

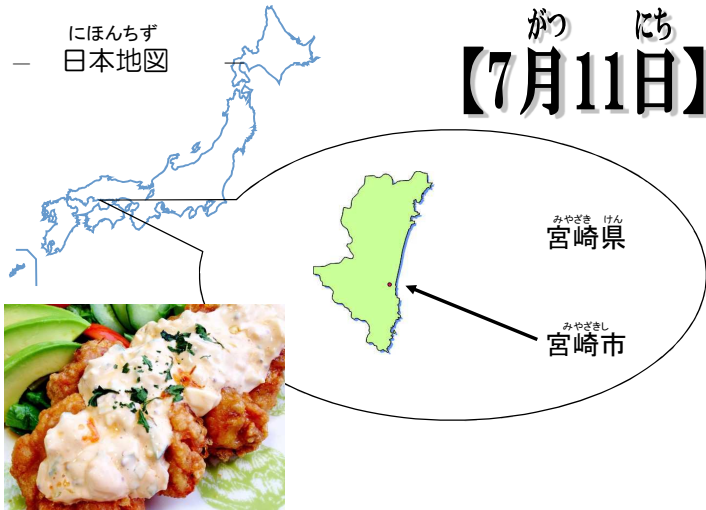
7月 給食献立表



令和6 年度 大阪府立東淀川支援学校

2024年 7月 2日(火)		2024年 7月 3日(水)		2024年 7月 4日(木)		2024年 7月 5日(金)		2024年 7月 8日(月)		2024年 7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
【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	
【ごはん(健康米)】	301	【セルフオムライス(卵別配缶)】	462	【ごはん(健康米)】	301	【1/2コッペパン】	162	【穴子ちらし】	414	【ごはん(健康米)】	301
金賞健康米		金賞健康米		金賞健康米		★コッペパン		金賞健康米		金賞健康米	
【豚肉の梅肉炒め】	130	白ワイン		【赤魚のレモンじょうゆかけ】	107	【焼きそば】	375	昆布だし		【鶏肉ととうがんののはるさめ煮】	161
豚肉もも		食塩		赤魚		焼きそば用中華麺(油引き)		米酢		鶏肉	
玉葱		オリーブ油		食塩		豚肉もも		上白糖		とうがん	
にんじん		鶏肉		酒		キャベツ		食塩		たけのこ(水煮)	
青ピーマン		ショルダーペーコン		薄力粉		玉葱		あなご(蒸し)		にんじん	
綿実油		玉葱		綿実油		青ピーマン		こいくちしょうゆ		しょうが	
こいくちしょうゆ		マッシュルーム(水煮缶詰)		レモン(果汁、生)		にんじん		上白糖		干し椎茸	
本みりん		青ピーマン		上白糖		ウスターソース		本みりん		こまつな	
上白糖		トマトケチャップ		本みりん		濃厚ソース		酒		葉ねぎ	
酒		食塩		酒		白こしょう		干し椎茸		緑豆はるさめ	
梅びしお		白こしょう		うすくちしょうゆ		食塩		★高野豆腐		こいくちしょうゆ	
【かぼちゃとオクラのみそ汁】	102	コンソメ(粉末)		こいくちしょうゆ		綿実油		さんどまめ		うすくちしょうゆ	
鶏肉		綿実油		水		【わかめスープ】	48	にんじん		上白糖	
かたくり粉		★うすやきたまご		【しろなのみそ汁】	87	カットわかめ		削り節・昆布だし		酒	
★木綿豆腐		トマトミニケチャップ(個袋)		★油揚げ		★木綿豆腐		酒		食塩	
玉葱		【コンソメスープ】	59	★木綿豆腐		鶏肉		こいくちしょうゆ		鳥がらだし	
にんじん		豚肉もも		りよくとうもやし		かたくり粉		上白糖		水	
西洋かぼちゃ		白ワイン		玉葱		チンゲンツァイ		きざみのり		一味	
オクラ		キャベツ		にんじん		えのきたけ		【セタ汁】	100	【中華サラダ】	53
赤みそ		マカロニ(エルボ)		カットわかめ		にんじん		鶏肉		にんじん	
白みそ		玉葱		おおさかしろな		食塩		かたくり粉		キャベツ	
昆布だし		にんじん		赤みそ		白こしょう		そうめん(乾)		きゅうり	
削り節		パセリ		白みそ		うすくちしょうゆ		オクラ		赤ピーマン	
水		うすくちしょうゆ		りしりこんぶ(素干し)		本みりん		玉葱		焼き豚	
【切干大根のサラダ】	52	食塩		削り節		鳥がらだし		にんじん		三温糖	
切干しだいこん		白こしょう		水		水		食塩		穀物酢	
キャベツ		コンソメ(粉末)		【ごぼうのあまからあげ】	110			うすくちしょうゆ		うすくちしょうゆ	
にんじん		鳥がらだし		ごぼう				昆布だし		ごま(いり)	
とうもろこし(カーネル冷凍)		水		かたくり粉				削り節		ごま油	
★大豆の華		【セレクトデザート】		薄力粉				水		【たなばたゼリー】	36
★エッグケアドレッシング		★キッズショート	226	綿実油				【たなばたゼリー】	36	【手作りふりかけ】	26
米酢		★スターダスト	238	ごま(乾)				たなばたゼリー		かつおぶし(粉末)	
うすくちしょうゆ		★アレルギー対応ケーキ	247	かつお昆布だし				七タゼリー: (りんごゼリー)リンゴ果汁、砂糖・ぶどう糖液糖、水溶性食物繊維、水、乳酸Ca、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、香料、ペニバナ黄色素、クエン酸鉄Na、クチナシ青色素、(レモンゼリー)砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、レモン果汁、水、乳酸Ca、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、(型抜きゼリー)温州みかん果汁、砂糖ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖、粉末油脂、寒天、レモン果汁、水、乳化剤、酸味料、ゲル化剤、紅麴色素、香料、カロチノイド色素		干ひじき(ステンレス釜、乾)	
上白糖		キッズショート: 卵、砂糖、小麦粉、クリーム、砂糖菓子(砂糖、植物油、ゼラチン、コチニール、カカオ、フラボノイド、クチナシ、ウコン)、植物油、ショートニング、水あめ、乳、イチゴピューレ、油脂加工品、脱脂粉乳、デキストリン、ゼラチン、グルコマンナン、トレハロース、クロレラ抽出液、香料、膨張剤、乳化剤、メタリン酸Na、安定剤、光沢剤、着色料		こいくちしょうゆ						綿実油	
白こしょう				本みりん						本みりん	
ごま(いり)				三温糖						こいくちしょうゆ	
白ワイン				酒						水	
				スターダスト: 卵、砂糖、小麦粉、植物油、チョコレート、水あめ、ショートニング、こんにゃくペースト、ナチュラルチーズ、バター、ココアパウダー、カカオマス、準チョコレート、牛乳、デキストリン、脱脂粉乳、クロレラ抽出液、カゼインNa、乳化剤、着色料、セルロース、香料、膨張剤、メタリン酸Na、増粘多糖類							
				アレルギー対応ケーキ: 植物油、砂糖、豆乳、いちごシロップ漬、大豆粉、ショートニング、還元水あめ、異性化液糖、ゼラチン、米粉、麦芽糖、寒天、食塩、ぶどう糖、デキストリン、加工でんぶん、トレハロース、乳k剤、安定剤、膨張剤、メタリン酸Na、香料、PH調整剤、着色料							
		東淀川支援学校	873					七タ献立			
		10周年おめでとう献立	885								
			894								
	711				731		711		676		667

