令和8年度12月　給食予定献立表

大阪府立箕面支援学校

No.1

12月1日（火）		12月2日（水）		12月3日（木）		12月4日（金）		12月7日（月）		12月8日（火）	
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】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**	
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
【ご飯】		**【ご飯】**		**【ご飯】**		**【ご飯】**		**【ご飯】**		**【ご飯】**	
精白米		精白米		精白米		精白米		精白米		精白米	
【鯖の味噌煮】		**【麻婆豆腐】**		**【鶏の唐揚げ】**		**【豚肉と厚揚げの味噌炒め煮】**		**【鶏肉の山椒焼き】**		**【鮭の塩麹焼き】**	
鯖		豚ひき肉		鶏もも肉		豚もも肉		鶏もも肉		鮭	
酒		油		鶏むね肉		生姜		塩		酒	
生姜		にんにく		塩		油		生姜		塩	
赤みそ		生姜		こしょう		塩		粉さんしょう		塩麹	
信州味噌		白ねぎ		にんにく		こしょう		本みりん		**【五彩おから】**	
本みりん		人参		生姜		白ねぎ		酒		人参	
三温糖		玉葱		酒		濃口醤油		**【小松菜の和え物】**		ごぼう	
濃口醤油		木綿豆腐		濃口醤油		酒		小松菜		ごま油	
酒		にら		かたくり粉		冷凍絹厚揚げ		キャベツ		おから	
昆布		三温糖		水		れんこん		人参		刻み油揚げ(冷凍)	
【キャベツのからし和え】		赤みそ		油		玉葱		本みりん		干し椎茸	
キャベツ		紹興酒		**【キャベツのレモン醤油和え】**		人参		濃口醤油		青ねぎ	
りょくとうもやし		塩		キャベツ		キャベツ		薄口醤油		三温糖	
人参		鶏がらスープ		人参		チンゲンサイ		**【わかめの味噌汁】**		薄口醤油	
からし(粉)		豆板醤		本みりん		麹味噌		大根		酒	
本みりん		ごま油		濃口醤油		**【かぶのそぼろ煮】**		人参		削り節	
薄口醤油		かたくり粉		薄口醤油		かぶ		カットわかめ		**【さつま汁】**	
濃口醤油		粉さんしょう		レモン		生姜		干し椎茸		鶏もも肉	
【のっぺい汁】		濃口醤油		**【野菜スープ】**		鶏ひき肉		白ねぎ		さつまいも	
鶏もも肉		オイスターソース		ショルダーベーコン		干し椎茸		昆布		大根	
木綿豆腐		**【春雨サラダ】**		油		さやいんげん(冷凍)		煮干し		人参	
大根		カット春雨		生姜		油		麹味噌		つきこんにゃく	
人参		人参		セロリー		昆布		信州味噌		木綿豆腐	
さといも(冷凍)		きゅうり		玉葱		削り節		油		青ねぎ	
干し椎茸		ロースハム		人参		酒		酒		昆布	
青ねぎ		酢		白菜		本みりん		かたくり粉		削り節	
昆布		濃口醤油		えのきたけ		塩				麹味噌	
削り節		塩		チンゲンサイ		濃口醤油				信州味噌	
塩		三温糖		塩		かたくり粉				かたくり粉	
濃口醤油		ごま油		こしょう		**【手作りのり佃煮】**					
薄口醤油				鶏がらスープ		焼きのり					
かたくり粉				薄口醤油		干し椎茸					
				酒		三温糖					
				本みりん		酒					
				かたくり粉		本みりん					
						濃口醤油					
						昆布					
						削り節					
エネルギー(Kcal)	709	エネルギー(Kcal)	764	エネルギー(Kcal)	766	エネルギー(Kcal)	707	エネルギー(Kcal)	637	エネルギー(Kcal)	713
たんぱく質(g)	36.1	たんぱく質(g)	30.2	たんぱく質(g)	32.9	たんぱく質(g)	33.8	たんぱく質(g)	28.9	たんぱく質(g)	35.6
脂質(g)	24.6	脂質(g)	27.2	脂質(g)	30.4	脂質(g)	21.7	脂質(g)	20.5	脂質(g)	24.3
食塩相当量(g)	2.3	食塩相当量(g)	1.9	食塩相当量(g)	2.4	食塩相当量(g)	2.5	食塩相当量(g)	2.6	食塩相当量(g)	2.5







