7月 給食献立表 學文 @ @ 學 紹 令和4 年度 大阪府立東淀川支援学校

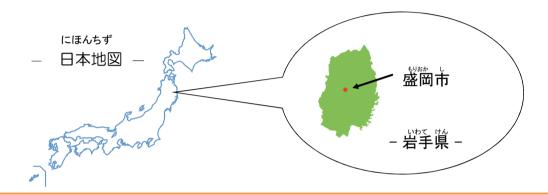
/月 和艮\ 工衣					15 2000	N ABR		7 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	⊢戌	人 似 的 丛 果 此 川 义 饭 一	一化
2022年 7月 4日(月))	2022年 7月 5日(火)	2022年 7月 6日(水))	2022年 7月 7日(木	;)	2022年 7月 8日(金)		2022年 7月11日(月)	
献立名/食品名	kcal	献立名/食品名		献立名/食品名		献立名/食品名			ccal	献立名/食品名	kcal
【コアコア飲むヨーグルト】	166	(牛乳)	126	【牛乳】	131	【牛乳】	126	【牛乳】	126	ぎゅうにゅう 【牛乳】	126
★コアコア飲むヨーグルト		★牛乳		★牛乳		★牛乳		★牛乳		★牛乳	
【はいがごはん】	200	【クロワッサン】	210	【はいがごはん】	309		111		200	【はいがごはん】	309
はいださい	309		219	[はいかこはん]	309	【穴子ちらし】	414		309		309
はいがまい		★クロワッサン		はいがまい				はいがまい		はいがまい	
【豚肉と茄子のごまみそ炒め】	171	_ <u> </u>	204	【焼き肉風炒め】	171	はいがまい		【肉団子の甘酢あん】	236	【とりすき煮】	236
【豚肉と茄子のごまみそ炒め】		【鶏肉のハニーマスタード炒め】		【焼き肉風炒め】		昆布だし		【肉団子の甘酢あん】		【とりすき煮】	
豚肉		鶏肉		牛肉		米酢		ポーク・チキンミートボール		鶏肉	
なす		白ワイン		しょうが		上白糖		綿実油		焼きふ(観世ふ)	
玉葱		白こしょう		にんにく						★厚揚げ	
<u> </u>						食塩		玉葱		▼厚物ワ	
ぶなしめじ		薄力粉		青ピーマン		あなご(蒸し)		青ピーマン		糸こんにゃく	
綿実油		綿実油		玉葱		こいくちしょうゆ		ごま油		はくさい	
ごま(ねり)		粒入りマスタード		葉ねぎ		上白糖		たけのこ(水煮缶詰)		玉葱	
こいくちしょうゆ		はちみつ		綿実油		本みりん		にんじん		白ねぎ	
上白糖		こいくちしょうゆ		食塩		酒 工	1	干し椎茸		えのきたけ	
赤みそ		【じゃがいもベーコン】	45			干し椎茸		ごま油		にんじん	
ごま(いり)		ショルダーベーコン	<u> </u>	清酒(上撰)		★高野豆腐		中華だし		綿実油	
	49	じゃがいも		上白糖		きぬさや(冷凍)		上白糖		酒	
【すまし汁】		玉葱		こいくちしょうゆ		にんじん		こいくちしょうゆ		上白糖	
鶏肉		パセリ(乾)		赤だし味噌		削り節・昆布だし		トマトケチャップ		黒砂糖	
おはのこ(水老ケ計)								米酢			
たけのこ(水煮缶詰)		食塩		トマトケチャップ		酒				本みりん	
しょうが		こしょう混合		ごま(いり)		こいくちしょうゆ		かたくり粉		食塩	
にんじん		コンソメ(粉末)		#1) #0	27	上白糖		水		こいくちしょうゆ	
えのきたけ		【ラタトゥイユ】	114	【もやしとチンゲン菜のゆずの香あえ】		食塩		【わかめスープ】	73		27
こまつな		豚肉		チンゲンツァイ		きざみのり		カットわかめ		【三度豆の辛し和え】	
食塩		なす		りょくとうもやし			0.0	★木綿豆腐		さんどまめ	
		+1° ->				たなばたにる	90				
うすくちしょうゆ		赤ピーマン		食塩				チンゲンツァイ		ぶなしめじ	
本みりん		黄ピーマン		ゆず		鶏肉		えのきたけ		にんじん	
清酒(上撰)		玉葱		米酢		そうめん(乾)		白ねぎ		糸かつお	
昆布だし		セロリー		上白糖		オクラ		うすくちしょうゆ		こいくちしょうゆ	
削り節		にんにく			96			酒		本みりん	
		ローレル(粉)		【みそ汁】	- 30	にんじん		食塩		からし(練り)	
水	_	ローレル(初)									
ばんえん つくだに 【減塩のり佃煮】	7	トマト缶詰(ダイス)		鶏肉		食塩		白こしょう。		【ゆかりふりかけ】	2
		オリーブ油		にんじん		うすくちしょうゆ		がらスープ		ゆかりふりかけ	
のり佃煮		コンソメ(粉末)		わかめ		昆布だし		ごま油			
		トマトケチャップ		★油揚げ		削り節		水			
一 げんえんのりつくだに:しょ		食塩		じゃがいも		水		.,,			
─ ゆ、水あめ、砂糖、干しひと	ヒえー			TI##			36			14411211444	
ぐさ、でん粉、はちみつ、鱈		上白糖	1	干し椎茸		たなばた 【七夕ゼリー】	36			ゆかりふりかけ:塩蔵赤	
エキス、かきエキス、酵母コ		鳥がらだし		赤みそ				ポークチキン・ミンチボール:豚	ē 📙	しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、	
				白みそ		七タゼリー				砂糖、酵母エキス、調味	
ス、カラメル色素、増粘多料	潜			昆布だし		- 七夕星ものがたり:ぶどう糖	. III	肉、鶏肉、たまねぎ、パン		料(アミノ酸等)、酸味料	
類、水				削り節				粉、でん粉、砂糖、食塩、酵	F	17() > / BX T /\ BX*/\ 17	
H				水		糖液糖、砂糖、食物繊維、フ		母エキス、香辛料	-		
H	-	1		,1,		め、粉あめ、日向夏果汁、ト	:u	H	-	 	
H	<u> </u>	44415 11.511				マイト(炭酸カルシウムマグ		\vdash	-		
		世界の料理				ウム含有物)、ゲル化剤、ク			_		
		世かり料理									
]				酸(Na)、香料、増粘多糖類、	.ク _				
		フランス				エン酸鉄Na、着色料、水					
		1									
		1				i i					
						t					
	700		700		704		67.4		744		700
	702		708		734		674		744		700

