

1月 納食立表

A decorative horizontal border consisting of a repeating pattern of cartoon-style animals. From left to right, the sequence includes a bear, a pig, a rabbit, a sheep, a monkey, a dog, and a cat. Each animal is surrounded by small, stylized flowers or leaves.

A decorative border consisting of a repeating pattern of cartoon-style animals. From left to right, the sequence includes a mouse, a dog, a cat, a rabbit, a kitten, a sheep, a lion, a monkey, a tiger, and a bear. The animals are drawn in a simple, rounded style with small flowers or dots between them.

令和7年度 大阪府立東淀川支援学校

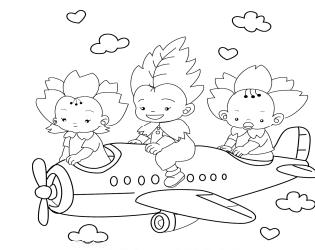
2026年1月20日(火)		2026年1月21日(水)		2026年1月22日(木)		2026年1月23日(金)		2026年1月26日(月)		2026年1月27日(火)	
献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal
【牛乳】	126	【牛乳】	126	【牛乳】	126	【牛乳】	126	【牛乳】	126	【牛乳】	126
★牛乳		★牛乳		★牛乳		★牛乳		★牛乳		★牛乳	
【じゃじゃ麺】	386	【ごはん(健康米)】	303	【ごはん(健康米)】	303	とうふ 【豆腐めし】	393	【練乳ツイスト】	344	【ごはん(健康米)】	303
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	
うどん(ゆで)		とりにく 【鶏肉の塩麹焼き】	173	しろみさかな 【白身魚のカレー揚げ】	156	金賞健康米		★練乳ツイストパン		とりにく 【鶏肉のから揚げ】	239
ごま油						★木綿豆腐		199		鶏肉	
豚ひき肉		鶏肉		こまい		★油揚げ				にんにく	
干し椎茸		塩麹		カレー粉		にんじん				しょうが	
きゅうり		酒		酒		ぶなしめじ				綿実油	
しょうが		本みりん		こいくちしようゆ		つきこんにやく				食塩	
にんにく		玉葱		本みりん		こいくちしようゆ				じゃがいも	
にんじん		【だいこんとツナのサラダ】	46	しうが		酒				白こしょう	
トウバンジャン		だいこん		にんにく		本みりん				酒	
酒		玉葱		かたくり粉		上白糖				★木綿豆腐	
テンメンジャン		まぐろ缶詰(油漬フレークライ)		綿実油		削り節・昆布だし				薄力粉	
こいくちしようゆ		上白糖		【梅肉和え】	29	綿実油				かたくり粉	
三温糖		食塩				コンソメ(粉末)				綿実油	
食塩		白ワインビネガー		糸かまぼこ		白こしょう				【大根のみぞ汁】	71
鳥がらだし		うすくちしようゆ		キャベツ		上白糖				【大根のみぞ汁】	
かたくり粉		綿実油		梅ひしお		豚肉				【大根のみぞ汁】	
水		【ほうとう】	130	上白糖		玉葱				【大根のみぞ汁】	
【チータンタン(汁もの)◎除去食】	65	豚肉もも		本みりん		豚肉				【大根のみぞ汁】	
★たまご		ごぼう		かつお節(碎片)		梅ひしお				【大根のみぞ汁】	
玉葱		西洋かぼちゃ		【きりたんぽ汁】	112	本みりん				【大根のみぞ汁】	
にんじん		干し椎茸				本みりん				【大根のみぞ汁】	
こまつな		うどん(ひらめん)		きりたんぽ		本みりん				【大根のみぞ汁】	
カットわかめ		はくさい		鶏肉		本みりん				【大根のみぞ汁】	
うすくちしようゆ		まいたけ		かたくり粉		本みりん				【大根のみぞ汁】	
食塩		葉ねぎ		ぶなしめじ		本みりん				【大根のみぞ汁】	
かたくり粉		赤みそ		だいこん		本みりん				【大根のみぞ汁】	
鳥がらだし		白みそ		にんじん		本みりん				【大根のみぞ汁】	
水		昆布だし		つきこんにやく		本みりん				【大根のみぞ汁】	
む	100	水		葉ねぎ		本みりん				【大根のみぞ汁】	
【蒸しパン(黒糖)】				ごぼう		本みりん				【大根のみぞ汁】	
★蒸しパン(黒糖)				食塩		本みりん				【大根のみぞ汁】	
蒸しパン(黒糖):全卵、小麦粉、砂糖、植物油脂、難消化性デキストリン、加糖練乳、油脂加工品、食物繊維、膨張剤、香料、甘味料、着色料				うすくちしようゆ		本みりん				【大根のみぞ汁】	
				昆布だし		本みりん				【大根のみぞ汁】	
				削り節		本みりん				【大根のみぞ汁】	
				水		本みりん				【大根のみぞ汁】	
				かたくり粉		本みりん				【大根のみぞ汁】	
きゅうしょくじゅうかん 給食週間										【大根のみぞ汁】	
きょうどりょうり 郷土料理										【大根のみぞ汁】	
いわて けん -岩手県 -										【大根のみぞ汁】	
	677										
きゅうしょくじゅうかん 給食週間											
きょうどりょうり 郷土料理											
やまなみ けん -山梨県 -											
	778										
きゅうしょくじゅうかん 給食週間											
きょうどりょうり 郷土料理											
あきた けん -秋田県 -											
	726										
きゅうしょくじゅうかん 給食週間											
きょうどりょうり 郷土料理											
ぐんま けん -群馬県 -											
	735										
	730										
	772										