令和8年度12月　給食予定献立表

大阪府立箕面支援学校

No.2

12月9日（水）		12月10日（木）		12月11日（金）		12月14日（月）		12月15日（火）		12月16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】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**	
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
【ご飯】		**【ツナときのこのクリーム**		**【ご飯】**		**【炊き込みご飯】**		**【カレーうどん】**		**【ご飯】**	
精白米		**スパゲッティ】**		精白米		精白米		うどん(ゆで)		精白米	
【五目豆腐】		スパゲッティ		**【コロッケ】**		鶏もも肉		豚もも肉		**【すき焼き風煮】**	
木綿豆腐		塩		じゃがいも		刻み油揚げ(冷凍)		生姜		鶏もも肉	
豚もも肉		オリーブ油		豚ひき肉		人参		油		油	
生姜		にんにく		牛ひき肉		ごぼう		刻み油揚げ(冷凍)		焼き豆腐	
ごま油		パセリ(乾)		塩		ぶなしめじ		玉葱		しらたき	
人参		まぐろ水煮		こしょう		濃口醤油		ごぼう		人参	
玉葱		油		三温糖		薄口醤油		干し椎茸		玉葱	
チンゲンサイ		にんにく		薄口醤油		酒		白ねぎ		白菜	
きくらげ(乾)		生姜		人参		本みりん		チンゲンサイ		白ねぎ	
鶏がらスープ		人参		玉葱		塩		薄口醤油		生しいたけ	
塩		玉葱		青ピーマン		削り節		濃口醤油		焼き麸	
こしょう		ぶなしめじ		小麦粉		**【切干大根の三杯酢】**		カレー粉		三温糖	
濃口醤油		マッシュルーム(袋)		パン粉(乾燥)		切干大根		クミン		濃口醤油	
酒		まいたけ		油		人参		本みりん		塩	
かたくり粉		こしょう		**【ポークビーンズ】**		カットわかめ		酒		**【わかめの酢の物】**	
【中華風サラダ】		小麦粉		大豆(水煮)		きゅうり		塩		カットわかめ	
鶏ささみ		有塩バター		豚もも肉		しらす干し(冷凍)		昆布		キャベツ	
人参		牛乳		油		酢		削り節		りょくとうもやし	
りょくとうもやし		生クリーム		じゃがいも		塩		かたくり粉		人参	
きゅうり		パルメザンチーズ		玉葱		三温糖		**【炒り豆腐】**		薄口醤油	
カットわかめ		鶏がらスープ		人参		**【粕汁】**		木綿豆腐		酢	
ごま油		酒		トマトピューレ		鮭		鶏ひき肉		三温糖	
本みりん		グリンピース(冷)		トマトケチャップ		酒		人参		塩	
濃口醤油		**【野菜サラダ】**		ウスターソース		大根		しらたき		ごま(いり)	
酢		人参		塩		人参		青ねぎ			
三温糖		キャベツ		こしょう		つきこんにゃく		油			
塩		きゅうり		三温糖		さといも(冷凍)		三温糖			
こしょう		黄ピーマン		鶏がらスープ		刻み油揚げ(冷凍)		本みりん			
ごま(いり)		赤ピーマン		かたくり粉		青ねぎ		薄口醤油			
		塩				酒かす		塩			
		こしょう				信州味噌		こしょう			
		酢				酒					
		オリーブ油				本みりん					
						昆布					
						削り節					
						塩					
						かたくり粉					
エネルギー(Kcal)	667	エネルギー(Kcal)	665	エネルギー(Kcal)	831	エネルギー(Kcal)	620	エネルギー(Kcal)	634	エネルギー(Kcal)	621
たんぱく質(g)	32.6	たんぱく質(g)	27.0	たんぱく質(g)	30.2	たんぱく質(g)	30.1	たんぱく質(g)	36.1	たんぱく質(g)	25.6
脂質(g)	19.0	脂質(g)	24.4	脂質(g)	29.1	脂質(g)	16.5	脂質(g)	25.6	脂質(g)	17.7
食塩相当量(g)	2.3	食塩相当量(g)	2.8	食塩相当量(g)	1.9	食塩相当量(g)	2.6	食塩相当量(g)	3.3	食塩相当量(g)	2.5

