4月　給食献立表

令和6 年度 大阪府立東淀川支援学校

2024年 4月12日(金)		2024年 4月15日(月)		2024年 4月16日(火)		2024年 4月17日(水)		2024年 4月18日(木)		2024年 4月19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】	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)】	309	【ごはん(健康米)】	292	【ごはん(健康米)】	292	【ミートスパゲッティ】	471	【ごはん(健康米)】	292	【ごはん】	292
金賞健康米		金賞健康米		金賞健康米		ハーフスパゲッティ		金賞健康米		大阪産米	
【カレーライス】	265	【マーボーとうふ】	234	【鶏肉の甘辛焼き】	178	オリーブ油		【鰆の香味だれかけ】	142	【鶏の塩麹いため】	193
牛肉		あいびきミンチ				牛ひき肉					
赤ワイン		★豆腐(冷)		鶏肉		豚ひき肉		さわら		鶏肉	
じゃがいも		玉葱		しょうが		赤ワイン		食塩		塩麹	
玉葱		にら		玉葱		にんじん		酒		酒	
にんじん		たけのこ(水煮)		酒		玉葱		しょうが		食塩	
にんにく		白ねぎ		上白糖		セロリー		葉ねぎ		綿実油	
綿実油		にんじん		本みりん		にんにく		りんごピューレ		ブロッコリー(冷凍)	
グリンピース(冷凍)		干し椎茸		こいくちしょうゆ		マッシュルーム(水煮缶詰)		ごま(いり)		干し椎茸	
カレールウ		しょうが		【もやしの甘酢和え】	24	綿実油		上白糖		玉葱	
ウスターソース		にんにく				食塩		こいくちしょうゆ		赤ピーマン	
鳥がらだし		綿実油		りょくとうもやし		ローレル(粉)		本みりん		キャベツ	
ローレル(粉)		赤だし味噌		にんじん		トマト缶詰(ダイス)		かたくり粉		しょうが	
食塩		トウバンジャン		さんどまめ(冷凍)		トマトケチャップ		水		ガーリックパウダー	
薄力粉		酒		上白糖		トマトピューレ		【のっぺい汁】	70	三温糖	
綿実油		上白糖		米酢		コンソメ(粉末)				こいくちしょうゆ	
水		こいくちしょうゆ		うすくちしょうゆ		上白糖		★油揚げ		食塩	
【グリーンサラダ】	80	オイスターソース		ごま油		薄力粉		ぶなしめじ		かたくり粉	
キャベツ		テンメンジャン		【じゃがいものみそ汁】	79	オリーブ油		だいこん		綿実油	
きゅうり		ごま油				食塩		にんじん		【大根のみそ汁】	50
ツナフレーク油漬		かたくり粉		★油揚げ		【コンソメスープ】	48	さといも(冷凍)			
上白糖		水		じゃがいも		ショルダーベーコン		板こんにゃく		玉葱	
食塩		【やきじゃが】	32	玉葱		キャベツ		ごぼう		だいこん	
白ワインビネガー		じゃがいも		にんじん		ブロッコリー(冷凍)		食塩		にんじん	
綿実油		食塩		白ねぎ		にんじん		うすくちしょうゆ		ぶなしめじ	
【りんごゼリー】	46	オリーブ油		だいこん葉(乾燥)		玉葱		本みりん		板こんにゃく	
りんごゼリー		【チンゲンサイのスープ】	32	赤みそ		パセリ		昆布だし		葉ねぎ	
		焼き豚		白みそ		鳥がらだし		削り節		赤みそ	
		チンゲンツァイ		昆布だし		コンソメ(粉末)		水		白みそ	
		りょくとうもやし		削り節		うすくちしょうゆ		かたくり粉		昆布だし	
		葉ねぎ		水		食塩		【キャベツと三度豆のかつお梅風味】	17	削り節	
		食塩				白こしょう				水	
		中華だし				水		キャベツ		【味付けのり】	5
		白こしょう				【ドーナツ】	118	三度豆			
		うすくちしょうゆ				★絹ごし豆腐		糸かつお		味付けのり	
		本みりん				ホットケーキミックス		梅びしお			
		鳥がらだし				粉糖		上白糖			
						水		米酢			
						なたね油		うすくちしょうゆ			
826		716		699		763		647		666	

りんごゼリー：りんご還元果汁（国内製造）、りんごピューレ、砂糖、果糖／ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、V.C、香料

