



No.1

4月 14日(月)		4月 15日(火)		4月 16日(水)		4月 17日(木)		4月 18日(金)		4月 21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】 牛乳	137	【牛乳】 牛乳	137	【牛乳】 牛乳	137	【牛乳】 牛乳	137	【牛乳】 牛乳	137	【牛乳】 牛乳	137
【ご飯】 精白米	284	【ポークカレーライス】 精白米	534	【豚丼】 精白米	472	【ご飯】 精白米	284	【ご飯】 精白米	284	【ご飯】 精白米	284
【豚肉の生姜焼き】 豚肉の生姜焼き 豚肩ロース肉 豚もも肉 油 玉葱 生姜 酒 濃口醤油 三温糖	159	【豚肉の生姜焼き】 豚ばら肉 にんにく 生姜 油 塩 こしょう 玉葱 人参 じゃがいも	50	【豚肉の生姜焼き】 豚もも肉 豚肩ロース肉 油 玉葱 生姜 人参 干し椎茸 白ねぎ 酒 三温糖	161	【鶏肉の山椒焼き】 鶏もも肉 塩 生姜 山椒(粉) 本みりん 酒	170	【鯖の味噌煮】 鯖 味噌 生姜 本みりん 三温糖 酒	18	【肉じゃが】 牛もも肉 牛ばら肉 油 玉葱 人参 じゃがいも 焼き豆腐 しらたき	254
【ゆでキャベツ】 キャベツ 人参 塩	9	【野菜サラダ】 ウスターソース トマトケチャップ アレルゲンフリーカレーフレーク カレー粉 鶏がらスープ	40	【ひじき豆】 大豆(水煮) 干ひじき 人参 さつま揚げ 三温糖 本みりん 濃口醤油 削り節 さやいんげん(冷凍)	64	【小松菜のからし和え】 小松菜 えのきたけ 人参 からし(粉) 本みりん 濃口醤油 薄口醤油	19	【ほうれん草の和え物】 ほうれん草(冷凍) 白菜 人参 本みりん 濃口醤油 薄口醤油	92	【おろし和え】 小松菜 ぶなしめじ 大根 里芋(冷凍) 干し椎茸 酢 塩 三温糖	36
【さつまい】 さつまいも 大根 人参 つきこんにゃく 木綿豆腐 白ねぎ 昆布 煮干し 麹味噌 信州味噌	104	【野菜サラダ】 人参 キャベツ きゅうり スイートコーン(缶) 塩 こしょう 酢 オリーブ油	40	【ひじき豆】 大豆(水煮) 干ひじき 人参 さつま揚げ 三温糖 本みりん 濃口醤油 削り節 さやいんげん(冷凍)	64	【具だくさん味噌汁】 鶏もも肉 人参 木綿豆腐 大根 玉葱 じゃがいも カットわかめ 昆布 煮干し 麹味噌 信州味噌	71	【のっぺい汁】 鶏もも肉 木綿豆腐 大根 人参 里芋(冷凍) 干し椎茸 みつば 昆布 削り節 塩 濃口醤油 薄口醤油 かたくり粉	92	【おろし和え】 小松菜 ぶなしめじ 大根 里芋(冷凍) 干し椎茸 酢 塩 三温糖	36
エネルギー(Kcal)	693	エネルギー(Kcal)	711	エネルギー(Kcal)	673	エネルギー(Kcal)	672	エネルギー(Kcal)	701	エネルギー(Kcal)	711
たんぱく質(g)	29.2	たんぱく質(g)	21.1	たんぱく質(g)	28.9	たんぱく質(g)	31.6	たんぱく質(g)	36.2	たんぱく質(g)	26.1
脂質(g)	21.2	脂質(g)	27.6	脂質(g)	20.2	脂質(g)	21.5	脂質(g)	24.7	脂質(g)	24.3
食塩相当量(g)	2.1	食塩相当量(g)	3.1	食塩相当量(g)	2.7	食塩相当量(g)	2.6	食塩相当量(g)	2.3	食塩相当量(g)	2.4



