



2024年 6月 3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
【鯖の南蛮焼き】	
さわら	70
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	5.0
トウバンジャン	0.13
【ひじきの炒め煮】	
干ひじき	3
にんじん	10
油揚げ	5
むきえだまめ(冷凍)	5
綿実油	0.5
こいくちしょうゆ	3
上白糖	3
だし(削り節・昆布だし)	20
【おおさかしろなのみそ汁】	
ソフト豆腐	30
玉葱	30
はくさい	20
おおさかしろな	20
赤みそ	9
白みそ	3
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー (kcal)	669
たんぱく質 (g)	34.1
脂質 (g)	22.2
塩分 (g)	2.5

2024年 6月 4日(火)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ガパオライス【タイ料理】】	
水稻穀粒(精白米)	80
豚ひき肉	25
鶏若鶏肉ひき肉	25
玉葱	60
ぶなしめじ	20
青ピーマン	10
赤ピーマン	10
ごま油	3
にんにく	0.8
オイスターソース	2.7
こいくちしょうゆ	4.4
本みりん	2.8
上白糖	0.5
黒こしょう	0.03
ナンプラー	2.1
バジル(粉)	0.1
かたくり粉	2.5
【わかめスープ】	
カットわかめ(乾燥)	0.5
キャベツ	30
にんじん	20
えのきたけ	10
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	2
食塩	0.7
がらスープ(ポーク&チキン)	6
水	150
【みかん(缶)】	
みかん(缶詰)	40

エネルギー (kcal)	630
たんぱく質 (g)	24.8
脂質 (g)	19.1
塩分 (g)	2.7

2024年 6月 5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
【鶏肉のおろししょうゆかけ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
清酒(純米酒)	1
食塩	0.1
だいこんおろし(冷)	30
葉ねぎ	5
本みりん	3
うすくちしょうゆ	5
ゆず(果汁、生)	0.7
【土佐和え】	
油揚げ	6
はくさい	45
えのきたけ	10
かつお加工品(かつお節)	0.5
うすくちしょうゆ	2.5
本みりん	1
だし(削り節・昆布だし)	8
【とうがンのみそ汁】	
とうがん	40
にんじん	10
こまつな	20
ぶなしめじ	10
赤みそ	9
白みそ	3
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー (kcal)	616
たんぱく質 (g)	28.9
脂質 (g)	19.9
塩分 (g)	2.8

2024年 6月 6日(木)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 1/2黒糖パン】	
★黒糖パン	30
【イタリアンスパゲッティ】	
スパゲッティ	60
オリーブ油	1.5
豚モモ(脂肪なし)	20
玉葱	30
なす	15
にんじん	10
青ピーマン	5
マッシュルーム(水煮缶詰)	10
綿実油	0.8
食塩	0.36
こしょう混合	0.06
トマトケチャップ	12
トマトピューレ	12
ウスターソース	3.3
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【三度豆とコーンのサラダ】	
キャベツ	30
さんどまめ(冷凍)	18
とうもろこし(か-礼冷凍)	10
上白糖	1.5
食塩	0.3
白ワインビネガー	0.9
綿実油	0.6
うすくちしょうゆ	1.2
【★乳 ソフト元気ヨーグルト】	
★ソフト元気ヨーグルト	70

エネルギー (kcal)	647
たんぱく質 (g)	27.6
脂質 (g)	16.7
塩分 (g)	3.0

2024年 6月 7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
【鶏からあげの香味だれかけ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
こいくちしょうゆ	1.1
清酒(純米酒)	1.1
薄力粉	12
なたね油	5
しょうが	0.8
にんにく	0.9
葉ねぎ	7
綿実油	0.3
こいくちしょうゆ	3
上白糖	1.5
中華だし(がらスープ ポーク&チキン)	9
【夏野菜のさっぱり和え】	
なす	30
きゅうり	20
トマト	20
上白糖	2.4
食塩	0.3
綿実油	0.9
うすくちしょうゆ	1.5
米酢	2.4
【とうふの中華スープ】	
ソフト豆腐	30
玉葱	30
えのきたけ	10
チンゲンツアイ	30
にんじん	10
食塩	0.7
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	2
がらスープ(ポーク&チキン)	6
水	150

