

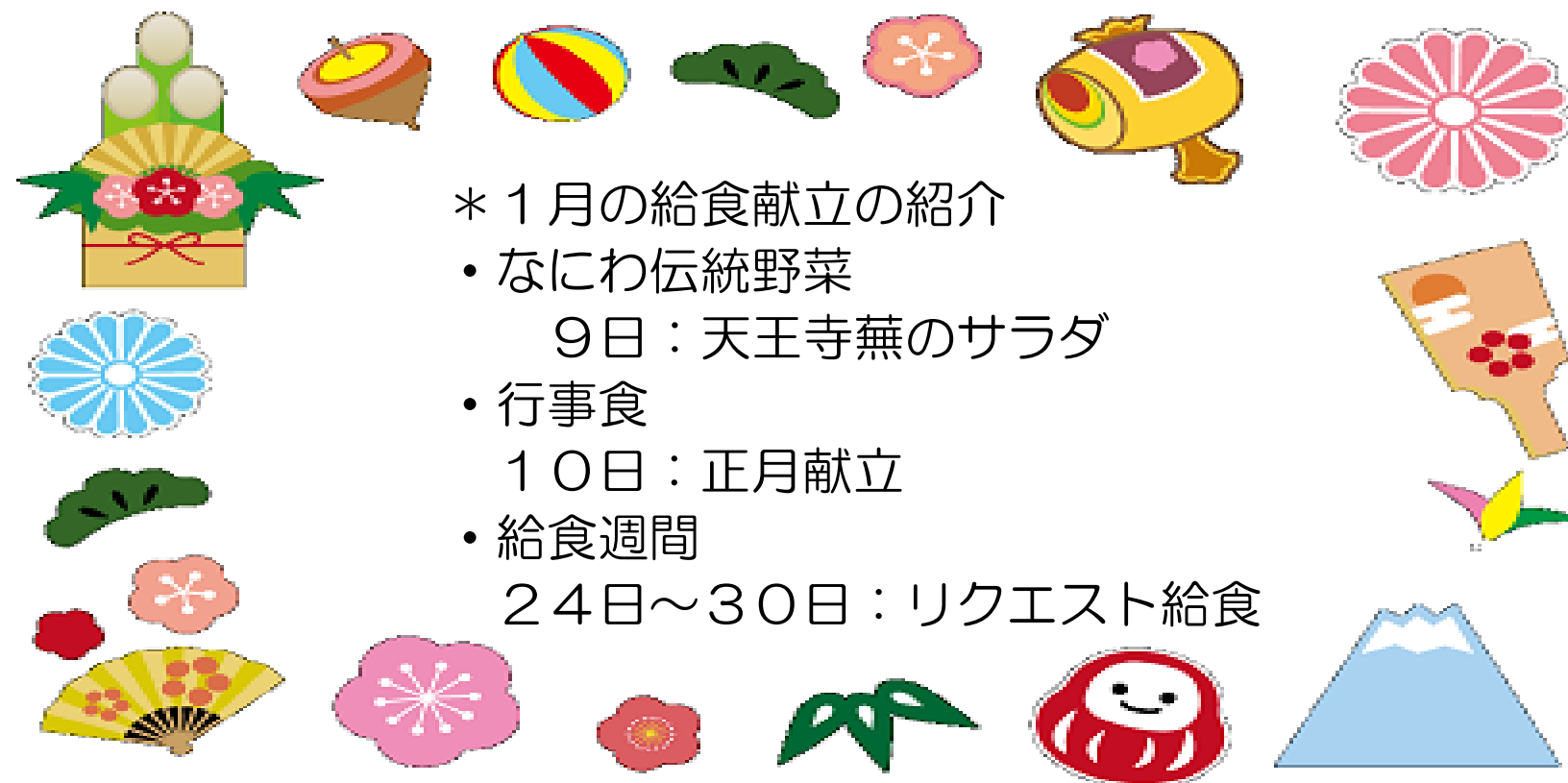
1 月 学校給食献立表

西淀支全第 107 号

大阪府立西淀川支援学校

2025年 1月 9日(木)

2025年 1月10日(金)



- * 1月の給食献立の紹介
- なにわ伝統野菜
9日：天王寺蕪のサラダ
- 行事食
10日：正月献立
- 給食週間
24日～30日：リクエスト給食

給食の停止（欠食）について

長期の欠席が見込まれる際、保護者の方から要望があった場合、給食の停止をすることができます。

担任にご連絡ください。

★急な入院⇒5日後から対応いたします。(学校で欠食対応します。)