2022年 7月12日(火	<u>()</u>	2022年 7月13日(オ	()	2022年 7月14日(オ	₹)	2022年 7月15日(金	<u>E)</u>	2022年 7月19日(火	<u>()</u>
献立名/食品名	kcal	献立名/食品名		献立名/食品名		献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal
きゅうにゅう 【牛乳】	126	(牛乳)	126	(牛乳)	126	(半乳)	126	(牛乳) (牛乳) (牛乳) (サカル・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・	126
★牛乳		★牛乳		★牛乳		★ 牛乳		★牛乳	
【はいがごはん】	309	^{れんにゅう} 【練乳ツイストパン】	344	M.6.	398	【ごはん】	309	たつやさい	597
はいがまい		【練乳ツイストパン】		【じゃじゃ麺】		大阪産米		【夏野菜のカレーライス】	
さば	238	★練乳ツイストパン		うどん(ゆで)		【鶏肉の甘辛炒め】	199	はいがまい	
【鯖のレモンじょうゆかけ】		【ポークチャップ】	139	ごま油				牛肉	
まさば		豚肉		豚ひき肉		鶏肉		トマト缶詰(ダイス)	
食塩		玉葱		干し椎茸		玉葱		玉葱	
酒		マッシュルーム(水煮缶詰)		きゅうり		こいくちしょうゆ		にんじん	
米粉		にんにく		しょうが		本みりん		セロリー	
レモン(果汁、生)		トマトケチャップ		にんにく		上白糖		にんにく	
上白糖		トマトピューレ		にんじん		こいくちしょうゆ		綿実油	
本みりん		ウスターソース		トウバンジャン		上白糖		カレールウ	
酒		コンソメ(粉末)		清酒(上撰)		本みりん		ウスターソース	
うすくちしょうゆ		上白糖		テンメンジャン		酒		薄力粉	
こいくちしょうゆ		綿実油		こいくちしょうゆ		かたくり粉		綿実油	
水		【かぼちゃのシチュー】	179	· — ··-		【大阪しろなのみそ汁】	65		
なつやさい 【夏野菜の甘酢あえ】	26			食塩				水	
		白ワイン		鳥がらだし		★油揚げ		西洋かぼちゃ	
オクラ		西洋かぼちゃ		かたくり粉		おおさかしろな		なす	
きゅうり		にんじん		水		なす		青ピーマン	
にんじん		玉葱		【チータンタン(汁もの)(卵除去食)】	65	にんじん		綿実油	
みょうが		かぼちゃペースト				ぶなしめじ		【ツナサラダ】	48
ごま(いり)		パセリ		★たまご		りょくとうもやし		キャベツ	
うすくちしょうゆ		綿実油		玉葱		赤みそ		玉葱	
上白糖		いんげんまめピューレ		にんじん		白みそ		まぐろ缶詰(油漬フレークライト)	
食塩		上新粉		こまつな		昆布だし		上白糖	
米酢		★調理用牛乳		カットわかめ		削り節		食塩	
【とうがんのみそ汁】	82	★有塩バター		うすくちしょうゆ		水		白ワインビネガー	
		鳥がらだし		食塩		【あじのり】	5		
★油揚げ		コンソメ(粉末)		かたくり粉		あじのり		綿実油	
★木綿豆腐 		白こしょう		鳥がらだし				【ラ・フランスゼリー】	21
とうがん		★脱脂粉乳		水				ラ・フランスゼリー	1
玉葱		水		【黒糖むしケーキ】	65				
にんじん									
葉ねぎ				★黒糖むしパン				= ==> = 1211 = ==>	
赤みそ						植物油脂、難消化性デキスト		ラ・フランスゼリー:ラ・フラン 果汁、水あめ、砂糖、水溶性	
白みそ						糖、黒糖、果糖ぶどう糖液糖)		物繊維、水、ゲル化剤、酸明	
正布だし 削り節				│ 物繊維(イヌリン)/ 膨張剤. │ 料(アセスルファムK)	、着色料	(カラメル、アナト一)、香料、†	才味	香料、ビタミンC、クエン酸鋭	
水				郷土料理		大阪産米を			
				岩手県		使用しています			
	701		700		054		70.4		700
	781		788		654		704	1	792