エネルギー (kcal)	692
たんぱく質 (g)	27.4
脂質 (g)	24.4
塩分 (g)	2.4

6月



学校給食献立表



大阪府立西淀川支援学校

2024年 6月 8日(土)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【牛肉と大豆のカレーライス】	
水稲穀粒(精白米)	80
和牛モモ(脂身付き)	30
じゃがいも	40
大豆(国産、ゆで)	12
玉葱	60
にんじん	15
にんにく	0.5
綿実油	0.5
食塩	0.5
ローレル(粉)	0.01
カレールウ	12
がらスープ(ポーク&チキン)	6
水	100
【キャベツのバジル風味サラダ】	
キャベツ	40
きゅうり	20
上白糖	1.8
食塩	0.6
白ワインビネガー	1.5
綿実油	0.9
うすくちしょうゆ	0.6
バジル(粉)	0.03
【黄桃(缶)】	
モモ(缶詰、黄肉種、果肉)	40

エネルギー(kcal)	667
たんぱく質(g)	23.4
脂質(g)	21.0
塩分(g)	2.7

2024年 6月10日(月)

代
休

2024年 6月11日(火)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【さば さばの梅煮】	
まさば	70
白ねぎ	15
しょうが	4
こいくちしょうゆ	4
清酒(純米酒)	6
本みりん	4
上白糖	4
練り梅	4.5
水	25
【こまつなの煮びたし】	
こまつな	50
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	0.3
だし(削り節・昆布だし)	10
【とうがんのすまし汁】	
とうがん	40
はくさい	20
にんじん	10
えのきたけ	10
カットわかめ(乾燥)	0.5
食塩	0.4
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)	645
たんぱく質(g)	31.5
脂質(g)	22.2
塩分(g)	3.1

2024年 6月12日(水)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【豚肉と厚揚げの煮物】	
豚モモ(脂肪なし)	30
豚ばら(脂身付)	10
綿実油	1
厚揚げ	40
だいこん	30
じゃがいも	20
にんじん	10
ごぼう	10
さんどまめ(冷凍)	10
上白糖	3
本みりん	2
清酒(純米酒)	2
こいくちしょうゆ	6
削り節	1.6
水	60
【焼きなすのみそだれかけ】	
なす	40
綿実油	0.8
赤みそ	1.5
上白糖	1
こいくちしょうゆ	0.4
水	2.6
【のりの佃煮】	
かつお加工品(かつお節)	0.8
干し椎茸	0.5
きざみのり	3
上白糖	0.8
清酒(純米酒)	1.5
本みりん	4.5
こいくちしょうゆ	3
だし(削り節・昆布だし)	22.5

エネルギー(kcal)	653
たんぱく質(g)	29.5
脂質(g)	20.4
塩分(g)	1.8

2024年 6月13日(木)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 おさつパン】	
★おさつパン	60
【★乳 タンドリーチキン】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
しょうが	0.5
にんにく	0.5
玉葱	5
★ヨーグルト(全脂無糖)	18
カレー粉	0.8
パプリカ(粉)	0.04
食塩	0.5
こしょう混合	0.02
【豚肉と野菜のスープ】	
豚モモ(脂身付き)	10
じゃがいも	30
キャベツ	30
チンゲンツアイ	20
にんじん	10
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
【★乳 ヨーグルト】	
★ヨーグルト(ココアプラス)	80

エネルギー(kcal)	705
たんぱく質(g)	33.4
脂質(g)	25.6
塩分(g)	2.9

6 月



学校給食献立表



大阪府立西淀川支援学校

2024年 6月14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
【お好み焼き】	
薄力粉	14
食塩	0.2
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(小袋)	10
中濃ソース	8
【大豆の煮豆】	
大豆(国産、ゆで)	18
ごぼう	15
にんじん	15
綿実油	1
上白糖	2.3
こいくちしょうゆ	2
本みりん	1
だし(削り節・昆布だし)	40
【かぼちゃとおくらのみそ汁】	
西洋かぼちゃ	30
玉葱	30
ぶなしめじ	10
カットわかめ(乾燥)	0.5
赤みそ	9
白みそ	3
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー(kcal)	774
たんぱく質(g)	28.1
脂質(g)	26.2
塩分(g)	3.1

2024年 6月17日(月)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【焼きとり】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
白ねぎ	30
しょうが	3
上白糖	1.7
本みりん	6
こいくちしょうゆ	5
かたくり粉	0.4
【じゃこピーマン】	
ちりめんじゃこ	10
青ピーマン	30
ごま油	0.3
上白糖	0.3
清酒(純米酒)	0.3
こいくちしょうゆ	0.5
ごま(いり)	0.2
【じゃがいものみそ汁】	
じゃがいも	30
油揚げ	5
玉葱	30
にんじん	10
カットわかめ(乾燥)	0.5
赤みそ	9
白みそ	3
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー(kcal)	666
たんぱく質(g)	32.2
脂質(g)	20.3
塩分(g)	3.1

