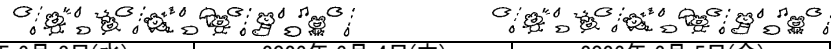


6月 給食献立表



令和8年度 大阪府立東淀川支援学校

2026年 6月 2日(火)		2026年 6月 3日(水)		2026年 6月 4日(木)		2026年 6月 5日(金)		2026年 6月 8日(月)		2026年 6月 9日(火)	
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
<b>【牛乳】</b>	126	<b>【ココアのみヨーグルト】</b>	157	<b>【牛乳】</b>	126	<b>【牛乳】</b>	126	<b>【牛乳】</b>	126	<b>【牛乳】</b>	126
★牛乳		★ココアのみヨーグルト		★牛乳		★牛乳		★牛乳		★牛乳	
<b>【コッペパン】</b>	323	<b>【しょうがごはん】</b>	306	<b>【ごはん(健康米)】</b>	303	<b>【ごはん(健康米)】</b>	303	<b>【ごはん(健康米)】</b>	303	<b>【ガパオライス 卵別配付】</b>	510
★コッペパン		金賞健康米		金賞健康米		金賞健康米		金賞健康米		金賞健康米	
<b>【いちごジャム】</b>	29	新しょうが(根茎、生)		<b>【豚肉と厚揚げの中華炒め】</b>	177	<b>【鶏肉のゆず塩焼き】</b>	184	<b>【赤魚のレモンじょうゆかけ】</b>	167	★めだまやき	
いちごジャム		にんじん								鶏ひき肉	
<b>【じゃがいものミートグラタン①チーズ除去食】</b>	213	うすくちしょうゆ		豚肉		鶏肉		赤魚		綿実油	
牛ひき肉		本みりん		こいくちしょうゆ		玉葱		食塩		玉葱	
豚ひき肉		酒		酒		酒		酒		青ピーマン	
じゃがいも		削り節・昆布だし		しょうが		ゆず(果汁)		薄力粉		赤ピーマン	
玉葱		<b>【筑前煮】</b>	230	にんにく		食塩		綿実油		ぶなしめじ	
さんどまめ(冷凍)				綿実油		<b>【そらまめ塩ゆで】</b>	47	レモン(果汁、生)		にんにく	
にんにく		鶏肉		★絹厚揚げ(冷凍)				上白糖		しょうが	
綿実油		にんじん		はくさい		そらまめ		本みりん		バジル(パイル)	
食塩		だいこん		にんじん		食塩		酒		オイスターソース	
白こしょう		ごぼう		干し椎茸		酒		うすくちしょうゆ		ごま油	
トマトケチャップ		さといも(冷凍)		玉葱		水		こいくちしょうゆ		上白糖	
トマトピューレ		板こんにやく		にら		<b>【豆腐のみそ汁】</b>	90	水		コンソメ(粉末)	
ウスターソース		★絹厚揚げ		ブロッコリー(冷凍)				<b>【きんぴらごぼう】</b>	53	こいくちしょうゆ	
薄力粉		グリーンピース(冷凍)		こいくちしょうゆ		豚肉		にんじん			115
★ナチュラルチーズ		綿実油		うすくちしょうゆ		酒		ごぼう		<b>【インゲン豆と野菜のスープ】</b>	
水		上白糖		本みりん		じゃがいも		つきこんにやく		ベーコン	
<b>【コンソメスープ】</b>	41	本みりん		上白糖		玉葱		かつお昆布だし		玉葱	
ショルダーベーコン		こいくちしょうゆ		中華だし		にんじん		綿実油		にんじん	
キャベツ		うすくちしょうゆ		水		板こんにやく		こいくちしょうゆ		白いんげんまめ(乾)	
玉葱		昆布だし		かたくり粉		★木綿豆腐		本みりん		キャベツ	
にんじん		削り節		<b>【中華スープ】</b>	84	白ねぎ		三温糖		セロリー	
パセリ(乾)		水				削り節		酒		オリーブ油	
鳥がらだし		<b>【ほうれん草の磯香あえ】</b>	21	鶏肉		昆布だし		ごま(いり)		上白糖	
コンソメ(粉末)				にんじん		赤みそ		<b>【厚揚げのみそ汁】</b>	85	食塩	
うすくちしょうゆ		ほうれんそう		りょくとうもやし		白みそ				白こしょう	
本みりん		りょくとうもやし		こまつな		水		★絹厚揚げ(冷凍)		ローレル(粉)	
食塩		にんじん		普通はるさめ(乾)				玉葱		うすくちしょうゆ	
白こしょう		もみのり		うすくちしょうゆ				にんじん		本みりん	
水		本みりん		本みりん				えのきたけ		鳥がらだし	
		うすくちしょうゆ		酒				葉ねぎ		水	
		削り節・昆布だし		食塩				赤みそ			
				白こしょう				白みそ			
				中華だし				昆布だし			
				鳥がらだし				削り節			
				水				水			
				<b>【切干大根のナムル】</b>	45						
				切干しだいこん							
				にんじん							
				ほうれんそう							
				ごま油							
				ごま(いり)							
				上白糖							
				ごま油							
				ごま(いり)							
				上白糖							
				こいくちしょうゆ							
				米酢							
イチゴジャム:水あめ、砂糖、いちご、ゲル化剤、酸味料、水		ココアのみヨーグルト:乳製品、砂糖、異性化液糖 イソマルトオリゴ糖シロップ、砂糖、リン酸Ca、乳たんぱく、香料、V.D									
	732		714		735		750		734		
										世界の料理	
										— タイ —	751

めだまやき:液卵、デキストリン、還元水あめ、植物油脂、こんぶだし、ゼラチン、食塩、酵母エキスパウダー、加工でんぷん、PH調整剤、調味用、アルギン酸ナトリウム、キサンタンガム、カロチノイド色素、水