みやざきけん きょうどりょうり 宮崎県の郷土料理 なんばん チキン南蛮

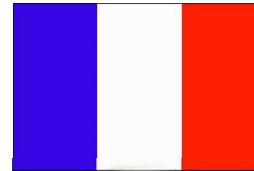


チキン南蛮は鶏のからあげを甘酢のたれにつけてタルタルソースをかけた鶏料理で宮崎県の郷土料理です。宮崎県延岡市発祥の料理とされていますが、現在では県全域だけでなく全国にも広まっているおなじみの料理です。

※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。

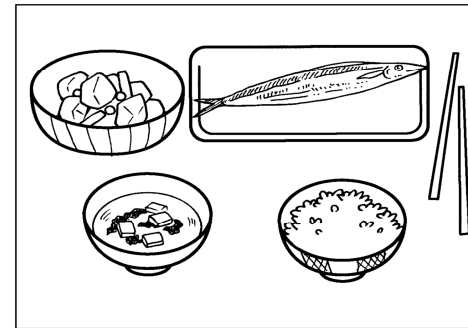
せかい りょうり 世界の料理 フランス 【7月16日】



が づ に ち
7月16日は、世界の料理です。

「ラタウイユ」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』『トウイユ]は『かき混ぜる』という意味です。

マナークイズ



う え は い ま ち が
上の配膳で間違っているものを3つあげましょう

1) はしのおき方 2) こはんと物の位置が逆 3) 箸の持ち方