世界の料理
— 中国 —

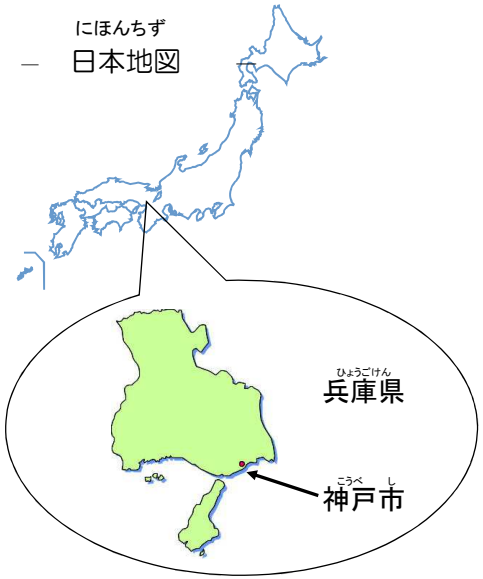
大阪産米を
使用しています

2024年 4月22日(月)		2024年 4月23日(火)		2024年 4月24日(水)		2024年 4月25日(木)		2024年 4月26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
【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	
【ごはん(健康米)】	292	【ごはん(健康米)】	292	【黒糖パン】	344	【炊き込みごはん】	338	【ごはん(健康米)】	292
金賞健康米		金賞健康米		★黒糖パン		金賞健康米		金賞健康米	
【豚肉のしょうが炒め】	131	【揚げ春巻き】	222	【鶏肉のレモンバジル焼き】	177	鶏肉		【赤魚のしょうゆだれかけ】	77
豚肉もも		春巻き		鶏肉		酒		赤魚	
玉葱		綿実油		白ワイン		本みりん		食塩	
青ピーマン		【八宝菜】	115	食塩		干し椎茸		酒	
にんじん		豚肉もも		こしょう混合		にんじん		本みりん	
しょうが		にんじん		玉葱		グリンピース(冷凍)		うすくちしょうゆ	
上白糖		はくさい		にんにく		しょうが		削り節・昆布だし	
本みりん		玉葱		レモン(果汁、生)		うすくちしょうゆ		【五目豆】	76
こいくちしょうゆ		たけのこ(ゆで)		バジル		酒		★大豆(国産、ゆで)	
酒		青ピーマン		オリーブ油		本みりん		にんじん	
綿実油		干し椎茸		【春野菜のポトフ】	109	削り節・昆布だし		れんこん	
【ばち汁(兵庫県)】	74	綿実油		ウィンナー		水		角切り昆布	
ふし(ばち)		にんにく		じゃがいも		【豚じゃが】	159	干し椎茸	
★油揚げ		しょうが		玉葱		豚肉もも		上白糖	
玉葱		食塩		にんじん		酒		黒砂糖	
にんじん		白こしょう		キャベツ		じゃがいも		うすくちしょうゆ	
干し椎茸		こいくちしょうゆ		アスパラガス		糸こんにゃく		本みりん	
葉ねぎ		うすくちしょうゆ		セロリー		玉葱		削り節・昆布だし	
うすくちしょうゆ		上白糖		パセリ		にんじん		水	
本みりん		中華だし		白ワイン		きぬさや		【豚汁】	96
食塩		ごま油		鳥がらだし		綿実油		豚肉もも	
昆布だし		かたくり粉		コンソメ(粉末)		上白糖		酒	
削り節		水		水		本みりん		玉葱	
水		【切干大根のサラダ】	53	【みかん(缶詰)】	40	こいくちしょうゆ		ごぼう	
【かぼちゃのあまみつかけ】	55	切干しだいこん		みかん(缶詰)		うすくちしょうゆ		だいこん	
西洋かぼちゃ		キャベツ				削り節		にんじん	
食塩		にんじん				水		板こんにゃく	
上白糖		とうもろこし(冷凍)				【若竹汁】	48	葉ねぎ	
こいくちしょうゆ		★大豆の華				たけのこ(ゆで)		赤みそ	
水		★エッグケアドレッシング				カットわかめ		白みそ	
		りんご酢				★木綿豆腐		昆布だし	
		うすくちしょうゆ				葉ねぎ		削り節	
		上白糖				食塩		水	
		白こしょう				うすくちしょうゆ			
		ごま(いり)				本みりん			
		白ワイン				昆布だし			
						削り節			
						水			
郷土料理 -兵庫県-									
	678		808		796		671		667

春巻き：玉ねぎ、豚肉、人参、ひじき、キャベツ、長ネギ、春雨、ポークオイル、ネギ、ポークミートペースト、ひじき、おろししょうが、小麦粉、みりん、水あめ、でんぷん、食物繊維、しょうゆ、グラニュー糖、食塩、オイスターソース、調味エキス、香辛料、ピロリン酸鉄、増粘剤、乳化剤、アミノ酸等、難消化性デキストリン、植物油脂

兵庫県の郷土料理　ばち汁

【4月22日】



播州地方のそうめんは「揖保の糸」の名前で知られています。室町時代からそうめん作りがはじまったという記録があり、江戸時代には本格的に作られるようになりました。そうめんを作るときは、2本のくだに8の字に生地をかけ、少しずつ細くのばしていきます。このとき、両端のUの字になった部分を切り落とします。これが「ばち」です。三味線をひくのに使う「ばち」に似た形なので、この名前がついたといわれています。

★ドリカムにんじん★

大おかずに「にんじん」を使用した日には、そのメニューの中に季節の型抜きをした「ドリカムにんじん」を学校全体で10個入れています。毎月2種類あります。あなたのおかずの中に入っているかもしれません。見つけたら、教えてください。
4月は、桜とチューリップです。

「いただきます」の意味

「いただきます」は、ただ「食べます」という意味だけで言うのではなく、さまざまな動植物の「命をいただきます」という意味も込められています。心から感謝して、食事を始めましょう。

「ごちそうさま」の意味

「ごちそう」の“ちそう”は漢字で“馳走”と書き、「駆け走る」といった意味をもっています。食べ物には、食材を育てる人、収集・運搬する人、調理・盛りつけをする人など、たくさんの人がかかわっています。そんな人々の働きに感謝して、心から「ごちそうさまでした」と言うのです。

大阪産米を月1回使用しています！

河内長野市の高向ほたる米を使用しています。高向ほたる米は、農薬や化学肥料の使用を通常の半分以下におさえた「大阪のエコ農産物認証制度」の認証を受けています。

※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。

東淀川支援ホームページに毎月の献立表と写真を掲載しています。