5 月

学校給食献立表



西淀支全第 3 号 大阪府立西淀川支援学校 2025年5月5日(月)

5月の給食の紹介

*旬のなにわの伝統野菜献立 5月1日木曜日

豆ごはん:碓井豌豆(うすいえんどう) 生産地区:大阪府羽曳野市碓井地区

* 行事食

5月2日金曜日 こどもの日お祝い牛肉ちらし 楽しみにしてくださいね。



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。

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・ショートスティ等)⇒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
- ※給食再開連絡は、前日までに必ずご連絡くだ さい。

	月間栄養量	
※中高等部の基本食を基準と	エネルギー(kcal)	684
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)	30.7
約8割の未養価です。 	脂質(g)	21.3
	塩分(g)	2.5

2025年 5月 1日(木))
献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【豆ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	80
うすいえんどう	10
食塩	1.0
清酒(純米酒)	1.4
昆布だし	0.08
【豚じゃが】	
豚モモ(脂肪なし)	40
じゃがいも	40
玉葱	40
にんじん	15
厚揚げ	35
糸こんにゃく	10
綿実油	0.5
上白糖	2.5
本みりん	0.7
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	2
うすくちしょうゆ	2
削り節	1.6
水	60
【ちくわの磯辺あげ】	
ちくわ	40
薄力粉	6
あおのり	0.35
なたね油	6
【キャベツのゆず風味】	
キャベツ	40
きゅうり	20
上白糖	2

エネルギー(kcal)	724
たんぱく質(g)	33.6
脂質(g)	22.5
塩分(g)	3.0

うすくちしょうゆ

ゆず(果汁、生)

食塩

米酢

0.2

1.2

8.0

2025年 5月 2日(金) 献立名/食品名 【牛乳】 ★牛乳 1本 【こどもの日お祝い牛肉ちらし】 水稲穀粒(精白米) 70 0.3 昆布だし 12 米酢 4.5 上白糖 食塩 S.O 米酢 30 和牛モモ(脂身付き) 和牛肉ばら(脂身付き) 15 ごぼう 20 にんじん 干し椎茸 0.5 綿実油 清酒(純米酒) 8.0 こいくちしょうゆ 上白糖 0.2 食塩 8.0 きざみのり 【きゅうりの生姜あえ】 きゅうり 20 40 キャベツ しょうが 0.9 上白糖 うすくちしょうゆ 【うすくず汁】 鶏若鶏肉モモ(皮なし) 20 30 じゃがいも 20 玉葱 油揚げ 5 糸みつば 0.2 食塩 うすくちしょうゆ

水	150
エネルギー(kcal)	646
たんぱく質(g)	27.4
脂質(g)	19.9
塩分(g)	2.3

かたくり粉

昆布だし

削り節

2.5

0.6

2.3

こども

5 月

振

替え

休_ッう 口_っ

2025年5月6日(火)



常 学校給食献立表 常

2025年 5月 7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
【あじのしょうゆマヨネーズ焼き】	
まあじ	70
こいくちしょうゆ	2.3
食塩	0.1
エッグケアドレッシング	12
【季節野菜のごまあえ】	
キャベツ	35
アスパラガス	20
上白糖	1
うすくちしょうゆ	2.5
ごま(いり)	0.6
だし(削り節・昆布だし)	6
ごま(すり)	0.9
【かぼちゃのみそ汁】	
豚ばら(脂身付)	15
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	8
白みそ	2
昆布だし	0.6
削り節	2.3
2K	150
エネルギー(kcal)	698
たんぱく質(g)	34.3
脂質(g)	26.8

塩分(g)

又加及田	\wedge
2025年 5月 8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
【焼きそば】	
中華めん(ゆで)	100
中華めん(ゆで)	60
綿実油	3
豚モモ(脂身付き)	30
キャベツ	40
玉葱	30
にんじん	10
綿実油	0.8
食塩	0.3
^{民塩} こしょう混合	0.06
ウスターソース	
濃厚ソース	6
辰字 クース 【じゃがいものスープ】	0
じゃがいも	20
はくさい	30
	30
ぶなしめじ	10
削り節	8
食塩	0.5
こしょう混合	0.04
うすくちしょうゆ	2
がらスープ(ポーク&チキン)	6
水	150
【★乳 ソフール元気ヨーグルト】	
★ソフール元気ヨーグルト	1個

エネルギー(kcal)

たんぱく質(g)

脂質(g)

塩分(g)

2.7

829

31.6

23.8

3.1

脂質(g)

塩分(g)

30.8

2.6

塩分(g)