2024年 6月18日(火)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【和風カレー丼】	
水稲穀粒(精白米)	80
豚モモ(脂肪なし)	40
清酒(純米酒)	1.2
油揚げ	8
玉葱	60
にんじん	20
葉ねぎ	5
ぶなしめじ	10
しょうが	0.5
綿実油	0.5
食塩	0.3
カレー粉	0.3
カレールウ	13
こいくちしょうゆ	1.5
昆布だし	0.4
削り節	2
水	70
【だいこんの甘酢あえ】	
だいこん	40
きゅうり	20
上白糖	2.7
食塩	0.6
うすくちしょうゆ	1.5
米酢	3.6
【りんご(缶)】	
りんご(缶詰)	40

エネルギー(kcal)	646
たんぱく質(g)	26.3
脂質(g)	18.9
塩分(g)	2.9

2024年 6月19日(水)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【酢豚】	
豚ひれ	45
しょうが	1
清酒(純米酒)	1.5
こいくちしょうゆ	1.5
かたくり粉	10.5
なたね油	5
にんじん	20
玉葱	40
たけのこ(水煮)	18
青ピーマン	10
ごま油	1
上白糖	2.4
米酢	1.8
食塩	0.45
こいくちしょうゆ	4.2
トマトケチャップ	6
水	40
【チンゲンサイのスープ】	
キャベツ	30
チンゲンツァイ	20
じゃがいも	30
えのきたけ	10
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	2
食塩	0.7
がらスープ(ポーク&チキン)	6
水	150

エネルギー(kcal)	623
たんぱく質(g)	25.7
脂質(g)	16.3
塩分(g)	2.6

2024年 6月20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	60
はちみつ	8
【★乳 鮭のクリームシチュー】	
しろさけ	40
白ワイン	1.2
玉葱	40
にんじん	20
じゃがいも	40
さんどまめ(冷凍)	10
マッシュルーム(水煮缶詰)	10
綿実油	0.5
食塩	0.3
こしょう混合	0.03
薄力粉	5
★有塩バター	1.2
綿実油	1.7
★牛乳	22
★クリーム(乳脂肪)	6
コンソメ(粉末)	1.5
水	70
【キャベツのサラダ】	
キャベツ	40
きゅうり	15
とうもろこし(か-補冷凍)	5
上白糖	1.5
食塩	0.3
白ワインピネガー	0.9
綿実油	0.6
うすくちしょうゆ	1.2

エネルギー(kcal)	642
たんぱく質(g)	27.8
脂質(g)	22.2
塩分(g)	2.8

6 月



学校給食献立表



大阪府立西淀川支援学校

2024年 6月21日(金)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【もずく入りじゅーしー】	
水稲穀粒(精白米)	80
むきえだまめ(冷凍)	5
沖縄もずく(塩蔵、塩抜き)	6
昆布つくだ煮	6
清酒(純米酒)	0.3
上白糖	0.8
本みりん	0.5
食塩	0.1
うすくちしょうゆ	0.8
こいくちしょうゆ	0.8
だし(削り節・昆布だし)	120
【ゴーヤチャンプルー】	
豚モモ(脂肪なし)	40
まぐろ缶詰(水煮ルーカット)	18
玉葱	40
もやし(細)	25
木綿豆腐	30
にがうり	15
にんじん	15
食塩	0.2
綿実油	0.5
食塩	0.3
こいくちしょうゆ	3
かつお加工品(かつお節)	1
【あおさのすまし汁】	
あおさ(素干し)	0.25
じゃがいも	30
はくさい	30
えのきたけ	10
うすくちしょうゆ	5.2
本みりん	0.8
昆布だし	0.9
削り節	3.5
水	150

エネルギー (kcal)	589
たんぱく質 (g)	33.2
脂質 (g)	13.7
塩分 (g)	2.7

2024年 6月24日(月)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【たらのパイ揚げ】	
たら	70
食塩	0.1
清酒(純米酒)	1
薄力粉	12
ほうれんそう(冷凍)	6
うすくちしょうゆ	1
なたね油	6
【オクラの梅風味あえ】	
オクラ	20
はくさい	40
上白糖	0.9
うすくちしょうゆ	2.1
米酢	0.3
練り梅	0.9
【けんちん汁】	
木綿豆腐	30
油揚げ	5
こまつな	30
にんじん	10
れんこん	15
つきこんにゃく	10
白ねぎ	10
綿実油	0.5
食塩	0.4
うすくちしょうゆ	4
本みりん	1
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー (kcal)	643
たんぱく質 (g)	32.3
脂質 (g)	18.7
塩分 (g)	2.2

