

6月 給食献立表

令和3 年度 大阪府立東淀川支援学校

2021年 6月 1日(火)		2021年 6月 2日(水)		2021年 6月 3日(木)		2021年 6月 4日(金)		2021年 6月 7日(月)		2021年 6月 8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
【牛乳】 ★牛乳	138	【牛乳】 ★牛乳	138	【牛乳】 ★牛乳	138	【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	【はいがごはん】 はいがまい	313	【黒糖ロールパン】 ★黒糖ロール	341	【はいがごはん】 はいがまい	313	【はいがごはん】 はいがまい	313	【はいがごはん】 はいがまい	313
【肉味噌炒め】 豚ひき肉 青ピーマン キャベツ たけのこ(水煮缶詰) ぶなしめじ にんじん しょうが 綿実油 こいくちしょうゆ 上白糖 テンメンジャン 酒	175	【さばのしおやき おろしだれ】 まさば 酒 食塩 だいこんおろし(冷) 本みりん うすくちしょうゆ 上白糖 【豚汁】 豚肉 じゃがいも ごぼう だいこん にんじん 板こんにゃく ★木綿豆腐 白ねぎ れんこん 削り節 米みそ(淡色辛みそ) 水	235	【豚肉のバーベキューソース】 豚肉 食塩 玉葱 青ピーマン 酒 にんにく しょうが りんごピューレ かたくり粉 上白糖 こいくちしょうゆ	219	【鶏肉のからあげ】 鶏肉 にんにく しょうが こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒 本みりん かたくり粉 なたね油 【キャベツの赤じそあえ】 きゅうり キャベツ 上白糖 しそ葉 うすくちしょうゆ	276	【鶏肉の梅風味焼き】 鶏肉 玉葱 ぶなしめじ 綿実油 梅肉 こいくちしょうゆ 本みりん 上白糖 酒 ごま(いり)	252	【豚肉の南部焼き】 豚肉 玉葱 にんじん 綿実油 こいくちしょうゆ 本みりん 上白糖 酒 ごま(乾) かたくり粉 【みそ汁】 りよくとうもやし ★豆腐(冷) ごぼう 根みつば 干し椎茸 赤みそ 白みそ 昆布だし 削り節 水	157
【かきたま汁(卵除去食)】 ★たまご 鶏肉 干しいたけ チンゲンツァイ じゃがいも もやし(細) うすくちしょうゆ 食塩 かたくり粉 昆布だし 削り節 水	92	【ポトフ】 ウィンナー じゃがいも にんじん キャベツ ブロッコリー 白ワイン 鳥がらだし コンソメ(粉末) 水	132	【なすのみそ汁】 なす にんじん ★油揚げ カットわかめ ぶなしめじ 葉ねぎ 赤みそ 白みそ 昆布だし 削り節 水	68	【すまし汁】 おつゆふ 糸かまぼこ 玉葱 キャベツ にんじん 干し椎茸 葉ねぎ 食塩 うすくちしょうゆ 昆布だし 削り節 水	78	【いちごのスティックケーキ】 ★いちごのスティックケーキ	109	いちごのスティックケーキ:豆乳、砂糖、米粉、いちごピューレ 植物油、調整豆乳粉末、加工デンプン 膨脹剤、乳化剤、香料、酸味料、紅麴色素、凝固剤	70
718		806		830		806		781		787	