2025年5月9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
【プルコギ】	
和牛モモ(脂身付き)	60
玉葱	60
もやし (細)	40
にんじん	20
青ピーマン	10
しょうが	1.5
にんにく	0.3
上白糖	3.4
こいくちしょうゆ	
コチジャン	5 1.2
ごま(いり)	1.2
ごま(すり)	1.2
こま油	1.2
【しゅうまい】	1.2
しゅうまい(冷凍)	5.1
	54
【わかめスープ】 じゃがいも	20
カットわかめ(乾燥)	20
はくさい	0.5
とうもろこし(カーネル冷凍)	30 10
うすくちしょうゆ	
	2.5
食塩	0.5
こしょう混合	0.02
がらスープ(ポーク&チキン)	/ / / / /
水	150
エネルギー(kcal)	792
たんぱく質(g)	32.5
1C/01C \	52.0

2025年 5月12日(月)

2020 0/3 22 //3	
献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【田舎煮】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	30
清酒(純米酒)	1
綿実油	1
焼き豆腐	50
ちくわ	20
だいこん	40
じゃがいも	30
にんじん	15
干し椎茸	1
こいくちしょうゆ	5
上白糖	2.8
清酒(純米酒)	2
本みりん	2
削り節	1.6
水	60
【しらすと野菜のいためもの】	
ちりめんじゃこ	5
アスパラガス	15
キャベツ	40
 米酢	4
上白糖	3
こいくちしょうゆ	1
うすくちしょうゆ	0.5
食塩	0.2
ごま油	1
【金時豆の甘煮】	•
金時豆(乾)	12
上白糖	4.5
	0.1
こいくちしょうゆ	1.1
水	30
-	
エネルギー(kcal)	GGE
	665
たんぱく質(g)	32.1
脂質(g)	16.0

都合により食材を変更することがあります。

2.4

常 学校給食献立表 常

2025年 5日13日(以)

2025年 5月13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
【みそカツ】	
豚ひれ	60
食塩	0.15
こしょう混合	0.03
	4.7
水	4.7
パン粉(乾燥)	10
なたね油	6
八丁味噌	2.4
赤みそ	1.0
上白糖	1.7
本みりん	1.7
水	12
かたくり粉	0.3
【きゅうりの甘酢あえ】	0.0
きゅうり	40
だいこん	20
削り節	1.6
 米酢	2.8
こいくちしょうゆ	2.3
【すまし汁】	2.0
はくさい	30
	30
にんじん	10
えのきたけ	
<u>んのるだり</u> 糸みつば	10 5
	5
食塩	0.4
うすくちしょうゆ	4
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)	30.9
脂質(g)	18.0
塩分(g)	2.2

2025年 5月14日(水)		
献立名/食品名	g	
【牛乳】		
★ 牛乳	1本	
【ポークカレーライス】		
水稲穀粒(精白米)	80	
豚モモ(脂肪なし)	40	
じゃがいも	50	
玉葱	60	
にんじん	20	
むきえだまめ(冷凍)	10	
トマト缶詰(ダイス)	10	
にんにく	0.5	
綿実油	0.5	
食塩	0.2	
ローレル(粉)	0.01	
カレールウ	15	
がらスープ(ポーク&チキン)	6.7	
水	100	
【キャベツのひじきドレッシング】		
キャベツ	40	
アスパラガス	20	
干ひじき	0.6	
上白糖	2.4	
食塩	0.2	
綿実油	1.2	
うすくちしょうゆ	1.5	
米酢	1.5	
【りんご(缶)】		
りんご(缶詰)	40	
ナ ウルギ (11)	070	
エネルギー(kcal)	676	

たんぱく質(g)

脂質(g)

塩分(g)

2025年 5月15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
【サーモンのコーンマヨ風味焼き】	
しろさけ	70
うすくちしょうゆ	2.6
白ワイン	2.6
食塩	0.1
白こしょう	0.03
パセリ(乾)	0.2
玉葱	25
ぶなしめじ	10
とうもろこし仂-礼冷凍)	10
エッグケアドレッシング	6
【ミネストローネ】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	9
じゃがいも	20
にんじん	15
キャベツ	20
大豆(国産、ゆで)	20
にんにく	0.6
セロリー	5
綿実油	5 2
白ワイン	1.5
トマト缶詰(ダイス)	33
トマトケチャップ	6.1
食塩	0.1
白こしょう	0.03
コンソメ(粉末)	1.5
水	130

エネルギー(kcal)

たんぱく質(g)

脂質(g)

塩分(g)

26.7

18.8

2.4

679

38.1

24.4

2.9

脂質(g)

塩分(g)

