令和8年度5月　給食予定献立表

大阪府立箕面支援学校

No.1

5月1日（金）		5月7日（木）		5月8日（金）		5月11日（月）		5月12日（火）		5月13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)
【リンゴジュース】		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**	
リンゴジュース		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
【筍ご飯】		**【ひじきご飯】**		**【ポークカレー】**		**【ご飯】**		**【ご飯】**		**【麻婆丼】**	
精白米		精白米		精白米		精白米		精白米		精白米	
たけのこ(水煮)		干ひじき		米粒麦		**【五目豆腐】**		**【タンドリーチキン】**		豚ひき肉	
油揚げ(冷凍)		油		豚ばら肉		木綿豆腐		鶏もも肉		油	
薄口醤油		油揚げ(冷凍)		にんにく		豚もも肉		豆乳ヨーグルト		にんにく	
酒		人参		生姜		生姜		カレー粉		生姜	
塩		干し椎茸		油		ごま油		塩		白ねぎ	
昆布		濃口醤油		塩		人参		こしょう		人参	
削り節		薄口醤油		こしょう		玉葱		玉葱		玉葱	
さやいんげん(冷凍)		酒		玉葱		チンゲンサイ		生姜		木綿豆腐	
【チキン南蛮タルタルソース】		昆布		人参		きくらげ(乾)		にんにく		にら	
鶏もも肉		削り節		じゃがいも		鶏がらスープ		パプリカ(粉)		三温糖	
にんにく		**【鯖の梅煮】**		ウスターソース		塩		レモン		赤みそ	
生姜		まさば		トマトケチャップ		こしょう		**【野菜サラダ】**		紹興酒	
塩		生姜		アレルゲンフリーカレールウ		濃口醤油		人参		濃口醤油	
こしょう		白ねぎ		カレー粉		酒		キャベツ		塩	
かたくり粉		梅干し		鶏がらスープ		かたくり粉		きゅうり		鶏がらスープ	
油		酒		**【野菜サラダ】**		**【中華風サラダ】**		スイートコーン(缶)		豆板醤	
酢		三温糖		人参		鶏ささみ		塩		ごま油	
濃口醤油		本みりん		キャベツ		人参		こしょう		かたくり粉	
本みりん		濃口醤油		きゅうり		りょくとうもやし		酢		**【酸辣湯】**	
三温糖		**【さつま汁】**		黄パプリカ		きゅうり		オリーブ油		鶏もも肉	
かたくり粉		鶏もも肉		赤パプリカ		カットわかめ		**【肉野菜スープ】**		卵	
玉葱		さつまいも		塩		ごま油		牛もも肉		紹興酒	
三温糖		大根		こしょう		本みりん		油		きくらげ(乾)	
塩		人参		酢		濃口醤油		生姜		カット春雨	
エッグケアマヨネーズ		つきこんにゃく		オリーブ油		酢		セロリー		玉葱	
パセリ(乾)		小松菜				三温糖		玉葱		人参	
【春野菜の味噌汁】		昆布				塩		大根		チンゲンサイ	
キャベツ		削り節				こしょう		白菜		白ねぎ	
玉葱		麹味噌				ごま(いり)		じゃがいも		セロリー	
じゃがいも		信州味噌						ほうれんそう(冷凍)		オイスターソース	
白ねぎ		油						干し椎茸		鶏がらスープ	
昆布		酒						塩		濃口醤油	
煮干し								こしょう		酢	
麹味噌								鶏がらスープ		油	
信州味噌								昆布		ごま油	
酒								薄口醤油		かたくり粉	
								かたくり粉			
エネルギー(Kcal)	755	エネルギー(Kcal)	740	エネルギー(Kcal)	704	エネルギー(Kcal)	667	エネルギー(Kcal)	675	エネルギー(Kcal)	736
たんぱく質(g)	26.1	たんぱく質(g)	38.2	たんぱく質(g)	20.9	たんぱく質(g)	32.6	たんぱく質(g)	30.8	たんぱく質(g)	32.1
脂質(g)	28.0	脂質(g)	28.5	脂質(g)	27.3	脂質(g)	19.0	脂質(g)	25.5	脂質(g)	25.7
食塩相当量(g)	2.8	食塩相当量(g)	3.7	食塩相当量(g)	3.1	食塩相当量(g)	2.3	食塩相当量(g)	2.3	食塩相当量(g)	2.5