2021年 6月17日(木)		2021年 6月18日(金)		2021年 6月22日(火)		2021年 6月23日(水)		2021年 6月24日(木)		2021年 6月25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
ぎゅうにゅう 【牛乳】 ★牛乳	138	ぎゅうにゅう 【牛乳】 ★牛乳	138	ぎゅうにゅう 【牛乳】 ★牛乳	138	ぎゅうにゅう 【牛乳】 ★牛乳	138	ぎゅうにゅう 【牛乳】 ★牛乳	138	ぎゅうにゅう 【牛乳】 ★牛乳	138
わふう 【和風きのこスパゲッティ】	388	【ごはん】 おおさかさんまい	313	【ジュシー】 はいがまい	361	【はいがごはん】 はいがまい	313	【はいがごはん】 はいがまい	313	れんにゅう 【練乳ツイスト】	344
スパゲッティ		やながわふうに (たまごじょきよしょく) 【柳川風煮(卵除去食)】	220	豚ひき肉		あじ なんばんづ 【鰹の南蛮漬け】	229	【チンジャオニニューロースー】	180	★練乳パン	226
オリーブ油		牛肉		たけのこ(水煮)		まあじ		牛肉		【じゃがいものミートグラタン(チーズ除去食)】	
ベーコン		★たまご(冷凍)		干し椎茸		白こしょう		しょうが		牛ひき肉	
鶏肉		玉葱		にんじん		食塩		赤ピーマン		豚ひき肉	
玉葱		ごぼう		干ひじき(ステンレス釜、乾)		薄力粉		青ピーマン		じゃがいも	
にんじん		にんじん		刻み昆布		かたくり粉		玉葱		玉葱	
ぶなしめじ		干し椎茸		葉ねぎ		綿実油		たけのこ(水煮缶詰)		アスパラガス	
エリンギ		系こんにやく		しょうが		酒		かたくり粉		にんにく	
干しいたけ		系みつば		酒		うすくちしょうゆ		酒		綿実油	
葉ねぎ		上白糖		こいくちしょうゆ		本みりん		うすくちしょうゆ		食塩	
オリーブ油		こいくちしょうゆ		食塩		食塩		上白糖		白こしょう	
にんにく		綿実油		鳥がらだし		干しいたけ		中華だし		トマトケチャップ	
追いかつおつゆ		削り節・昆布だし		【ゴーヤチャンプルー】	124	穀物酢		オイスターソース		トマトピューレ	
オイスターソース		【かぼちゃのみそ汁】	86	豚肉		上白糖		こしょう混合		ウスターソース	
食塩		★油揚げ		★豆腐(冷)		こいくちしょうゆ		ごま油		薄力粉	
昆布茶		カットわかめ		にがうり		食塩		【具だくさんワンタンスープ】	81	★ナチュラルチーズ	
こしょう混合		西洋かぼちゃ		玉葱		レモン(果汁、生)		★ワンタン		水	
きざみのり		りょくとうもやし		もやし(細)		ごま油		にんじん		【コンソメスープ】	56
【ほうれんそうのあえもの】	59	白ねぎ		にんじん		【じゃがいものみそ汁】	102	もやし(細)		ショルダーベーコン	
ほうれんそう		赤みそ		かつお加工品(かつお節)		鶏肉		こまつな		キャベツ	
キャベツ		白みそ		綿実油		★油揚げ		だいこん		ブロッコリー(冷凍)	
にんじん		昆布だし		食塩		じゃがいも		うすくちしょうゆ		にんじん	
とうもろこし(冷凍)		削り節		こいくちしょうゆ		ぶなしめじ		酒		さんどまめ(冷凍)	
ローズハム		水		酒		チンゲンツァイ		食塩		玉葱	
りんご酢				オイスターソース		赤みそ		白こしょう		鳥がらだし	
綿実油				【おきなわもずくのスープ】	32	白みそ		鳥がらだし		コンソメ(粉末)	
玉葱				焼き豚		昆布だし		水		うすくちしょうゆ	
こいくちしょうゆ				沖縄もずく(塩蔵、塩抜き)		削り節				食塩	
三温糖				だいこん		水				白こしょう	
食塩				にんじん						水	
白こしょう				うすくちしょうゆ							
【かぼちゃドーナツ】	128			食塩							
★絹ごし豆腐				本みりん							
かぼちゃペースト				鳥がらだし							
ブレミックス粉(ホットケーキ用)				水							
粉糖				【おこめのシークアサータルト】	104						
水				お米のシークアサータルト							
なたね油		おおさか きん まい 大阪産米を 使用しています		きょうど りょうり 郷土料理							
				- 沖縄県 -							
	713		757		759		782		712		764