2024年 6月25日(火)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 ハニーバンズ】	
★ハニーバンズ	60
【豚肉のデミグラスソース】	
豚モモ(脂肪なし)	60
豚ばら(脂身付)	15
玉葱	30
白ワイン	2.8
食塩	0.2
黒こしょう	0.04
オリーブ油	1
りんごピューレ	6.9
デミグラスソース(米粉)	6.5
水	100
【コンソメスープ】	
キャベツ	30
にんじん	15
ぶなしめじ	10
さんどまめ(冷凍)	20
食塩	0.4
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)	660
たんぱく質 (g)	32.3
脂質 (g)	24.4
塩分 (g)	3.2

2024年 6月26日(水)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【とりすき煮】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	40
清酒(純米酒)	1
焼き豆腐	40
玉葱	60
白ねぎ	20
えのきたけ	10
綿実油	1
上白糖	4.5
こいくちしょうゆ	5
清酒(純米酒)	2
本みりん	2.3
食塩	0.1
水	10
削り節	0.5
水	150
【はくさいの甘酢あえ】	
はくさい	40
きゅうり	20
上白糖	2.7
食塩	0.5
うすくちしょうゆ	1.0
米酢	3.6
【小松菜のみそ汁】	
ソフト豆腐	30
こまつな	30
おつゆふ	1
油揚げ	5
赤みそ	9
白みそ	3
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー (kcal)	656
たんぱく質 (g)	31.9
脂質 (g)	17.4
塩分 (g)	3.0

2024年 6月27日(木)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【マーボー丼】	
水稲穀粒(精白米)	80
豆腐(冷)	78
豚ひき肉	20
牛ひき肉	20
玉葱	60
白ねぎ	10
干し椎茸	1
しょうが	0.5
にんにく	0.5
綿実油	0.5
トウバンジャン	0.2
清酒(純米酒)	2
食塩	0.2
こいくちしょうゆ	4
赤みそ	8
かたくり粉	2.3
水	60
コンソメ(粉末)	1.9
水	150
【チンゲンサイの中華和え】	
だいこん	40
チンゲンツァイ	20
上白糖	1.7
米酢	2.5
ごま油	0.6
こいくちしょうゆ	3.5
ごま(いり)	1
【黄桃(缶)】	
モモ(缶詰、黄肉種、果肉)	40

エネルギー (kcal)	677
たんぱく質 (g)	27.5
脂質 (g)	22.2
塩分 (g)	3.1



2024年 6月28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
【★卵 炒り豆腐】	
木綿豆腐	40
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	30
玉葱	40
にんじん	20
干し椎茸	0.5
さんどまめ(冷凍)	10
★たまご(冷凍)	18
ごま油	1
こいくちしょうゆ	4
うすくちしょうゆ	3
上白糖	2
本みりん	0.9
食塩	0.1
削り節	0.8
水	40
【なすとみょうがのごまじゃこあえ】	
なす	30
きゅうり	20
みょうが	10
ちりめんじゃこ	3
上白糖	1.5
食塩	0.45
うすくちしょうゆ	0.45
ごま油	1.8
ごま(すり)	2.2
【牛ひじきそばろ(ふりかけ)】	
牛ひき肉	15
清酒(純米酒)	0.3
干ひじき(アール缶、乾)	1.0
しそ葉	0.6
綿実油	0.6
上白糖	2.2
うすくちしょうゆ	3
本みりん	1

今月の給食の紹介です。

- 6月8日(土)はスポーツフェスティバルです。
- 6月10日(月)は代休日となっています。
- 太平洋戦争末期に激しい地上戦があった沖縄県では、6月23日が沖縄戦が終結した日を「慰霊の日」と定めています。今年は6月23日は日曜日なので6月21日の給食を沖縄料理にしました。沖縄について知っていることを話してみてくださいね。



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。
- ご希望がある場合は担任にご連絡ください。

欠食理由	対応可能日
急な入院・自宅療養	5日後からの対応
家事都合・訓練入院・ショートステイ等	5日以上連続した欠食

※中高等部の普通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。

- ※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。当日の再開連絡には対応できません。ご了承ください。
- ※場合によってはご希望に添えない場合もありますので、まずは担任にご相談ください。
- ※食材発注の都合上、前週の月曜日または、5日後よりの対応となります。

エネルギー(kcal)	627
たんぱく質(g)	29.4
脂質(g)	21.7
塩分(g)	2.8

エネルギー(kcal)	627
たんぱく質(g)	29.4
脂質(g)	21.7
塩分(g)	2.8

