

よていこんだてひょう8・9月

京都府立南山城支援学校



令和7年8月9月

※栄養量は上段小学部、下段中学・高等部を表します。※肉加工品、練物はノンアレルギー(乳・卵不使用)製品を使用しています。

日曜日	献立名	材料名				栄養量		
		ねつちから熱や力のもとになる食品	からだつくしょうひん体を作る食品	からだしょうしとどのしょうひん体の調子を整える食品	しょうみりょうた調味料・その他	エネルギー(キロカロリー)	たんぱく質(グラム)	しょうぶん塩分(グラム)
29金給食開始	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			531	26.8	1.9
	とりにくのとてりやき		とりにく		さけ みりん しょうゆ			
	きんぴらごぼう	ごまあぶら いりごま		ごぼう にんじん いとこんにゃく	みりん しょうゆ	688	30.0	2.1
	みそしる		あぶらあげ みそ	たまねぎ あおねぎ	けずりぶし			
1月チキンカツサンド	しょうパン	しょうパン						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			597	26.8	2.9
	チキンカツ	てんぷらこ パンこ こめゆ	とりにく		しお こしょう ちゅうのうソース			
	キャベツのソテー	ひまわりゆ		キャベツ にんじん	しお こしょう			
	コーンスープ	かたくりこ		コーン クリームコーン コーンペースト はくさい こまつな	しょうゆ しお こしょう けずりぶし	707	29.8	3.6
2火食夏野菜を	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			548	25.3	1.7
	ぶたにくとなすの いためもの	ひまわりゆ いりごま きびざとう ごまあぶら	ぶたにく みそ	しょうが なす たまねぎ ピーマン	みりん しょうゆ			
	ごもくスープ		ウインナー	にんじん こまつな しめじ たまねぎ	しょうゆ しお こしょう けずりぶし	723	30.2	2.1
3水バジルの香りと	ミルクパン	ミルクパン						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			562	28.7	2.8
	しおこうじバジルチキン	オリーブゆ	とりにく	にんにく	しおこうじ ワイン バジル			
	ポイルポテト	じゃがいも		パセリ	しお こしょう			
	トマトのスープ		ウインナー	セロリ たまねぎ トマトみずに パセリ	しょうゆ しお こしょう けずりぶし	686	32.1	3.4
4木あごまから合味う	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			613	28.4	2.0
	ぎゅうにくとあつあげの にもの	ひまわりゆ きびざとう	ぎゅうにく あつあげ	にんじん たまねぎ さんどまめ	さけ みりん しょうゆ	801	34.1	2.4
	みそしる		あぶらあげ みそ	もやし あおねぎ	けずりぶし			
5金大食好きなプレーで	むぎごはん	こめ むぎ						
	のむヨーグルト		ジョア(プレーン)			582	22.2	2.1
	ポークカレー	じゃがいも ひまわりゆ こむぎこ バター	ぶたにく スキムミルク	しょうが にんにく たまねぎ にんじん グリーンピース りんご トマトみずに	カレーこ オールスパイス ターメリック ガラムマサラ クミン スープベース しお ウスターソース カルダモン しょうゆ こしょう ワイン			
	ゆでやさい			キャベツ もやし にんじん	ドレッシング (中・高…ごま、小…あおじそ)	803	27.1	2.0

