

2月 給食献立表

令和6年度 大阪府立東淀川支援学校

2025年 2月 3日(月)		2025年 2月 4日(火)		2025年 2月 5日(水)		2025年 2月 6日(木)		2025年 2月 7日(金)		2025年 2月10日(月)	
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	
【セルフ手巻き寿司(穴子、ツナ)】	582	【ごはん(健康米)】 金賞健康米	301	【揚げパン】	371	【ごはん(健康米)】 金賞健康米	301	【豚キムチ丼】	409	【ごはん(健康米)】 金賞健康米	301
金賞健康米		【豚のしぐれ煮】	249	★コッペパン		【鶏肉の甘辛焼き】	178	金賞健康米		【みそちゃんこ鍋】	157
昆布だし		豚肉		綿実油		鶏肉		豚肉		鶏肉	
米酢		玉葱		グラニュー糖		しょうが		はくさい(キムチ漬け)		しらたき	
上白糖		しょうが		★きな粉(大豆)		玉葱		はくさい		だいこん	
食塩		米酢		【ポトフ】	159	酒		りょくとうもやし		白ねぎ	
あなご(蒸し)		こいくちしょうゆ		ウインナー		上白糖		白ねぎ		はくさい	
こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		じゃがいも		本みりん		にら		りょくとうもやし	
上白糖		酒		にんじん		こいくちしょうゆ		しょうが		にんじん	
本みりん		本みりん		はくさい		【ひじきの炒め煮】	60	にんにく		さんどまめ(冷凍)	
昆布だし		上白糖		だいこん		豚肉		酒		★油揚げ	
干し椎茸		綿実油		玉葱		干ひじき(ステンス釜、乾)		食塩		★木綿豆腐	
★高野豆腐		【しろなのおすまし】	78	ブロッコリー(冷凍)		にんじん		上白糖		しょうが	
さんどまめ(冷凍)		さといも		セロリー		綿実油		ごま油		にんにく	
にんじん		★厚揚げ		食塩		こいくちしょうゆ		【トックスープ】	99	白みそ	
酒		おおさかしろな		本みりん		上白糖		鶏肉		あわせみそ	
こいくちしょうゆ		にんじん		酒		昆布だし		かたくり粉		昆布だし	
上白糖		だいこん		うすくちしょうゆ		削り節		トック		削り節	
食塩		食塩		白ごしょう		水		葉ねぎ		水	
削り節・昆布だし		うすくちしょうゆ		ローレル(粉)		【さつまいもの味噌汁】	96	玉葱		【ごぼうのあまからあげ】	137
ツナフレーク油漬		本みりん		鳥がらだし		えのきたけ		カットわかめ		ごぼう	
にんじん		昆布だし		コンソメ(粉末)		食塩		鳥がらだし		かたくり粉	
きゅうり		削り節		【こまつなとツナのサラダ】	61	うすくちしょうゆ		食塩		薄力粉	
綿実油		水		ツナフレーク油漬		綿実油		鳥がらだし		綿実油	
うすくちしょうゆ		【しそこんぶふりかけ】	5	こまつな		ごま(乾)		うすくちしょうゆ		ごま(乾)	
★エッグケアドレッシング(小袋)		しそこんぶふりかけ		キャベツ		かつお昆布だし		本みりん		かつお昆布だし	
手巻きのり				とうもろこし(カーネル冷凍)		こいくちしょうゆ		中華だし		こいくちしょうゆ	
【赤だし】	57			にんじん		白みそ		ごま油		本みりん	
おつゆふ				うすくちしょうゆ		昆布だし		水		三温糖	
カットわかめ				ごま(いり)		削り節		【ソフトクリームヨーグルト】	82	酒	
だいこん				オリーブ油		水		★ソフトクリームヨーグルト			
玉葱				白ワインビネガー							
にんじん				上白糖							
根みつば				食塩							
赤だし味噌											
白みそ											
本みりん											
昆布だし											
削り節											
水											
せつぶんこんだて 節分献立											
	765		759		717		761		716		721

しそこんぶふりかけ: 昆布、塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、煎り米、砂糖、食塩、青のり、酵母エキス、酸味料

ソフトクリームヨーグルト: 乳製品(国内製造、アメリカ製造、その他)、砂糖・異性化液糖、砂糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、難消化性デキストリン(食物繊維)、ミルクカルシウム、乳たんぱく、寒天/増粘多糖類、香料

くまもとけん きょうどりょうり 熊本県の郷土料理

がつ にち
【2月28日】

じる — つぼん汁 —



2月28日の献立は、熊本県の郷土料理「つぼん汁」です。人吉・球磨地域に伝わる郷土料理で、お祝いの席やお祭りの時に食べられている汁物です。つぼん汁は「つぼ」とよばれる深い椀に入れて食べられていたことから、「つぼの汁」がやがて「つぼん汁」と呼ばれるようになりました。

せかい りょうり 世界の料理 — シンガポール —



がつ にち
【2月18日】



はいなんじーふあん — 海南鶏飯 —

海南鶏飯は、ゆでた鶏と、そのゆで汁で料理したご飯を一緒にお皿へ盛りつけた料理でシンガポールやマレーシア、タイなどの東南アジアでは定食としてよく食べられています。

※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。

