２　月　　学校給食献立表

西淀支全第　120　号

大阪府立西淀川支援学校

2月の給食の紹介

★行事食
・2月　3日月曜日：節分献立
・2月14日金曜日：バレンタイン献立
★なにわの伝統野菜：おおさかしろな
・2月　3日月曜日：みそしる
・2月21日金曜日：ごまあえ
★郷土料理　：広島県
・2月26日水曜日：もりぶごはん・美酒鍋

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。

2025年 2月 3日(月)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【大豆茶飯】	
水稲穀粒(精白米)	70
大豆(国産、ゆで)	14
食塩	0.7
ほうじ茶(浸出液)	105
【鶏つくね焼き】	
鶏若鶏肉ひき肉	70
清酒(純米酒)	1
玉葱	40
葉ねぎ	5
しょうが	1
豆乳	5
パン粉(乾燥)	6
食塩	0.2
白こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	2
上白糖	2.4
本みりん	1.8
清酒(純米酒)	1.8
かたくり粉	0.4
【添え野菜】	
さんどまめ（冷凍）	20
にんじん	20
【おおさかしろなのみそ汁】	
だいこん	30
はくさい	30
ぶなしめじ	10
油揚げ	5
おおさかしろな	30
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）	641
たんぱく質（g）	33.0
脂質（g）	21.4
塩分（g）	2.7

2025年 2月 4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
【肉じゃが】	
和牛モモ（脂身付き）	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
さんどまめ（冷凍）	12
綿実油	0.5
上白糖	2.8
本みりん	0.7
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	3
うすくちしょうゆ	2
削り節	1.6
水	50
【切り干し大根の炒め煮】	
油揚げ	3
大豆(国産、ゆで)	7
切干しだいこん	7
こまつな	10
上白糖	2
本みりん	0.5
うすくちしょうゆ	2
こいくちしょうゆ	1
だし（削り節だし）	60
【焼きのり】	
焼きのり	2

エネルギー（kcal）	683
たんぱく質（g）	30.6
脂質（g）	22.3
塩分（g）	1.5

2025年 2月 5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
【チャプチェ】	
豚モモ(脂肪なし)	30
しょうが	0.7
清酒(純米酒)	2
普通はるさめ(乾)	10
玉葱	50
チンゲンツァイ	30
にんじん	10
白ねぎ	5
干し椎茸	1.5
綿実油	1
こいくちしょうゆ	3
上白糖	2.4
食塩	0.1
白こしょう	0.03
ごま油	1
ごま(いり)	2
コチジャン	0.3
【チヂミ】	
がらスープ（ポーク&チキン）	1
水	22
薄力粉	8
かたくり粉	1
ごま油	0.2
食塩	0.05
うすくちしょうゆ	1
コチジャン	0.1
ちくわ	3
にら	3
ごま油	0.5
【わかめスープ】	
カットわかめ（乾燥）	0.5
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	2
食塩	0.5
こしょう混合	0.02
がらスープ（ポーク&チキン）	6
水	150

エネルギー（kcal）	624
たんぱく質（g）	23.7
脂質（g）	14.4
塩分（g）	1.9

月間栄養量	
エネルギー（kcal）	668
たんぱく質（g）	30.4
脂質（g）	21.1
塩分（g）	2.4

※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。

都合により食材を変更することがあります。

２　月　　学校給食献立表

2025年 2月 6日(木)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳　コッペパン】	
★コッペパン	60
【★乳　かぼちゃのクリームシチュー】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	30
じゃがいも	30
西洋かぼちゃ	30
玉葱	40
マッシュルーム(水煮)	10
ほうれんそう(冷凍)	20
綿実油	1
食塩	0.4
こしょう混合	0.03
薄力粉	5
★有塩バター	1.3
綿実油	1.7
★牛乳	22
★クリーム(乳脂肪)	7
コンソメ(粉末)	1.5
水	75
【ブロッコリーとツナサラダ】	
ブロッコリー	20
キャベツ	20
まぐろ缶詰(水煮ﾌﾚｰｸﾗｲﾄ)	13
上白糖	1.5
食塩	0.4
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
【★乳　ヨーグルト】	
★ヨーグルト（コアコアプラス）	80

エネルギー（kcal）	697
たんぱく質（g）	30.2
脂質（g）	24.7
塩分（g）	3.0

2025年 2月 7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)	70
玉葱	30
ごま(ねり)	6.5
上白糖	0.6
本みりん	1.6
こいくちしょうゆ	3
ごま(すり)	2
【こまつなのごまあえ】	
こまつな	40
はくさい	20
上白糖	1.5
こいくちしょうゆ	3
ごま(すり)	1.13
【里芋　里芋のみそ汁】	
さといも(冷凍)	30
だいこん	30
ごぼう	10
ぶなしめじ	10
葉ねぎ	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）	690
たんぱく質（g）	31.0
脂質（g）	25.0
塩分（g）	2.2