令和7年8月9日								
※栄養量は上段小学部、下段中学・高等部を表します。※肉加工品、練物はノンアレルギー(乳・卵不使用)製品を使用しています。								
日曜日	献立名	材料名				栄養量		
		ねつ ちから 熱や力のもとになる 食品	からだ つく しょうひん 体を作る食品	からだ ちょうし ととの しょうひん 体の調子を整える食品	ちょうみりょう た 調味料・その他	エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	えんぶん 塩分 (グラム)
8月 お楽しみ☆	こくとうパン	こくとうパン				591	24.2	2.1
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	ラタトゥイユ	オリーブゆ	とりにく ウインナー	しょうが にんにく たまねぎ トマトみずに ズッキーニ なす	ワイン ケチャップ バジル しお こしょう しょうゆ オレガノ トマトピューレ			
	フルーツあんじん	とうにゅうゼリー (あんじんふうみ) フルーツゼリー		みかん もも パイン (いずれもかんづめ)		736	29.1	2.6
9火 人春 気雨 メニュー	ごはん	こめ				564	29.7	2.1
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	とりにくのしおこうじやき		とりにく		さけ しおこうじ			
	こまつなとはるさめの いためもの	ごまあぶら はるさめ きびざとう	ぶたにく	こまつな しょうが にんじん	しょうゆ しお こしょう	727	33.5	2.5
	みそしる		あぶらあげ みそ	キャベツ えのきたけ	けずりぶし			
10水 食べ塩 べ味 応だ えけ ありど	むぎごはん	こめ むぎ				547	24.0	2.1
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	ねぎしおぶたどん	ひまわりゆ かたくりこ ごまあぶら	ぶたにく	にんにく しょうが たまねぎ しろねぎ にんじん しめじ	しお みりん さけ しょうゆ			
	ワントンスープ	ワントン	ロースハム	ちんげんさい しょうが にんじん	しょうゆ けずりぶし しお こしょう	727	29.1	2.4
11木 よく食 くべ てね	ごはん	こめ				620	27.7	2.3
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	ぶたにくのやながわに	きびざとう	ぶたにく たまご	ごぼう にんじん たまねぎ ほししいたけ みつば	しょうゆ みりん さけ さんしょう けずりぶし	809	33.2	2.7
	みそしる	さつまいも	みそ	しめじ あおねぎ	けずりぶし			
12金 給食 試食 会	ごはん	こめ				547	28.4	1.9
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	さわらのごまみそやき	いりごま	さわら みそ		さけ みりん			
	きりぼしだいこんの いために	ひまわりゆ きびざとう	あぶらあげ	きりぼしだいこん にんじん さんどまめ	しょうゆ けずりぶし	700	31.6	2.2
	あおなのすましじる		かまぼこ	こまつな たまねぎ	しょうゆ しお だしこぶ けずりぶし			
16火 辛さ ボー 豆腐	むぎごはん	こめ むぎ				570	25.8	2.1
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	マーボー豆腐	ごまあぶら きびざとう かたくりこ	とうふ みそ ぶたミンチ	しょうが にんにく たまねぎ たけのこ ほししいたけ あおねぎ	しょうゆ しお トウバンジャン			
	やさいスープ			はくさい しめじ えのきたけ	しお けずりぶし しょうゆ こしょう	754	31.1	2.4

令和7年8月9日								
※栄養量は上段小学部、下段中学・高等部を表します。※肉加工品、練物はノンアレルギー(乳・卵不使用)製品を使用しています。								
日曜日	献立名	材料名				栄養量		
		ねつちから熱や力のもとになる食品	からだつくしよくひん体を作る食品	からだちやうしとどのしよくひん体の調子を整える食品	ちやうみりやうた調味料・その他	エネルギー(キロカロリー)	たんぱく質(グラム)	えんぶん塩分(グラム)
17水	あじつけパン	あじつけパン				622	26.6	2.7
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	ヤンニョムチキン	かたくりここめゆ ごまあぶらいりごま きびざとう	とりにく	にんにく	しおさけケチャップ コチュジャンさけ みりん			
	ナムル	ごまあぶらすりごま		もやしほうれんそう	しおこしょう	772	31.7	3.3
	わかめスープ	ごまあぶら	わかめ	たけのこたまねぎ あおねぎ	しおけずりぶし こしょうしょうゆ			
18木	ごはん	こめ				559	25.3	2.6
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	つぼづけ			つぼづけ				
	だいずのいそに	ひまわりゆ きびざとう	だいずとりにく ひじき	ごぼうさんどまめ こんにゃくにんじん	しょうゆみりんさけ	732	30.7	3.0
	みそしる		みそ	もやしこまつな	けずりぶし			
19金	とうもろこしごはん	こめ		とうもろこし	さけしお	522	26.9	2.2
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	さけのしおやき		さけ		しお			
	もやしのソテー	ひまわりゆ		もやしにんじん	しおこしょうしょうゆ	675	30.1	2.6
	とうがんととりにくの スープ		とりにく	とうがんたけのこ しょうが あおねぎ	しょうゆこしょう けずりぶし			
22月	バターパン	バターパン				590	25.7	2.4
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	とりにくのトマトソースに	オリーブゆ かたくりこ	とりにく	たまねぎにんにく トマトみずに	こしょうケチャップ ウスターソース ワイン トマトピューレ しお オレガノ バジル			
	かぼちゃのバターやき	バター		かぼちゃ		723	30.4	2.9
	レタススープ			レタスえのきたけ にんじん	しょうゆけずりぶし しおこしょう			
24水	むぎごはん	こめむぎ				566	27.9	2.6
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	わふうカレーどんぶり	ひまわりゆ かたくりこ	ぶたにく あぶらあげ きざみこぶ	しょうが たまねぎ にんじん ほししいたけ	けずりぶし しょうゆ みりん しお カレーこ	749	33.8	3.2
	みそしる		とうふわかめみそ	あおねぎ	けずりぶし			