★5日以上連続した欠食（家事都合・訓練入院・ショートステイ等）⇒保護者からの申告が必要です。申告は前週の月曜日締切。

※学校行事については、学校で欠食対応をします。

※給食再開連絡は、前日までに必ずご連絡ください。

※場合によってはご希望に添えない場合もありますので、ご了承ください。

献立名／食品名	g
【のむヨーグルト】	
★のむヨーグルト	1本
【からあげカレー】	
水稻穀粒(精白米)	80
豚モモ(脂肪なし)	15
じゃがいも	40
玉葱	60
にんじん	15
セロリー	3
にんにく	0.5
綿実油	0.5
食塩	0.1
ローレル(粉)	0.01
カレールウ	15
りんごピューレ	6
水	100
コンソメ(粉末)	1
水	100
鶏若鶏肉モモ	40
しょうが	0.9
清酒(純米酒)	1.1
こいくちしょうゆ	1
薄力粉	7
なたね油	3
【天王寺蕪のサラダ】	
かぶ	30
かぶ(葉)	10
とうもろこし(か-氷冷凍)	10
上白糖	1.5
食塩	0.3
白ワインビネガー	0.9
うすくちしょうゆ	0.6
オリーブ油	1.2

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【黒豆ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	70
大豆全粒(国産、黒、乾)	14.5
食塩	0.5
清酒(純米酒)	2
【鮭の西京焼き】	
しろさけ	70
白みそ	5
うすくちしょうゆ	1
清酒(純米酒)	0.5
本みりん	1
上白糖	0.3
【くり金団】	
さつまいも	30
栗(水煮缶)	13
上白糖	2
本みりん	1
食塩	0.1
水	20
【金時人参の紅白お雑煮】	
ソフト豆腐	30
油揚げ	5
京人参	10
だいこん	30
糸みつば	5
うすくちしょうゆ	4
食塩	0.4
昆布だし	0.4
削り節	2
水	150

月間栄養量	エネルギー(kcal)	688	※中高等部の基本食を基準としています。小学部は全体の約8割の栄養価です。
	たんぱく質(g)	28.4	
	脂質(g)	21.8	
	塩分(g)	2.4	

エネルギー(kcal)	718
たんぱく質(g)	23.3
脂質(g)	18.5
塩分(g)	2.8

エネルギー(kcal)	645
たんぱく質(g)	37.7
脂質(g)	17.2
塩分(g)	2.3

都合により食材を変更することがあります。

1月

2025年 1月13日(月)

成人の日



学校給食献立表



2025年 1月14日(火)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【すきやき風煮】	
和牛モモ	40
清酒(純米酒)	1
焼き豆腐	40
玉葱	60
糸こんにゃく	7
はくさい	60
白ねぎ	10
ぶなしめじ	10
おつゆふ	3
綿実油	1
上白糖	5
こいくちしょうゆ	7
清酒(純米酒)	2
本みりん	2.3
食塩	0.1
水	10
【焼きかぼちゃの甘みつけ】	
西洋かぼちゃ	60
上白糖	4.5
食塩	0.15
こいくちしょうゆ	0.15
水	3
【のりの佃煮】	
かつお加工品(かつお節)	0.75
干し椎茸	0.5
きざみのり	2.8
上白糖	0.75
清酒(純米酒)	1.5
本みりん	4.5

エネルギー (kcal)	702
たんぱく質 (g)	29.6
脂質 (g)	18.7
塩分 (g)	1.9

2025年 1月15日(水)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【鶏肉と野菜の煮物】	
鶏若鶏肉モモ	40
厚揚げ	40
じゃがいも	30
だいこん	30
玉葱	30
にんじん	15
こまつな	15
干し椎茸	1
上白糖	1.6
食塩	0.3
こいくちしょうゆ	2.2
うすくちしょうゆ	2.7
削り節	1.6
水	40
【キャベツのゆずの香あえ】	
キャベツ	45
さんどまめ(冷凍)	12
上白糖	3.3
食塩	0.2
うすくちしょうゆ	1.8
米酢	2.1
ゆず(果汁、生)	2.1
【ツナ大豆そぼろ】	
まぐろ缶詰(水煮ルーライト)	18
大豆(国産、ゆで)	18
しょうが	0.2
綿実油	0.3
清酒(純米酒)	0.5
上白糖	0.6