2025年 2月10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
【鰆のしょうが煮】	
さわら	70
しょうが	2
上白糖	4
米酢	0.6
こいくちしょうゆ	4
清酒(純米酒)	1.6
昆布だし	1
水	40
【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
米酢	3.6
【あつあげと大根の煮物】	
厚揚げ	25
豚ばら(脂身付)	20
だいこん	40
にんじん	20
さんどまめ（冷凍）	13
上白糖	1.8
うすくちしょうゆ	1.5
こいくちしょうゆ	1.5
本みりん	1.5
食塩	0.2
削り節	1.6
水	40

エネルギー（kcal）	700
たんぱく質（g）	34.2
脂質（g）	25.3
塩分（g）	2.2

2025年 2月12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(脂身付き)	40
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
がらスープ（ポーク＆チキン）	6
水	90
【サワーキャベツ】	
キャベツ	50
とうもろこし(ｶｰﾈﾙ冷凍)	10
オリーブ油	0.5
上白糖	1.4
食塩	0.3
白ワインビネガー	1.4
うすくちしょうゆ	0.4
こいくちしょうゆ	1
【りんご（缶）】	
りんご(缶詰)	40

エネルギー（kcal）	660
たんぱく質（g）	24.5
脂質（g）	19.0
塩分（g）	2.4

2025年 2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
【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	30
にんにく	0.5
はちみつ	7
粒入りマスタード	6
オリーブ油	1
【ブロッコリーのスープ】	
ショルダーベーコン	15
はくさい	30
にんじん	15
ブロッコリー（冷凍）	30
えのきたけ	10
食塩	0.2
こしょう混合	0.3
うすくちしょうゆ	1.0
コンソメ(粉末)	1.5
水	150

エネルギー（kcal）	661
たんぱく質（g）	31.0
脂質（g）	25.2
塩分（g）	3.1

都合により食材を変更することがあります。

２　月　　学校給食献立表

2025年 2月14日(金)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★卵　オムライス】	
水稲穀粒(精白米)	70
コンソメ(粉末)	2
オリーブ油	2
トマトケチャップ	5
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	30
にんじん	10
玉葱	30
青ピーマン	7
オリーブ油	0.5
トマトケチャップ	5
食塩	0.1
白こしょう	0.02
コンソメ(粉末)	0.5
★うすやきたまご	40
トマトミニケチャップ（個袋）	12
【ほたてと白菜のクラムチャウダー】	
ほたてがい･貝柱、水煮	18
じゃがいも	20
にんじん	10
はくさい	30
セロリー	3
パセリ	0.5
オリーブ油	1
薄力粉	3
食塩	0.3
白こしょう	0.03
豆乳	20
豆乳クリーム	6
コンソメ(粉末)	2
水	130
【バレンタインハートのプリン】	
バレンタインハートのプリン	40

エネルギー（kcal）	670
たんぱく質（g）	28.8
脂質（g）	21.1
塩分（g）	3.3

2025年 2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
【鮭のスタミナ焼き】	
しろさけ	70
にんにく	0.3
本みりん	2.3
こいくちしょうゆ	3
清酒(純米酒)	2.3
上白糖	1
【うずら豆の甘煮】	
うずら豆	12
上白糖	4.5
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	1.00
水	30
【豚汁】	
豚モモ(脂身付き)	20
さつまいも	30
ごぼう	20
だいこん	30
にんじん	10
つきこんにゃく	7
白ねぎ	10
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）	670
たんぱく質（g）	36.6
脂質（g）	14.4
塩分（g）	2.0

2025年 2月18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
【鶏肉のから揚げ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
しょうが	1.8
清酒(純米酒)	2.2
こいくちしょうゆ	2
薄力粉	14
なたね油	5
【添え野菜】	
キャベツ	40
にんじん	10
【だいこんのすまし汁】	
だいこん	30
はくさい	30
油揚げ	5
ぶなしめじ	10
葉ねぎ	5
食塩	0.4
うすくちしょうゆ	3
昆布だし	0.6
削り節	2.6
水	150

エネルギー（kcal）	685
たんぱく質（g）	29.4
脂質（g）	25.6
塩分（g）	1.5

2025年 2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
【田舎風煮】	
豚モモ(脂肪なし)	25
豚ばら(脂身付)	5
綿実油	1
焼き豆腐	50
ちくわ	10
じゃがいも	20
にんじん	15
ごぼう	10
だいこん	20
つきこんにゃく	6
上白糖	3
本みりん	2
清酒(純米酒)	2
こいくちしょうゆ	2.5
削り節	1.4
水	60
【はくさいのしらすあえ】	
はくさい	40
さんどまめ（冷凍）	20
ちりめんじゃこ	3
食塩	0.3
上白糖	2.4
米酢	2.7
【わかめのみそ汁】	
おつゆふ	1
玉葱	20
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）	638
たんぱく質（g）	30.5
脂質（g）	16.8
塩分（g）	2.6

