



令和7年度1月 納入予定献立表



大阪府立箕面支援学校

No.1

1月9日 (金)	1月13日 (火)	1月14日 (水)	1月15日 (木)	1月16日 (金)
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】 牛乳	137 牛乳	【牛乳】 牛乳
【冬野菜カレー】 精白米 米粒麦 豚ばら肉 にんにく 生姜 油 塩	538 【松風焼き】 精白米 鶏ひき肉 白ねぎ 生姜 おから 三温糖 こしょう	284 【麻婆丼】 精白米 豚ひき肉 油 にんにく 生姜 白ねぎ 人参 玉葱 濃口醤油 人参 麹味噌 かたくり粉 ごま(いり) 【紅白なます】 大根 京人参 ごま(いり) 酢 【ごぼうサラダ】 ごぼう きゅうり スイートコーン(缶)	516 精白米 豚ひき肉 油 にんにく 生姜 白ねぎ 人参 玉葱 木綿豆腐 にら 三温糖 赤みそ 酒 濃口醤油 塩 鶏がらスープ 豆板醤 ごま油 かたくり粉 【中華風サラダ】 人参 小松菜 さといも(冷凍) 干し椎茸 焼き豆腐 白みそ 信州味噌 昆布 削り節 かたくり粉	137 【リンゴジュース】 リンゴジュース 【ご飯】 精白米 【チキン南蛮タルタルソース】 鶏もも肉 塩 こしょう かたくり粉 油 酢 濃口醤油 本みりん 三温糖 麹味噌 しそ葉 【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 薄口醤油 濃口醤油 【かぼちゃの味噌汁】 西洋かぼちゃ 玉葱 キャベツ 人参 塩 刻み油揚げ(冷凍) 干し椎茸 昆布 煮干し 麹味噌 信州味噌 かたくり粉
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ルウ カレー粉 鶏がらスープ 【ごぼうサラダ】 ごぼう きゅうり スイートコーン(缶)	25 大根 京人参 ごま(いり) 酢 薄口醤油 塩 三温糖 【雑煮風みそ汁】 人参 小松菜 さといも(冷凍) 干し椎茸 焼き豆腐 白みそ 信州味噌 昆布 削り節 かたくり粉	25 濃口醤油 塩 鶏がらスープ 豆板醤 ごま油 かたくり粉 【中華風サラダ】 人参 りょくとうもやし きゅうり カットわかめ ごま油 本みりん 濃口醤油 酢 90 人参 人参 さといも(冷凍) 干し椎茸 焼き豆腐 白みそ 信州味噌 昆布 削り節 かたくり粉	71 濃口醤油 本みりん 三温糖 塩 エッグケアマヨネーズ パセリ(乾) 【ゆでキャベツ】 キャベツ 人参 塩 【豆乳ごま味噌汁】 ごぼう じゅうじ 人参 刻み油揚げ(冷凍) ぶなしめじ 豆乳 ごま(ねり) 昆布 削り節 麹味噌 信州味噌 かたくり粉	9 玉葱 キャベツ 人参 塩 刻み油揚げ(冷凍) 干し椎茸 昆布 煮干し 麹味噌 信州味噌 かたくり粉
エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	721 21.2 25.7 3.0	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	684 32.0 19.9 2.3	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)
エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	724 34.0 25.3 2.0	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	799 26.6 28.5 1.9	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)
エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	684 35.0 19.0 2.0	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	799 35.0 28.5 1.9	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)