令和8年度5月　給食予定献立表

大阪府立箕面支援学校

No.2

5月14日（木）		5月15日（金）		5月18日（月）		5月19日（火）		5月20日（水）		5月21日（木）	
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	
【黒糖パン】		**【ご飯】**		**【ご飯】**		**【ミートソーススパゲッティ】**		**【豚丼】**		**【えんどうご飯】**	
黒糖パン		精白米		精白米		スパゲッティ		精白米		精白米	
【ポークビーンズ】		**【ハンバーグ】**		**【鯖の煮つけ】**		塩		豚もも肉		塩	
大豆（水煮）		牛ひき肉		鯖		オリーブ油		豚肩ロース		さやえんどう	
豚もも肉		豚ひき肉		酒		にんにく		油		**【肉じゃが】**	
油		玉葱		濃口醤油		豚ひき肉		玉葱		牛もも肉	
じゃがいも		セロリー		薄口醤油		牛ひき肉		生姜		牛ばら肉	
玉葱		人参		生姜		生姜		人参		油	
人参		パン粉（乾燥）		三温糖		にんにく		干し椎茸		玉葱	
トマトピューレ		調製豆乳		酒		油		白ねぎ		人参	
トマトケチャップ		ナツメグ（粉）		本みりん		塩		酒		じゃがいも	
ウスターソース		エッグケアマヨネーズ		**【ゆで小松菜】**		こしょう		三温糖		焼き豆腐	
塩		ウスターソース		小松菜		玉葱		本みりん		しらたき	
こしょう		酒		人参		人参		濃口醤油		三温糖	
三温糖		塩		塩		なす		薄口醤油		濃口醤油	
鶏がらスープ		こしょう		**【春雨と白菜の和風スープ】**		ぶなしめじ		塩		薄口醤油	
【マカロニサラダ】		赤ワイン		豚もも肉		コーンスターチ		**【炒り豆腐】**		塩	
マカロニ		トマトケチャップ		酒		トマト（缶）		木綿豆腐		グリンピース（冷凍）	
人参		**【ゆでキャベツ】**		人参		トマトケチャップ		鶏ひき肉		昆布	
キャベツ		キャベツ		玉葱		ウスターソース		人参		削り節	
きゅうり		人参		白菜		赤ワイン		しらたき		酒	
スイートコーン（缶）		塩		チンゲンサイ		鶏がらスープ		青ねぎ		**【すまし汁】**	
塩		**【コンソメスープ】**		スイートコーン（缶）		三温糖		油		木綿豆腐	
薄口醤油		ショルダーベーコン		カット春雨		**【ささみのマリネ】**		三温糖		油揚げ（冷凍）	
エッグケアマヨネーズ		油		昆布		鶏ささみ		本みりん		カットわかめ	
		生姜		削り節		塩		薄口醤油		大根	
		セロリー		塩		キャベツ		塩		人参	
		玉葱		こしょう		きゅうり		こしょう		干し椎茸	
		人参		薄口醤油		赤ピーマン		**【国産ももゼリー】**		青ねぎ	
		白菜		油		黄ピーマン		国産ももゼリー		昆布	
		えのきたけ				オリーブ油				削り節	
		チンゲンサイ				レモン				薄口醤油	
		塩				酢				塩	
		こしょう				塩				本みりん	
		鶏がらスープ				こしょう				酒	
		薄口醤油								油	
		酒									
		本みりん									
						毎月19日は食育の日					
エネルギー(Kcal)	732	エネルギー(Kcal)	673	エネルギー(Kcal)	679	エネルギー(Kcal)	694	エネルギー(Kcal)	765	エネルギー(Kcal)	709
たんぱく質(g)	28.2	たんぱく質(g)	27.3	たんぱく質(g)	32.9	たんぱく質(g)	33.6	たんぱく質(g)	32.4	たんぱく質(g)	28.8
脂質(g)	26.2	脂質(g)	23.5	脂質(g)	23.1	脂質(g)	24.5	脂質(g)	24.6	脂質(g)	24.4
食塩相当量(g)	3.0	食塩相当量(g)	2.5	食塩相当量(g)	2.0	食塩相当量(g)	3.2	食塩相当量(g)	2.6	食塩相当量(g)	3.8