エネルギー (kcal)	640
たんぱく質 (g)	33.3
脂質 (g)	17.4
塩分 (g)	2.1

2025年 1月16日(木)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 練乳パン】	
★練乳パン	1個
【フィッシュ&チップス】	
たら	70
食塩	0.1
白こしょう	0.02
薄力粉	5
炭酸飲料(果実色飲料)	7
ベーキングパウダー	0.01
じゃがいも	50
なたね油	8
トマトミニケチャップ	12
【スコッチブロス】	
鶏若鶏肉モモ	10
オリーブ油	1
大麦(七分つき押麦)	6.2
玉葱	40
にんじん	10
チンゲンツアイ	20
ぶなしめじ	10
セロリー	8
食塩	0.3
こしょう混合	0.04
うすくちしょうゆ	1
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【みかん(缶)】	
みかん(缶詰)	40

エネルギー (kcal)	736
たんぱく質 (g)	33.9
脂質 (g)	25.8
塩分 (g)	2.6

2025年 1月17日(金)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【お好み焼き】	
薄力粉	14
かつお加工品(かつお節)	0.45
あおのり	0.35
ベーキングパウダー	0.1
やまいもとろろ(冷)	9.2
水	20
豚ひき肉	20
ちくわ	10
キャベツ	35
葉ねぎ	7
てんかす	6
綿実油	0.35
エッグケアドレッシング	10.0
中濃ソース	8.0
【はくさいのごまあえ】	
はくさい	40.0
にんじん	15.0
上白糖	1.5
うすくちしょうゆ	2
ごま(すり)	1.13
【豆腐のすまし汁】	
ソフト豆腐	30
油揚げ	3
玉葱	35
こまつな	20
おつゆふ	1
糸みつば	3
食塩	0.3
うすくちしょうゆ	3
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー (kcal)	697
たんぱく質 (g)	24.5
脂質 (g)	24.0
塩分 (g)	2.4

都合により食材を変更することがあります。

1 月



学校給食献立表



2025年 1月20日(月)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【鶏肉の甘辛焼き】	
鶏若鶏肉モモ	70
玉葱	30
清酒(純米酒)	2
こいくちしょうゆ	6
本みりん	2.4
上白糖	2.4
【田辺大根のなます】	
だいこん	45
にんじん	15
ゆず(果汁、生)	1.5
ごま(すり)	1
食塩	0.1
上白糖	2
うすくちしょうゆ	2
米酢	2
【小松菜のみそ汁】	
こまつな	20
おつゆふ	1
油揚げ	5
赤みそ	8
白みそ	2
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー (kcal)	646
たんぱく質 (g)	29.4
脂質 (g)	21.3
塩分 (g)	2.7

2025年 1月21日(火)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【★バター鮭のちゃんちゃん焼き】	
しろさけ	70
食塩	0.2
清酒(純米酒)	1
キャベツ	40
玉葱	50
白ねぎ	10
ぶなしめじ	10
とうもろこし(か-初冷凍)	10
★有塩バター	1.4
赤みそ	3
上白糖	2
本みりん	1
こいくちしょうゆ	2
【ひじきの炒め煮】	
干ひじき(乾)	4
油揚げ	5
むきえだまめ(冷凍)	6
綿実油	0.5
こいくちしょうゆ	3
上白糖	3.8
だし(削り節・昆布だし)	20
【けんちん汁】	
木綿豆腐	30
だいこん	30
にんじん	10
ごぼう	6
糸みつば	5
ごま油	0.5
食塩	0.2
水	150

エネルギー (kcal)	663
たんぱく質 (g)	36.7
脂質 (g)	18.0
塩分 (g)	2.6

2025年 1月22日(水)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【豚肉の南蛮焼き】	
豚モモ	70
玉葱	30
青ピーマン	10
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	2.9
清酒(純米酒)	3.1
上白糖	2.3
米酢	1.9
ごま油	2.5
白ねぎ	10
トウバンジャン	0.13
【こまつなの煮びたし】	
こまつな	40
にんじん	10
油揚げ	5
上白糖	0.3
うすくちしょうゆ	1
こいくちしょうゆ	0.8
だし(削り節・昆布だし)	10
【里芋 里芋のみそ汁】	
さといも(冷凍)	30
はくさい	30
ごぼう	15
ぶなしめじ	10.0
カットわかめ(乾燥)	0.5
赤みそ	8
白みそ	2
昆布だし	0.6
削り節	2.3