食器を正しく並べて
食べよう！(^^)/
ご飯は左、汁ものは右



下膳もきれいに
返そうね！マナーよく



* 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。



令和7年度1月 給食予定献立表



大阪府立箕面支援学校

No.2

1月19日 (月)	1月20日 (火)	1月21日 (水)	1月22日 (木)	1月23日 (金)	
献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)	献立名／食品名	(Kcal)
【牛乳】	137	【牛乳】	137	【牛乳】	137
牛乳		牛乳		牛乳	
【開拓弁】	468	【ご飯】	284	【すき焼き風煮丼】	455
精白米		精白米		精白米	
豚ひき肉		【タンドリーチキン】	169	鶏もも肉	
生姜		鶏もも肉		油	
酒		豆乳ヨーグルト		焼き豆腐	
干ひじき		カレー粉		しらたき	
人参		塩		人参	
玉葱		こしょう		玉葱	
スイートコーン(缶)		玉葱		白菜	
さやいんげん(冷凍)		生姜		白ねぎ	
油		にんにく		生しいたけ	
濃口醤油		パプリカ(粉)		焼き麸	
麹味噌		レモン		三温糖	
三温糖		【野菜サラダ】	24	濃口醤油	
本みりん		人参		青ねぎ	
塩		塩		三温糖	
酒		酒		薄口醤油	
【石狩汁】	104	スイートコーン(缶)		酒	
鮭		塩		【マカロニサラダ】	119
酒		こしょう		削り節	
大根		酢		【さつま汁】	96
人参		オリーブ油		鶏もも肉	
じゃがいも		【肉野菜スープ】	61	りょくとうもやし	
玉葱		牛もも肉		人参	
青ねぎ		油		板こんにゃく	
昆布		生姜		木綿豆腐	
削り節		セロリー		青ねぎ	
麹味噌		玉葱		昆布	
信州味噌		大根		削り節	
かたくり粉		白菜		麹味噌	
		じゃがいも		信州味噌	
		ほうれんそう(冷凍)		かたくり粉	
		干し椎茸			
		塩			
		こしょう			
		鶏がらスープ			
		昆布			
		薄口醤油			
		かたくり粉			
毎月19日は 食育の日					
エネルギー(Kcal)	709	エネルギー(Kcal)	675	エネルギー(Kcal)	623
たんぱく質(g)	30.7	たんぱく質(g)	30.8	たんぱく質(g)	25.6
脂質(g)	22.9	脂質(g)	25.5	脂質(g)	18.0
食塩相当量(g)	2.9	食塩相当量(g)	2.3	食塩相当量(g)	2.5



感謝の心が大切です ❤️



令和7年度1月 給食予定献立表



大阪府立箕面支援学校

No.3

1月26日 献立名／食品名	(月) (Kcal)	1月27日 献立名／食品名	(火) (Kcal)	1月28日 献立名／食品名	(水) (Kcal)	1月29日 献立名／食品名	(木) (Kcal)	1月30日 献立名／食品名	(金) (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
【ご飯】精白米	284	【ツナときのこのクリームスパゲッティ】	488	【豚丼】精白米	455	【ご飯】精白米	284	【ご飯】精白米	284
【鶏肉の山椒焼き】鶏もも肉	161	スパゲッティ		豚もも肉		【鶏の唐揚げ】鶏もも肉	259	【田舎風煮】豚もも肉	179
塩		塩		豚肩ロース		鶏むね肉		油	
生姜		にんにく		油		塩		焼き豆腐	
粉さんしょう		パセリ(乾)		生姜		こしょう		野焼きちくわ	
本みりん		まぐろ(水煮)		人参		にんにく		じゃがいも	
酒		油		干し椎茸		生姜		人参	
【小松菜の和え物】小松菜	18	にんにく		白ねぎ		酒		ごぼう	
キャベツ		生姜		酒		濃口醤油		れんこん	
人参		人参		三温糖		かたくり粉		干し椎茸	
玉葱		玉葱		本みりん		水		板こんにゃく	
本みりん		ぶなしめじ		濃口醤油		油		削り節	
濃口醤油		マッシュルーム(缶)		薄口醤油		【酸辣湯】	84	三温糖	
薄口醤油		まいたけ		塩		鶏もも肉		本みりん	
【わかめの味噌汁】大根	49	塩		【炒り豆腐】木綿豆腐	127	卵		酒	
人参		こしょう		鶏ひき肉		紹興酒		濃口醤油	
カットわかめ		小麦粉		人参		きくらげ(乾)		薄口醤油	
干し椎茸		有塩バター		しらたき		カット春雨		さやいんげん(冷凍)	
白ねぎ		牛乳		青ねぎ		玉葱		塩	
昆布		生クリーム		油		人参		【わかめの酢の物】	31
煮干し		パルメザンチーズ		三温糖		チンゲンサイ		カットわかめ	
麹味噌		鶏がらスープ		本みりん		白ねぎ		キャベツ	
信州味噌		酒		薄口醤油		セロリー		りょくとうもやし	
油		グリンピース(冷凍)		【野菜サラダ】塩	37	かき油		人参	
酒		人参		こしょう		鶏がらスープ		薄口醤油	
かたくり粉		キャベツ		【みかんゼリー】国産みかんゼリー	42	酢		酢	
		きゅうり				油		三温糖	
		黄ピーマン				ごま油		塩	
		赤ピーマン				かたくり粉		ごま(いり)	
		塩							
		こしょう							
		酢							
		オリーブ油							
									
エネルギー(Kcal)	656	エネルギー(Kcal)	662	エネルギー(Kcal)	761	エネルギー(Kcal)	764	エネルギー(Kcal)	631
たんぱく質(g)	30.6	たんぱく質(g)	26.9	たんぱく質(g)	32.2	たんぱく質(g)	29.0	たんぱく質(g)	27.2
脂質(g)	22.0	脂質(g)	24.4	脂質(g)	24.5	脂質(g)	31.8	脂質(g)	16.2
食塩相当量(g)	2.7	食塩相当量(g)	2.8	食塩相当量(g)	2.6	食塩相当量(g)	2.0	食塩相当量(g)	2.4