令和8年度12月　給食予定献立表

大阪府立箕面支援学校

12月17日　（木）		12月18日　（金）		12月21日　（月）		12月22日　（火）		12月23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)
【牛乳】		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【リンゴジュース】**	
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		リンゴジュース	
【ご飯】		**【ご飯】**		**【ご飯】**		**【黒糖パン】**		**【冬野菜カレー】**	
精白米		精白米		精白米		黒糖パン		精白米	
【鮭の香草焼き】		**【肉じゃが】**		**【鯖の梅煮】**		**【鶏肉のトマトソースがけ】**		米粒麦	
鮭		牛もも肉		鯖		鶏もも肉		豚ばら肉	
塩		牛ばら肉		生姜		塩		にんにく	
こしょう		油		白ねぎ		こしょう		生姜	
バジル(粉)		玉葱		梅干し(塩漬)		小麦粉		油	
パセリ(乾燥)		人参		酒		パン粉(乾燥)		塩	
パン粉(乾燥)		じゃがいも		三温糖		オリーブ油		こしょう	
酒		焼き豆腐		本みりん		にんにく		玉葱	
【ゆでキャベツ】		しらたき		濃口醤油		玉葱		人参	
キャベツ		三温糖		**【けんちん汁】**		人参		じゃがいも	
人参		濃口醤油		木綿豆腐		マッシュルーム(袋)		大根	
塩		薄口醤油		刻み油揚げ(冷凍)		ブロッコリー		さつまいも	
【ミネストローネ（ｼｪﾙﾏｶﾛﾆ】		塩		大根		トマト(缶)		ウスターソース	
ショルダーベーコン		グリンピース(冷凍)		人参		塩		トマトケチャップ	
人参		昆布		さつまいも		こしょう		アレルゲンフリーカレールウ	
玉葱		削り節		つきこんにゃく		三温糖		カレー粉	
にんにく		酒		ごぼう		鶏がらスープ		鶏がらスープ	
油		**【おろし和え】**		白ねぎ		かたくり粉		**【ツナサラダ】**	
じゃがいも		小松菜		昆布		**【チンゲンサイのスープ】**		まぐろ水煮	
マカロニ		ぶなしめじ		削り節		チンゲンサイ		人参	
トマト(缶)		大根		酒		ショルダーベーコン		キャベツ	
トマトピューレ		しらす干し(冷凍)		塩		木綿豆腐		油	
トマトケチャップ		酢		薄口醤油		玉葱		三温糖	
濃口醤油		塩		ごま油		人参		塩	
鶏がらスープ		三温糖		かたくり粉		りょくとうもやし		こしょう	
塩						鶏がらスープ		酢	
こしょう						塩		**【クリスマスデザート】**	
パセリ						こしょう		サンタのおくりもの	
酒						薄口醤油			
かたくり粉						油			
						ごま油			
						酒			
						かたくり粉			
エネルギー(Kcal)	691	エネルギー(Kcal)	685	エネルギー(Kcal)	700	エネルギー(Kcal)	629	エネルギー(Kcal)	778
たんぱく質(g)	31.2	たんぱく質(g)	25.6	たんぱく質(g)	34.2	たんぱく質(g)	35.0	たんぱく質(g)	16.7
脂質(g)	23.3	脂質(g)	21.7	脂質(g)	25.3	脂質(g)	19.8	脂質(g)	24.9
食塩相当量(g)	1.7	食塩相当量(g)	2.3	食塩相当量(g)	3.1	食塩相当量(g)	3.5	食塩相当量(g)	2.9

毎月19日は食育の日

＊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。