがいも 玉葱 にんじん キャベツ ブロッコリー(冷凍) 白ワイン 鳥がらだし コンソメ(粉末) 水	130	★高野豆腐 きぬさや(冷凍) にんじん 削り節・昆布だし 酒 上白糖 食塩 きざみのり 【セタ汁】 鶏肉 そうめん(乾) オクラ 玉葱 にんじん 食塩 うすくちしょうゆ 昆布だし 削り節 水 【天の川ゼリー】 天の川ゼリー	104	【わかめスープ】 カットわかめ ★木綿豆腐 テンゲンツアイ えのきたけ 白ねぎ うすくちしょうゆ 酒 食塩 白こしょう 中華だし がらスープ ごま油 水 ポークチキン・ミンチボール：豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料	38
852	771	719	866	712	737						

2021年 7月 9日(金)		2021年 7月12日(月)		2021年 7月13日(火)		2021年 7月14日(水)		2021年 7月15日(木)		2021年 7月16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】	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	
【はいがごはん】	313	【はいがごはん】	313	【はいがごはん】	313	【はいがごはん】	313	【はいがごはん】	296	【クロワッサン】	224
はいがまい		はいがまい		はいがまい		はいがまい		梅じゃこごはん		★クロワッサン	
【みそカツ】	317	【とりすき煮】	226	【鱈のレモンじょうゆかけ】	179	【八宝菜】	158	はいがまい		【鶏肉のフレーク焼き】	263
豚肉		鶏肉		まさば		豚肉		梅		鶏肉	
食塩		焼きふ(観世ふ)		食塩		にんじん		ちりめんじゃこ		★エッグケアドレッシング	
白こしょう		★厚揚げ		酒		はくさい		みりん		食塩	
★たまご		糸こんにやく		レモン(果汁、生)		玉葱		酒		白こしょう	
薄力粉		はくさい		本みりん		たけのこ(ゆで)		【豚肉のしょうがいため】	186	パン粉(乾燥)	
水		玉葱		酒		青ピーマン		豚肉		コーンフレーク	
パン粉(乾燥)		白ねぎ		うすくちしょうゆ		干し椎茸		青ピーマン		★パルメザンチーズ	
綿実油		えのきたけ		水		綿実油		玉葱		【ラトウユ】	156
八丁味噌		にんじん		【夏野菜の甘酢あえ】	27	にんにく		しょうが		豚肉	
赤みそ		綿実油		オクラ		しょうが		上白糖		なす	
上白糖		酒		きゅうり		食塩		本みりん		赤ピーマン	
本みりん		上白糖		にんじん		白こしょう		こいくちしょうゆ		黄ピーマン	
水		黒砂糖		みょうが		こいくちしょうゆ		酒		玉葱	
かたくり粉		本みりん		ごま(いり)		うすくちしょうゆ		綿実油		セロリー	
【きゅうりのゆず風味】	16	食塩		うすくちしょうゆ		上白糖		【みそ汁】	94	にんにく	
きゅうり		こいくちしょうゆ		上白糖		中華だし		★油揚げ		じゃがいも	
もやし(細)		【キャベツと三度豆のからしあえ】	21	食塩		ごま油		★木綿豆腐		パセリ(乾)	
上白糖		さんどまめ		米酢		かたくり粉		切り干し大根		ローレル(粉)	
食塩		キャベツ		【豆腐の味噌汁】	73	水		玉葱		トマト缶詰(ダイス)	
米酢		にんじん		★木綿豆腐		【揚げ餃子の香りづけ】	190	にんじん		オリーブ油	
ゆず(果汁、生)		かつお加工品		玉葱		ぎょうざ(冷凍)		三度豆		コンソメ(粉末)	
【大根のすまし汁】	42	こいくちしょうゆ		キャベツ		調合油		赤みそ		トマトケチャップ	
おつゆふ		本みりん		にんじん		葉ねぎ		白みそ		食塩	
だいこん		からし		ぶなしめじ		しょうが		昆布だし		上白糖	
玉葱		【しそこんぶ】	3	大根葉		米酢		削り節		鳥がらだし	
にんじん		しそこんぶふりかけ		赤みそ		上白糖		水			
えのきたけ				白みそ		うすくちしょうゆ					
根みつば				昆布だし		【スクールヨーグルト(バニラ)】	82				
食塩				削り節		★スクールヨーグルト(バニラ)					
うすくちしょうゆ				水		餃子:野菜[キャベツ(国産)] 野菜[たまねぎ] 野菜[にら] 豚肉 豚脂 でん粉					
昆布だし						加工食品 香味油 しょうゆ 酵母エキス					
削り節						食塩 砂糖 しょうがペースト 香辛料 皮					
水						(小麦粉) 皮(小麦たん白) 皮(食塩)					
						加工デンプン 炭酸Ca ビロリン酸鉄 水					
きょうど りょうり										せかい りょうり	
郷土料理										世界の料理	
あいけん										フランス	
愛知県											
826		701		730		881		714		781	



[illegible]

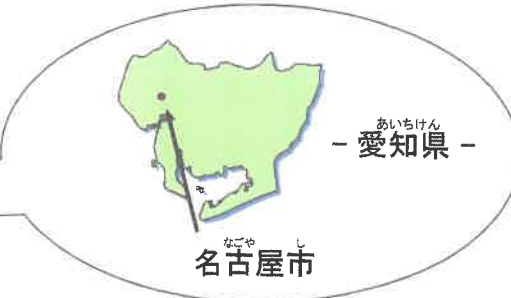
あいちけん きょうどりょうり
愛知県の郷土料理

みそ
味噌カツ

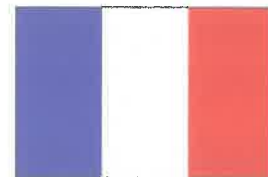
— 日本地図 —



7月9日の献立は、「味噌カツ」です。愛知
 けん なごやし ちゅうしん ちゅううけいけん
 県、名古屋市を中心とした中京圏でみられ
 りょうし なごやし はっちょう
 る料理です。名古屋市では、八丁みそを
 つか ゆうめい なご
 ベースに使ったみそカツが有名です。「名古
 や よ ひと はっちょうみ
 屋めし」と呼ばれるものの一つです。八丁味
 そ つか あま ゆうめい
 噌を使った、甘めのたれで有名です。みそ
 みせ ちいさ
 だれは店や地域によってさまざまです。



せかい りょうり
世界の料理
フランス



7月16日は、世界の料理です。

「ラタトゥイユ」とは、フランス南部の郷土料理で夏野菜の煮込み料理です。[ラタ]は『ごった煮』[トゥイユ]は『かき混ぜる』という意味です。

※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。