エネルギー (kcal)	668
たんぱく質 (g)	33.4
脂質 (g)	20.7
塩分 (g)	2.3

2025年 1月23日(木)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 コッペパン(はちみつ)】	
★コッペパン	1個
はちみつ	8
【チキンカツ ミラノ風】	
鶏若鶏肉モモ	60
白ワイン	1
食塩	0.1
白こしょう	0.01
薄力粉	6.5
★パルメザンチーズ	1
パセリ(乾)	0.3
パン粉(乾燥)	13
なたね油	7
オリーブ油	0.5
にんにく	0.5
玉葱	50
マッシュルーム(水煮缶詰)	8
トマト缶詰(ダイス)	50
上白糖	0.5
食塩	0.2
白こしょう	0.02
【ほうれんそうのスープ】	
ほうれんそう(冷凍)	30
だいこん	30
にんじん	15
ぶなしめじ	10
食塩	0.3
こしょう混合	0.04
うすくちしょうゆ	1
コンソメ(粉末)	1.5
水	150

エネルギー (kcal)	740
たんぱく質 (g)	30.9
脂質 (g)	30.4
塩分 (g)	2.9

2025年 1月24日(金)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【ビーフシチュー】	
和牛モモ	30
白ワイン	1.2
じゃがいも	30
玉葱	50
にんじん	20
れんこん	10
ブロッコリー(冷凍)	20
マッシュルーム(水煮缶詰)	10
綿実油	1
トマトピューレ	5
上白糖	0.2
食塩	0.5
こしょう混合	0.05
ローレル(粉)	0.02
デミグラスソース(米粉)	6
薄力粉	4
綿実油	3
水	85

エネルギー (kcal)	674
たんぱく質 (g)	22.3
脂質 (g)	24.0
塩分 (g)	1.6

都合により食材を変更することがあります。



2025年 1月31日(金)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【手作りハンバーグ】	
牛ひき肉	30
豚ひき肉	30
木綿豆腐	20
玉葱	40
にんじん	5
食塩	0.4
白こしょう	0.02
パン粉(乾燥)	9
豆乳	6
綿実油	0.5
マッシュルーム(水煮缶詰)	10
上白糖	1.8
こいくちしょうゆ	2
清酒(純米酒)	7
トマトケチャップ	6
ウスターソース	3
【添え野菜】	
ブロッコリー(冷凍)	30
カリフラワー	15
【コンソメスープ】	
はくさい	30
じゃがいも	30
ぶなしめじ	10
パセリ	0.5
食塩	0.4
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	1
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【リクエスト:お米のガトーショコラ】	
お米のガトーショコラ	1個
【チョコプリン(卵乳大豆不使用)】	
チョコプリン	1個

エネルギー (kcal)	794
たんぱく質 (g)	3.4
脂質 (g)	27.1
塩分 (g)	2.9

[illegible]

エネルギー (kcal)	661
たんぱく質 (g)	29.8
脂質 (g)	23.6
塩分 (g)	2.0

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【リクエスト:ポークビーンズ】	
豚モモ	35
白ワイン	0.3
大豆(国産、ゆで)	12
にんじん	20
玉葱	50
じゃがいも	40
さんどまめ(冷凍)	10
にんにく	0.5
しょうが	0.5
オリーブ油	1.0
トマト缶詰(ダイス)	30.0
トマトケチャップ	4.5
上白糖	0.1
食塩	0.3
白こしょう	0.02
コンソメ(粉末)	1.5
水	40
【キャベツとコーンのサラダ】	
キャベツ	40
きゅうり	15
とうもろこし(か-祉冷凍)	10
上白糖	1.5
食塩	0.6
白ワインビネガー	0.9
綿実油	1.2
うすくちしょうゆ	0.3
【黄桃(缶)】	
㊦(缶詰、黄肉種、果肉)	40

エネルギー (kcal)	624
たんぱく質 (g)	23.9
脂質 (g)	15.9
塩分 (g)	1.7

[illegible]

エネルギー (kcal)	724
たんぱく質 (g)	27.1
脂質 (g)	25.2
塩分 (g)	2.8

[illegible]

エネルギー (kcal)	677
たんぱく質 (g)	34.8
脂質 (g)	21.0
塩分 (g)	2.4

都合により食材を変更することがあります。