

9月 よていこんだてひょう

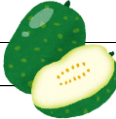
2025年 9月

京都府立井手やまぶき支援学校

ひ日	よていめい 献立名		さ う に ゆ	あか なかま 赤の仲間 ち にく 血や肉になる	き なかま 黄の仲間 ねつ ちから もと 熱や力の元になる	みどり なかま 緑の仲間 からだ ちょうし ととの 体の調子を整える	工部キー たんぱく質 食塩相当量 (中学部基準)
	きほんしよく 基本食	けいたいしよく 形態食					
2火	あじつけパン	あじつけパンがゆ	○		あじつけパン		754 kcal
	とりにくのトマトソースに	とりにくのトマトソースに		とりにく	オリーブゆ,かたくりこ	たまねぎ,にんにく,ホールトマト	32.7 g
	かぼちゃのバターやき	かぼちゃのもの			バター	かぼちゃ	2.9 g
	あおなスープ	あおなスープ		きぬごしどうふ		こまつな,だいこん	
旬 なつやさい 3水	むぎごはん	おかゆ	○		こめ,むぎ		829 kcal
	なつやさいカレー	なつやさいカレー		ぶたにく,スキムミルク	ひまわりゆ,こむぎこ,バター	しょうが,にんにく,なす,かぼちゃ,たまねぎ,にんじん,ピーマン,ホールトマト	26.5 g
	ふくじんづけ	だいこんのもの				ふくじんづけ	2.2 g
	アロエフルーツヨーグルト	フルーツヨーグルトあえ		ヨーグルト		みかん,パイナップル,もも,アロエ	
4木	ごはん	おかゆ	○		こめ		791 kcal
	こうやどうふのたまごとじ	おぼろどうふのたまごとじ		たまご,こうやどうふ,さくらえび		たけのこ,にんじん,みつば,ほししいたけ	39.6 g
	なめこじる	なめこじる		わかめ,まめみそ		なめこ,ねぎ,たまねぎ	3.0 g
	ごはん	おかゆ			こめ		818 kcal
5金	いわしのかばやきふう	さわらのかばやきソースかけ	○	いわし	かたくりこ,なたねゆ,さとう		31.7 g
	きんぴらごぼう	きんぴらだいこん		ぎゅうにく	しらたき,ごまあぶら	ごぼう,にんじん	2.5 g
	とうふのみそしる	とうふのみそしる		もめんどうふ,わかめ,みそ		たまねぎ,ねぎ	
	ごはん	おかゆ			こめ		670 kcal
重陽の節句 8月	とりにくのしおこうじやき	とりにくのしおこうじやき	○	とりにく			33.3 g
	きくのおひたし	きくのおひたし				こまつな,はくさい,きく	1.7 g
	ぶたにくとさといもじる	ぶたにくとさといもじる		ぶたにく	さといも,つきこんにゃく	だいこん,にんじん,みつば	
	ミルクパン	ミルクパンがゆ			ミルクパン		725 kcal
9火	しろみぎかなのガーリックマヨやき	しろみぎかなのガーリックマヨむし	○	ホキ	ノンエッグマヨネーズ,さとう	レモンかじゅう,にんにく	33.0 g
	キャベツソテー	キャベツのソテー			ひまわりゆ	キャベツ,コーン	2.9 g
	こめこまカロニのミネストローネ	ミネストローネ		ベーコン	こめこまカロニ	にんじん,たまねぎ,セロリ,にんにく,ホールトマト,パセリ	
	はんライス	はんぶんおかゆ			こめ		789 kcal
10水	ピリからごまとうにゅううどん	ピリからごまとうにゅううどん	○	ぶたひきにく,あぶらあげ,ちくわ,みそ,とうにゅう	うどん,ごまあぶら,さとう,ねりごま,すりごま,らーゆ	キャベツ,にんじん,チンゲンサイ,ねぎ	31.1 g
	にくだんごのあまずいため	にくだんごのトマトに		ミートボール	ひまわりゆ,さとう,かたくりこ	たまねぎ,たけのこ,さんどまめ,ホールトマト	2.7 g
	とうもろこしごはん	おかゆとうもろこしソース			こめ	コーン	711 kcal
	ゴーヤチャンプルー	ゴーヤチャンプルー		ぶたにく,もめんどうふ,たまご	ひまわりゆ,さとう	ゴーヤ,しいたけ,にんじん,たまねぎ,しょうが	31.6 g
沖縄献立 11木	もずくスープ	はくさいスープ	○	もずく		えのきたけ,にんじん,ねぎ	2.4 g
	ごはん	おかゆ			こめ		786 kcal
	さばのうめしょうがに	さばのうめしょうがに		さば	さとう	うめぼし,しょうが	30.1 g
	たなべなすのでんがく	たなべなすのでんがくに		しろみそ,まめみそ	ひまわりゆ,さとう,いりごま	たなべなす 	2.3 g
やまぶきランチの日 12金	あおなのすましじる	すましじる	○	きぬごしどうふ		たまねぎ,こまつな,えのきたけ	
	こくとうパン	こくとうパンがゆ			こくとうパン		723 kcal
	とびうおフライ	たらのあげに		とびうお	てんぷらこ,パンこ,なたねゆ		31.6 g
	ノンエッグタルタルソース	ノンエッグマヨネーズ			ノンエッグタルタルソース		3.1 g
16火	もやしとピーマンのソテー	キャベツとほうれんそうのソテー	○		ひまわりゆ	もやし,ピーマン,コーン	
	レタススープ	はくさいスープ		わかめ		レタス,えのきたけ,にんじん	