せかいりょうり 世界の料理

アドボ

—フィリピン—



がつ にち
【1月29日】



アドボとは、もともとスペインの肉料理「アドバード」を原型とするフィリピンの代表的な家庭料理です。料理名自体が「漬け込む」という意味を持つ言葉で、文字通り、肉は酢を主体とした調味液に漬けて煮込みます。

※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に対する小学部低学年は約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。

きゅうしょくしゅうかん 給食週間は

【1月19日～23日】

【1月22日】

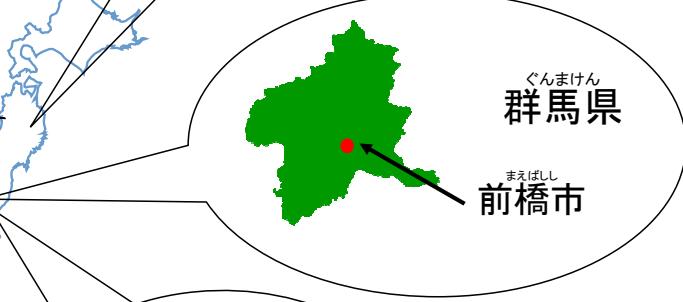
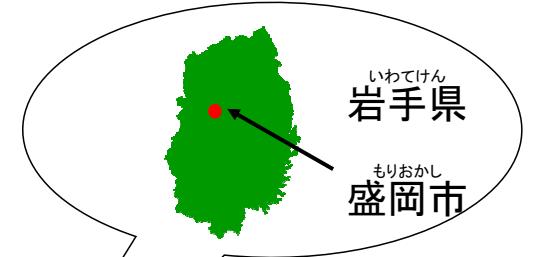
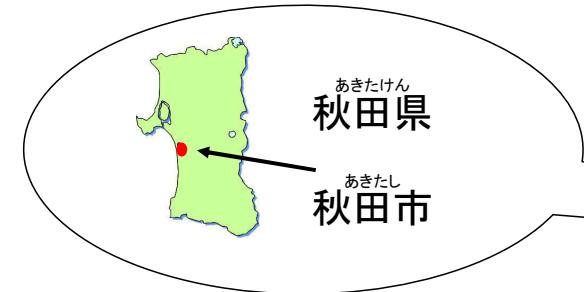
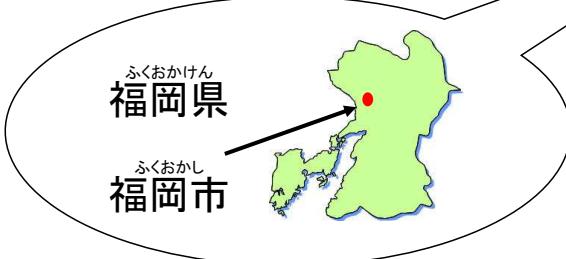
きょうどりょうり めぐ
郷土料理巡りです！

【1月20日】

【1月21日】

【1月23日】

にほんちず
日本地図



日本は南北に長く、春・夏・秋・冬の四季の変化があり、地域や季節によって特徴ある産物があります。それらを生かして、日本各地には昔から食べられてきた郷土料理があります。昔の人たちが工夫して生み出した産物や料理は、日本の食文化として大切にし、受け継いでいきたいものです。この機会に、いろいろな都道府県の郷土料理についてみんなで話をしてみましょう。