24.1

2.4

2025年 5月16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
【鶏肉のごまだれ焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
玉葱	30
ごま(ねり)	5.5
上白糖	0.6
本みりん	1.6
こいくちしょうゆ	3 2
ごま(すり)	2
【三度豆のおかか和え】	
さんどまめ(冷凍)	18
キャベツ	40
上白糖	1.5
うすくちしょうゆ	3
かつお加工品(かつお節)	0.4
【はくさいのみそ汁】	
はくさい	30
にんじん	15
削り節	10
油揚げ	5
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
ZK	150
71	100
エネルギー(kcal)	659
たんぱく質(g)	29.7
DE FF ()	

2025年 5月19日(月	∄)
献立名/食品名	g
【牛乳】	4
★牛乳	1本
【中華丼】	
水稲穀粒(精白米)	80
豚モモ(脂肪なし)	40
清酒(純米酒)	1.1
はくさい	60
チンゲンツァイ	20
玉葱	60
にんじん	20
ぶなしめじ	10
白ねぎ	10
しょうが	0.5
綿実油	0.5
上白糖	0.4
食塩 食塩	0.5
こしょう混合	0.02
こいくちしょうゆ	3
がらスープ(ポーク&チキン)	7
かたくり粉	3.5
水	40
【厚揚げの生姜醤油かけ】	
厚揚げ	60
しょうが	0.45
上白糖	1.2
こいくちしょうゆ	2
【国産ももゼリー】	
国産ももゼリー	1個
エネルギー(kcal)	663
たんぱく質(g)	30.1
脂質(g)	18.6
	

塩分(g) 都合により食材を変更することがあります。

1.4

2025年 5月20日(火)

2025年 5月20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
【さわらの塩焼き】	
さわら	70
食塩	0.4
【新じゃがいものそぼろ煮】	
じゃがいも	40
豚ひき肉	10
玉葱	25
ちくわ	15
にんじん	10
さんどまめ(冷凍)	10
綿実油	1.5
本みりん	1.5
上白糖	3.2
こいくちしょうゆ	3
うすくちしょうゆ	1
削り節	1.2
水	40
かたくり粉	1.5
【手作りひじきふりかけ】	
干ひじき	3
かつお加工品(かつお節)	0.9
ごま(いり)	3
上白糖	6
本みりん	3.9
こいくちしょうゆ	3
だし(削り節だし)	20
エネルギー(kcal)	692
こころいんし しゃじんしょ	()://

エネルギー(kcal)	692
たんぱく質(g)	33.8
脂質(g)	20.6
塩分(g)	2.1

2025年 5月21日(水	<)
献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ハヤシライス】	
水稲穀粒(精白米)	80
和牛モモ(脂身付き)	40
じゃがいも	40
玉葱	60
にんじん	20
マッシュルーム(水煮)	7
セロリー	
綿実油	5 1 4
トマトピューレ	4
トマトケチャップ	6
食塩	0.85
こしょう混合	0.03
ローレル(粉)	0.02
デミグラスソース	
ウスターソース	4 3 4
 薄力粉	4
綿実油	3.1
水	70
 削り節	1.9
2K	150
【キャベツのサラダ】	100
キャベツ	40
さんどまめ(冷凍)	10
とうもろこしか一礼冷凍)	10
上白糖	1.5
	0.3
白ワインビネガー	0.9
温泉油	0.6
うすくちしょうゆ	1.2
【みかん(缶)】	ے, ا
みかん(缶詰)	40
<i>оулу Г</i> О\Ш	40
エネルギー(kcal)	679
+ / 1 + / FF ()	000

たんぱく質(g)

脂質(g)

塩分(g)

2025年 5月22日(木	7)
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
【鶏肉のハニーマスタード焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
食塩	0.3
白ワイン	1.2
黒こしょう	0.03
玉葱	20
青ピーマン	8
にんにく	0.5
はちみつ	0.5 5 3
粒入りマスタード	3
オリーブ油	1
【大麦と野菜のスープ】	
ショルダーベーコン	10
おおむぎ(押麦)	13.4
じゃがいも	20
キャベツ	25
にんじん	10
むきえだまめ(冷凍)	5
 食塩	0.2
こしょう混合	0.04
うすくちしょうゆ	2
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【★乳 ヨーグルト】	
★ヨーグルト (コアコアプラス)	1個
	- 1
エネルギー(kcal)	755

たんぱく質(g)

脂質(g)

塩分(g)

32.3

25.8

2.9

脂質(g)

塩分(g)

18.7

2.4

23.0

21.2

2.8

2025年 5日23日(全)