令和7年度4月 給食予定献立表



大阪府立箕面支援学校

No.2

4月 22日(火)		4月 23日(水)		4月 24日(木)		4月 25日(金)		4月 28日(月)		4月 30日(水)	
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】 牛乳	137	【牛乳】 牛乳	137	【牛乳】 牛乳	137	【牛乳】 牛乳	137	【牛乳】 牛乳	137	【牛乳】 牛乳	137
【ご飯】 精白米	284	【中華丼】 精白米	489	【ご飯】 精白米	284	【赤飯】 精白米	309	【ご飯】 精白米	284	【五目うどん】 うどん(ゆで)	377
【照焼きチキン】 鶏もも肉 濃口醤油 本みりん 酒 生姜	161	豚ばら肉 油 にんにく 生姜 塩 こしょう 玉葱 人参 白菜	284	【揚げ鰯の野菜あんかけ】 鰯 生姜 酒 塩 かたくり粉 油(揚げ油) 玉葱 人参	219	もち米 小豆(乾) 塩 黒ごま(いり) 【焼き鳥】 鶏もも肉 白ねぎ 生姜 濃口醤油 三温糖 こしょう 酒 かたくり粉	181	【鮭の塩焼き】 鮭 塩 【金平ごぼう】 ごぼう ごま油 人参 つきこんにゃく 酒 三温糖 濃口醤油 青ピーマン ごま(いり)	174	鶏もも肉 油揚げ(冷凍) 人参 玉葱 白菜 干し椎茸 白ねぎ 薄口醤油 本みりん 塩 昆布 削り節 かたくり粉	190
【ごぼうサラダ】 きゅうり アスパラガス スイートコーン(缶) 人参 塩 濃口醤油 ごま(いり) こしょう 酢 三温糖	39	【春雨サラダ】 カット春雨 人参 きゅうり ロースハム 酢 濃口醤油 塩 三温糖 ごま油	107	【かぼちゃの味噌汁】 西洋かぼちゃ 玉葱 キャベツ 人参 干し椎茸 昆布 煮干し 味噌 信州味噌	78	【若竹汁】 カットわかめ たけのこ(水煮) 人参 キャベツ えのきたけ 油揚げ(冷凍) 昆布 削り節 薄口醤油 塩 【お祝い紅白ゼリー】 お祝い紅白ゼリー	50	【すまし汁】 木綿豆腐 カットわかめ 大根 人参 干し椎茸 昆布 削り節 薄口醤油 塩 本みりん	56	【ハムと大根のごま酢炒め】 大根 人参 キャベツ ロースハム 三温糖 酢 濃口醤油 薄口醤油 塩 ごま油 ごま(いり)	69
【ミネストローネ】 ショルダーベーコン 人参 玉葱 にんにく 油 じゃがいも ひよこ豆(水煮) トマト(缶) トマトピューレ 鶏がらスープ 塩 こしょう	91	【春雨サラダ】 カット春雨 人参 きゅうり ロースハム 酢 濃口醤油 塩 三温糖 ごま油	107	【かぼちゃの味噌汁】 西洋かぼちゃ 玉葱 キャベツ 人参 干し椎茸 昆布 煮干し 味噌 信州味噌	78	【お祝い紅白ゼリー】 お祝い紅白ゼリー	55	【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー	70		
エネルギー(Kcal)	712	エネルギー(Kcal)	733	エネルギー(Kcal)	718	エネルギー(Kcal)	732	エネルギー(Kcal)	686	エネルギー(Kcal)	653
たんぱく質(g)	31.5	たんぱく質(g)	21.6	たんぱく質(g)	30.7	たんぱく質(g)	34.1	たんぱく質(g)	34.3	たんぱく質(g)	31.9
脂質(g)	24.0	脂質(g)	27.5	脂質(g)	23.0	脂質(g)	23.3	脂質(g)	25.6	脂質(g)	21.8
食塩相当量(g)	2.0	食塩相当量(g)	2.4	食塩相当量(g)	2.4	食塩相当量(g)	2.9	食塩相当量(g)	2.1	食塩相当量(g)	3.4

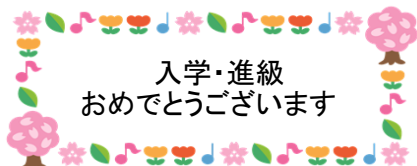


令和7年度4月 給食予定献立表



大阪府立箕面支援学校

No.3

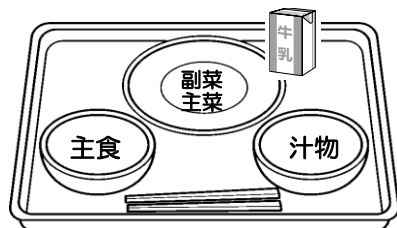


入学・進級
おめでとうございます

箕面支援学校の給食は、手づくりで優しい味付けにすることを大切にしています。

また、毎日元気に過ごせるように栄養のバランスを考え、旬の食材を取り入れながら学習の生きた教材となるような給食提供を心がけています。

《食器を正しく並べて食べよう！》



主食・・・ごはんやパン、麺

主菜・・・肉、魚、卵料理など

副菜・・・野菜料理など



《アスパラガス》

4～5月に旬を迎え、この時期は甘みが強く柔らかいアスパラガスが売られています。根もと1cmぐらいは切り落とし、3cm程度ピーラー等で少し皮をむいておくと、さっと茹でるだけで食べることができます。スーパーなどでは一年中買うことができますが、旬の頃は価格も安いのでこの時期に食べるのがおススメです。

《みつば》

みつばは、セリ科の植物で名前の由来は1本の茎に3枚の葉が付くためです。さわやかな香りが料理を引き立ててくれる春が旬の香味野菜です。



お知らせ



今年度、給食で使用する加工食品の原材料配合表は、マチコメールで配信します。配信対象は、食物アレルギーがあり、学校生活において食物アレルギーに関する配慮を申請された方です。

年度途中で新しく使用する加工食品については、使用する月の食物アレルギー個別対応献立表と併せて紙面で配付します。

申請をされていない方で加工食品の原材料配合表配信が必要な方は、栄養教諭までお知らせ下さい。

月間栄養量

エネルギー(Kcal)	700
たんぱく質(g)	29.8
脂質(g)	23.8
食塩相当量(g)	2.5

* 中学部・高等部の栄養量を表示しています。小学部は約7割です。

* 材料発注の都合により、献立を変更する場合があります。

* 米飯の日の段階食の米は、精白米のみを使用します。

* 段階食では、りょくとうもやし・きくらげ・こんにやく類・豆板醤など2次調理が難しい食材を使用していません。

* 続けて3日以上または、4週以上決まった曜日に欠食する場合は1週間前までに欠食届を提出してください。