いわてけん 岩手県の郷

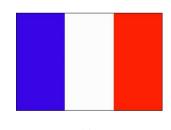
じゃじゃ麺

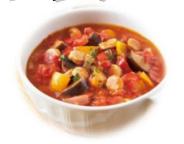




盛岡じゃじゃ麺も中国のジャージャー麺に由来して いますが、中華麺ではなくうどんやきしめんに肉み そをかけるのが特徴です。「わんこそば」「冷麺」とな らんで、盛岡三大麺といわれています。「盛岡じゃ じゃ麺」とは切っても切れない関係にある料理が 「チータンタン」と呼ばれる「たまごスープ」です。じゃ じゃ麺を食べ終わった器にスープを注いで生物を入 れて食べるのがチータンタンです。 給食では、卵の 入ったスープを梳によそいます。残った肉味噌を スープに入れてみてください。

世界の料 フランス



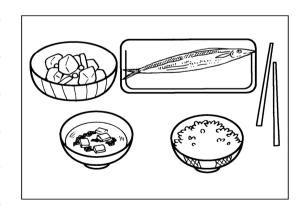


7月5日は、世界の料理です。 「ラタトゥイユ」とは、フランス南部の郷土 料理で夏野菜の煮込み料理です。[ラタ] は『ごった煮』「トゥイユ」は『かき混ぜる』と いう意味です。

※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。

+**\frac{1}{2}**



上の配ぜんで間違っている ものを3つあげましょう

#···#···#···#·· 並ん考向の魚(を 遊れ置かの隣だらみおこ(2 広考ものしお(1 え答