2025年 5月23日(金	2)
献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【チャプチェ】	
豚モモ(脂肪なし)	40
豚ばら(脂身付)	10
しょうが	0.7
清酒(純米酒)	
普通はるさめ(乾)	2 12
玉葱	50
たけのこ(水煮)	15
チンゲンツァイ	30
にんじん	10
白ねぎ	5
	15
 綿実油	1.5
こいくちしょうゆ	
上白糖	5.5
食塩	0.3
白こしょう	0.03
ごま油	1
ごま(いり)	2
コチジャン	0.3
【チンゲンサイのスープ】	
ソフト豆腐	30
じゃがいも	30
チンゲンツァイ	30
ぶなしめじ	10
食塩	0.7
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	2.7
がらスープ(ポーク&チキン)	7
水	150
ー フリギ (L 1)	050
エネルギー(kcal)	658
たんぱく質(g)	27.9

2025年5月26日(日)

2025年 5月26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
【豚肉の甘辛いため】	50
豚モモ(脂身付き)	50
豚ばら(脂身付)	10
玉葱	40
にんにく	0.3
清酒(純米酒)	2.5
りんごピューレ	4.5
こいくちしょうゆ	3
上白糖	4
綿実油	0.5
【焼きかぼちゃの甘酢みつかけ】	
西洋かぼちゃ	60
上白糖	1.6
食塩	0.2
米酢	2
うすくちしょうゆ	1.4
【もずくとおくらのとろり汁】	
ソフト豆腐	30
はくさい	30
オクラ	10
えのきたけ	10
沖縄もずく(塩蔵、塩抜き)	12
 食塩	0.3
うすくちしょうゆ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
ー フリギ (1 1)	050
エネルギー(kcal)	656
たんぱく質(g)	29.3
脂質(g)	18.9
1 TI (-) / ~ \	

塩分(g) 都合により食材を変更することがあります。

2.1

5 月

学校給食献立表

2025年5月27日(火)

2025年 5月27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
【揚げ魚の和風あんかけ】	
たら	70
食塩	0.2
薄力粉	8
なたね油	6
玉葱	30
チンゲンツァイ	20
にんじん	10
干し椎茸	1
だし(削り節・昆布だし)	45
上白糖	1.2
うすくちしょうゆ	3
かたくり粉	3
【とうふのみそ汁】	
ソフト豆腐	30
油揚げ	5
はくさい	30
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
水	150
【焼きのり】	
焼きのり	2

エネルギー(kcal)	648
たんぱく質(g)	33.2
脂質(g)	18.3
塩分(g)	2.3

2025年 5月28日(水)

2025年 5月28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
【鶏の照り焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
玉葱	30
清酒(純米酒)	
しょうが	1
こいくちしょうゆ	2 1 3 3
本みりん	3
上白糖	2
【三度豆の甘酢あえ】	
はくさい	45
さんどまめ(冷凍)	12
上白糖	2.7
食塩	0.3
米酢	3.6
うすくちしょうゆ	1.5
【ごぼうとあげのみそ汁】	
ごぼう	15
油揚げ	15 5
はくさい	30
にんじん	15
こまつな	20
赤みそ	8
白みそ	2
 昆布だし	06
削り節	0.6 2.3
<u>水</u>	150
√J\	150

エネルギー(kcal)

たんぱく質(g)

脂質(g)

塩分(g)

633

27.9

19.4

2.3

2025年 5月29日(木)

2025年 5月29日(木	<)
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
【ポークビーンズ】	
豚モモ(脂身付き)	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
トマト缶詰(ダイス)	30
トマトケチャップ	4.5
上白糖	-
上口//i 食塩	0.1
	0.3
白こしょう	0.02
コンソメ(粉末)	1.5
削り節	40
【キャベツとコーンのサラダ】	1.0
キャベツ	40
きゅうり	15
とうもろこし(カーネル冷凍)	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

エネルギー(kcal)

たんぱく質(g)

脂質(g)

塩分(g)

606

27.0

20.1

2.9

脂質(g)

塩分(g)

19.7

2.2

2025年 5月30日(金)

2025年 5月30日(金	`` _)
献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【甘うまグリーンパワー丼】	
水稲穀粒(精白米)	80
豚モモ(脂身付き)	55
しょうが	1
にんにく	0.75
玉葱	40
こいくちしょうゆ	5
清酒(純米酒)	1.7
上白糖	4
だし(削り節・昆布だし)	6
ごま油	2.3
キャベツ	40
チンゲンツァイ	30
【みそ汁】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	15
油揚げ	5
はくさい	30
にんじん	15
えのきたけ	10
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
水	150
【黄桃(缶)】	
tt(缶詰、黄肉種、果肉)	40
	070
エネルギー(kcal)	670
たんぱく質(g)	32.4