シークアサータルト：砂糖、米粉(国産)、水、
あめ、ショートニング、豆乳、シークワサー
果汁(沖縄県産)、植物油、コーンフラワー、
水溶性食物繊維、調整豆乳粉末、でん粉、
海藻カルシウム、水(使用添加物)加工デンプン、
トレハロース、ゲル化剤(加工デンプン、
増粘多糖類)、香料、酸味料、膨脹剤、ビ
タミンC、凝固剤使用 増粘剤(キサンタンガ
ム)使用 乳化剤使用 ビロリン酸第二鉄 使用
着色料(紅花黄) 使用

ワンタン：鶏肉、玉ねぎ、豚肉、でん粉、粒状
植物性たん白、豚脂、食用植物油、食塩、
ポークエキス、おろしにんにく、酵母エキス、
砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸)、小麦粉、乳
化油脂、食用植物油、食塩、加工デンプン、
ソルビトール、かんすい、水

2021年 6月28日(月)		2021年 6月29日(火)		2021年 6月30日(水)	
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	【ガパオライス(卵除去食)】	518	【はいがごはん】 はいがまい	313
【豚肉のごま味噌焼き】	212	はいがまい 鶏ひき肉		【きすのてんぷら(除去食なし)】	130
豚肉		★たまご		きす	
玉葱		食塩		食塩	
青ピーマン		水		米粉	
ごま(ねり)		玉葱		★たまご	
上白糖		青ピーマン		水	
酒		赤ピーマン		なたね油	
赤みそ		ぶなしめじ		【さつまいものてんぷら】	131
こいくちしょうゆ		にんにく		さつまいも	
ごま(いり)		しょうが		上新粉	
【冬瓜と鶏肉のとうとう煮】	92	バジル		食塩	
鶏肉		オイスターソース		水	
とうがん		ごま油		なたね油	73
白ねぎ		上白糖		【みそ汁】	
にんじん		コンソメ(粉末)		★木綿豆腐	
しょうが		こいくちしょうゆ		玉葱	
さんどまめ(冷凍)		調合油		キャベツ	
こいくちしょうゆ		【インゲン豆と野菜のスープ】	124	にんじん	
うすくちしょうゆ		ベーコン		葉ねぎ	
上白糖		じゃがいも		赤みそ	
本みりん		にんじん		白みそ	
食塩		おおふくまめ(乾)		昆布だし	
昆布だし		セロリー		削り節	
削り節		オリーブ油		水	
水		トマト缶詰(ダイス)			
かたくり粉		上白糖			
		食塩			
		白こしょう			
		ローレル(粉)			
		うすくちしょうゆ			
		鳥がらだし			
		水			
		【きゅうりともやしのピクルス】	17		
		きゅうり			
		もやし(細)			
		上白糖			
		食塩			
		米酢			
		世界の料理			
		— タイ —			
755		797		785	

おきなわけん きょうどりょうり 沖縄県の郷土料理

にほんちず
— 日本地図 —



6月22日の献立は、沖縄県の郷土料理「ジュシー・ゴーヤチャンプルー・おきなわもずくのスープ、お米のシークアースータルト」です。
沖縄は琉球とよばれた時代から、中国や東南アジア、朝鮮、日本と行き来していた沖縄では、それらの国々からいろいろな影響を受けてきました。特に影響が強かったのが中国といわれ、沖縄では豚肉中心の料理が発達しました。

せかい りょうり 世界の料理 タイ



6月29日は、世界の料理です。
「ガパオライス」は、ひき肉と野菜を炒めたタイ料理です。オイスターソースやナンプラー、バジルを使います。給食では、ナンプラーを使用せずに作ります。

※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。