2025年 9月

京都府立井手やまぶき支援学校

日	こんだてめい 献立名		ぎ う に ゆ	あか なかま 赤の仲間 ち にく 血や肉になる	き なかま 黄の仲間 ねつ ちから もと 熱や力の元になる	みどり なかま 緑の仲間 からだ ちようし ととの 体の調子を整える	工初キー たんぱく質 食塩相当量 (中学部基準)
	きほんしよく 基本食	けいたいしよく 形態食					
旬 巨 峰	むぎごはん	おかゆ	○		こめ,むぎ		755 kcal
	マーボー豆腐	マーボー豆腐		もめんどうふ,ぎゅうひきに く,ぶたひきにく,ぶたレバー	ごまあぶら,さとう,かたくり こ	しょうが,にんにく,たまねぎ,た けのこ,ほししいたけ,ねぎ	29.9 g
	ザーサイスープ	チンゲンサイの スープ		ハム		チンゲンサイ,はくさい,しめじ, ザーサイ	2.6 g
	きよほう	きよほうのワインに				ぶどう(皮つき、生)	
旬 とう が ん	ごはん	おかゆ	○		こめ		734 kcal
	さばのさっぱりおろしあえ	さばのさっぱりお ろしソースかけ		さば 	さとう	だいこん	33.0 g
	あおなのおひたし	あおなのおひたし			すりごま	こまつな,はくさい,もやし	2.4 g
	とうがんとハムのスー	とうがんのスープ		ハム		とうがん,たけのこ,しょうが,ね ぎ	
1 9 金	ごはん	おかゆ	○		こめ		806 kcal
	とりにくとだいずのからめに	とりにくのごましょ うゆソース		とりにく,だいず 	かたくりこ,なたねゆ,さとう		28.2 g
	きゅうりのピリからサラダ	きゅうりのピリから サラダ			ごまあぶら,さとう,いりごま	キャベツ,きゅうり,コーン,にん にく	1.2 g
	かたぬきいちごレアチーズ	さくらんぼゼリー		かたぬきいちごレアチーズ			
2 2 月	ごはん	おかゆ	○		こめ		657 kcal
	あきぎけのちゃんちゃんやき	あきぎけとみそや さいソース		さけ,みそ 	ひまわりゆ,さとう,バター	しめじ,たまねぎ,ピーマン,に んじん	29.8 g
	小松菜のゆかりあえ	こまつなのゆかり あえ				キャベツ,こまつな	2.5 g
	チンゲンサイのスープ	チンゲンサイの スープ				チンゲンサイ,えのきたけ,たま ねぎ,コーン	
2 4 水	ごはん	おかゆ	○		こめ		760 kcal
	ぶたにくのスタミナどんぶり	ぶたにくのスタミ ナどんぶり		ぶたにく,みそ	ひまわりゆ,さとう,いりご ま,かたくりこ	にんにく,きパブリカ,にら,に んじん,たまねぎ	33.9 g
	あつあげのみそしる	おぼろ豆腐のみ そしる		あつあげ,みそ		こまつな,しめじ	2.4 g
旬 さん ま	むぎごはん	おかゆ	○		こめ,むぎ		774 kcal
	あじのしおやき	あじのしおやき		あじ 			29.5 g
	きりぼしだいこんのいために	だいこんのもの		とりにく	ひまわりゆ,さとう	きりぼしだいこん,にんじん,さ んどまめ	2.3 g
	あかだし	あかだし		もめんどうふ,わかめ,まめ みそ		たまねぎ,ねぎ	
2 6 金	ごはん	おかゆ	○		こめ		811 kcal
	にくじゃが	にくじゃが		ぎゅうにく,さつまあげ	じゃがいも,しらたき,ひまわ りゆ,さとう	にんじん,たまねぎ,グリーンピー ス	26.5 g
	キャベツとはるさめのごま スープ	キャベツのねりご まスープ			はるさめ,ごまあぶら,いり ごま,すりごま	キャベツ,ほうれんそう,しょう が	2.2 g
	ごはん	おかゆ			こめ		768 kcal
2 9 月	さばのごまてりやき	さばのてりやき	○	さば	いりごま,さとう		33.5 g
	いそかあえ	いそかあえ		きざみのり	さとう	こまつな,にんじん,キャベツ	2.5 g
	まいたけと豆腐のみそしる	おぼろ豆腐のみ そしる		もめんどうふ,みそ		たまねぎ,ねぎ,まいたけ	
	ミルクパン	ミルクパン			ミルクパン		803 kcal
3 0 火	チリコンカーン	チリコンカーン	○	ひよこまめ,ぶたひきにく,ぶ たレバーチップ	ひまわりゆ,かたくりこ	にんにく,たまねぎ,にんじん, えだまめ	32.9 g
	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリーのサ ラダ			ひまわりゆ,さとう	ブロッコリー,キャベツ,コーン, しょうが,レモンかじゅう	2.7 g

■ 肉加工品、練り物はノンアレルギー製品（乳・卵・小麦不使用）を使用しています。

■ 地場産の食品は太字で表記しています。

■ 献立は都合により変更する場合があります。

■ 小・中・高 統一メニューを実施し、配缶量を調整しています。

〈基準〉 児童生徒の身体記録より算出 小学部 565 kcal 中学部 780 kcal 高等部 850 kcal