令和8年度5月　給食予定献立表

大阪府立箕面支援学校

5月22日（金）		5月26日（火）		5月27日（水）		5月28日（木）		5月29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】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**		**【牛乳】**	
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
【ご飯】		**【ご飯】**		**【中華丼】**		**【ご飯】**		**【ご飯】**	
精白米		精白米		精白米		精白米		精白米	
【鰆の味噌マヨネーズ焼き】		**【鶏の唐揚げ】**		豚ばら肉		**【田舎風煮】**		**【鰺の南蛮焼き】**	
さわら		鶏もも肉		油		豚もも肉		鰺	
本みりん		鶏むね肉		にんにく		油		塩	
エッグケアマヨネーズ		塩		生姜		焼き豆腐		濃口醤油	
信州味噌		こしょう		塩		野焼きちくわ		酒	
ごま（いり）		にんにく		こしょう		じゃがいも		三温糖	
酒		生姜		玉葱		人参		酢	
【ほうれん草のからし和え】		酒		人参		ごぼう		ごま油	
ほうれんそう（冷凍）		濃口醤油		白菜		れんこん		青ねぎ	
白菜		かたくり粉		たけのこ（水煮）		干し椎茸		豆板醤	
人参		水		干し椎茸		板こんにゃく		**【ゆでキャベツ】**	
からし（粉）		油		青ピーマン		削り節		キャベツ	
本みりん		**【キャベツのレモン醤油和え】**		鶏がらスープ		三温糖		人参	
薄口醤油		キャベツ		濃口醤油		本みりん		塩	
濃口醤油		人参		かたくり粉		酒		**【豆乳ごま味噌汁】**	
【けんちん汁】		本みりん		ごま油		濃口醤油		ごぼう	
木綿豆腐		濃口醤油		酒		薄口醤油		じゃがいも	
油揚げ（冷凍）		薄口醤油		**【チャプチェ】**		さやいんげん（冷凍）		人参	
大根		レモン		カット春雨		塩		油揚げ（冷凍）	
人参		**【野菜スープ】**		牛もも肉		**【わかめの酢の物】**		ぶなしめじ	
里芋		ショルダーベーコン		油		カットわかめ		調整豆乳	
つきこんにゃく		油		にんにく		キャベツ		ねりごま	
ごぼう		生姜		生姜		りょくとうもやし		昆布	
白ねぎ		セロリー		干し椎茸		人参		削り節	
昆布		玉葱		人参		薄口醤油		麹味噌	
削り節		人参		小松菜		酢		信州味噌	
酒		白菜		塩		三温糖		酒	
塩		えのきたけ		濃口醤油		塩			
薄口醤油		チンゲンサイ		薄口醤油		ごま（いり）			
ごま油		塩		三温糖					
		こしょう		ごま（いり）					
		鶏がらスープ		ごま油					
		薄口醤油							
		酒							
		本みりん							
エネルギー(Kcal)	693	エネルギー(Kcal)	766	エネルギー(Kcal)	709	エネルギー(Kcal)	638	エネルギー(Kcal)	641
たんぱく質(g)	35.4	たんぱく質(g)	32.9	たんぱく質(g)	20.8	たんぱく質(g)	27.2	たんぱく質(g)	33.0
脂質(g)	25.2	脂質(g)	30.4	脂質(g)	22.9	脂質(g)	16.2	脂質(g)	18.1
食塩相当量(g)	2.5	食塩相当量(g)	2.4	食塩相当量(g)	2.5	食塩相当量(g)	2.4	食塩相当量(g)	2.0

＊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。