令和7年8月9月 ※栄養量は上段小学部、下段中学・高等部を表します。※肉加工品、練物はノンアレルギー（乳・卵不使用）製品を使用しています。

日曜日	献立名	材料名				栄養量		
		熱や力のもとになる食品	体を作る食品	体の調子を整える食品	調味料・その他	エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	塩分 (グラム)
25 木 食 べ 魚 を う	ゆかりごはん	こめ			ゆかりふりかけ	600	29.6	2.2
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	さばのしおやき		さば		さけ しお			
	あおなのびたし	きびざとう	あぶらあげ	こまつな はくさい	しょうゆ けずりぶし	755	33.2	2.4
	みそしる	じゃがいも	みそ	たまねぎ あおねぎ	けずりぶし			
26 金 和 風 手 作 り ス	ごはん	こめ				530	28.6	2.2
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	ぶたにくのわふうソース	ひまわりゆ きびざとう いりごま	ぶたにく	もやし キャベツ にんじん ピーマン しょうが	しお こしょう す しょうゆ みりん	700	34.2	2.5
	なめこじる		とうふ はちょうみそ	なめこ あおねぎ	けずりぶし			
30 火 優 し い 味 わ い	きのこごはん	こめ	あぶらあげ	しめじ しいたけ まいたけ	さけ みりん しょうゆ	543	26.2	3.0
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	とりすき	ひまわりゆ きびざとう	とりにく やきどうふ	いとこんにゃく あおねぎ はくさい しいたけ	みりん さけ しょうゆ	725	32.1	3.5
	みそしる		わかめ ふ みそ	あおねぎ	けずりぶし			

<今月の給食トピックス>

・(8月)29日 給食開始

新学期の給食が始まります。
まだまだ暑い日が続きますから、夏野菜を使ったメニュー、味付けにひと工夫したメニュー、
児童生徒の皆さんに人気のあるメニューなど、食べやすい、食べたくなる給食の提供を心がけます。
食中毒の心配もしばらく続きますから、配膳時や食事前には手洗いをお忘れなく！

・(9月)8日 フルーツ杏仁

豆乳で作られた杏仁風味のゼリーとお月様・お星様の形のフルーツゼリー、
そして、缶詰のフルーツを合わせたデザートです。
甘酸っぱい味のデザートでさわやか～、な気分になってほしいです。

・12日 給食試食会

保護者の皆さんに給食への理解を深めていただく機会としています。
学校の給食が家庭の話題のひとつになれば嬉しいです。

・26日 豚肉の和風ソース

炒めた豚肉と茹でた野菜をお皿に盛りつけ、厨房で手作りした和風ソースをかけて食べます。
お肉にも野菜にも合うソース(ドレッシング)で評判の、人気メニューです。