2025年 2月20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
【ペンネ・ボロネーゼ】	
ペンネ	22
オリーブ油	0
牛ひき肉	15
豚ひき肉	15
玉葱	40
にんじん	10
にんにく	0.5
マッシュルーム(水煮)	5
綿実油	0.5
食塩	0.2
ローレル（粉）	0.03
トマト缶詰(ダイス)	40
トマトピューレ	4
トマトケチャップ	6
コンソメ(粉末)	0.3
上白糖	0.8
薄力粉	1.2
オリーブ油	0.5
コンソメ(粉末)	1.50
水	150
【グリーンサラダ】	
キャベツ	35
さんどまめ（冷凍）	20
とうもろこし(ｶｰﾈﾙ冷凍)	10
上白糖	1.8
食塩	0.5
白ワインビネガー	2.4
綿実油	0.9
【みかん（缶）】	
みかん(缶詰)	40

エネルギー（kcal）	690
たんぱく質（g）	25.8
脂質（g）	21.4
塩分（g）	2.4

都合により食材を変更することがあります。

２　月　　学校給食献立表

2025年 2月21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
【★卵　おでん（うずら）】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	30
厚揚げ	30
だいこん	50
ちくわ	15
じゃがいも	40
★うずら卵(水煮缶詰)	30
うすくちしょうゆ	2
こいくちしょうゆ	2
上白糖	1.2
本みりん	1
削り節	1.6
水	50
【おおさかしろなのごま和え】	
おおさかしろな	40
はくさい	20
にんじん	10
上白糖	1
うすくちしょうゆ	2
ごま(いり)	0.6
ごま(すり)	0.9
だし(削り節・昆布だし)	6
【手作り昆布ふりかけ】	
ちりめんじゃこ	2.5
塩昆布	0.8
ごま(いり)	1.5
かつお加工品(かつお節)	1.5
上白糖	2.0
清酒(純米酒)	3.0
りんご酢	1.4
本みりん	1.5
水	1.5

エネルギー（kcal）	654
たんぱく質（g）	32.1
脂質（g）	19.9
塩分（g）	2.0

2025年 2月25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
【カレイのマヨネーズ焼き】	
カラスカレイ	70
食塩	0.2
こしょう混合	0.06
エッグケアドレッシング	12
【だいこんの酢の物】	
さんどまめ（冷凍）	20
だいこん	40
上白糖	2.7
食塩	0.3
米酢	2.4
【みそラーメン】	
豚モモ(脂身付き)	20
清酒(純米酒)	0.6
ラーメン（冷凍）	40
キャベツ	20
とうもろこし(ｶｰﾈﾙ冷凍)	7
もやし（細）	10
葉ねぎ	5
食塩	0.1
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	0.1
赤みそ	10
削り節	2.3
昆布だし	0.6
水	150

エネルギー（kcal）	687
たんぱく質（g）	36.6
脂質（g）	20.4
塩分（g）	2.6

2025年 2月26日(水)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【もぶりごはん【広島】】	
水稲穀粒(精白米)	70
ちくわ	4
ちりめんじゃこ	6
油揚げ	3
つきこんにゃく	5
ごぼう	10
干し椎茸	1
ごま(いり)	1
綿実油	0.5
こいくちしょうゆ	3
上白糖	0.6
本みりん	1.4
削り節	1
水	7
【美酒鍋【広島】】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	25
豚モモ(脂身付き)	25
食塩	0.15
白こしょう	0.01
清酒(純米酒)	3.5
はくさい	50
にんじん	15
玉葱	50
もやし（細）	10
ぶなしめじ	10
白ねぎ	5
青ピーマン	5
清酒(純米酒)	3.5
食塩	0.5
白こしょう	0.01
【金時豆の甘煮】	
金時豆(乾)	12
上白糖	4.5
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	1
水	30

エネルギー（kcal）	587
たんぱく質（g）	30.4
脂質（g）	15.3
塩分（g）	2.0

2025年 2月27日(木)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳　黒糖パン】	
★黒糖パン	60
【★卵　チキンピカタ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
食塩	0.1
こしょう混合	0.02
薄力粉	6
★たまご（冷凍）	10
トマトミニケチャップ（個袋）	12
【カレースープ】	
豚モモ(脂肪なし)	15
じゃがいも	30
キャベツ	20
にんじん	15
むきえだまめ(冷凍)	7
綿実油	0.5
食塩	0.1
こしょう混合	0.0
カレールウ	7
コンソメ(粉末)	1
水	120

エネルギー（kcal）	699
たんぱく質（g）	34.4
脂質（g）	28.0
塩分（g）	3.0

2025年 2月28日(金)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【天丼】	
水稲穀粒(精白米)	70
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	40
しょうが	0.4
清酒(純米酒)	1
こいくちしょうゆ	1
食塩	0.1
さつまいも	20
西洋かぼちゃ	20
薄力粉	12
ちくわ	16.3
薄力粉	3
あおのり	0.2
なたね油	5
本みりん	6
上白糖	1.5
こいくちしょうゆ	4
だし（削り節だし）	25
【すまし汁】	
だいこん	30
はくさい	30
にんじん	15
ぶなしめじ	10
カットわかめ（乾燥）	0.5
食塩	0.4
うすくちしょうゆ	3.0
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
【国産やさいゼリー】	
野菜ゼリー	70

エネルギー（kcal）	689
たんぱく質（g）	25.1
脂質（g）	20.0
塩分（g）	2.4

都合により食材を変更することがあります。