

令和7年4月分 学校給食献立表(小学校)

高槻市教育委員会

日付	10日(木)	11日(金)	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)
献立名	○ごはん ○牛乳 ○ハッシュドポーク ★焼き野菜	○パン ○牛乳 ○コーンとアスパラガスのかきあげ ○じゃがいももちスープ	○ごはん ○牛乳 ★さわらの生姜醤油焼き ○たけのこのおかか煮 ○厚あげのみそ汁	○麦ごはん ○牛乳 ○豆腐と青菜のいためもの ○汁ビーフン	○パン ○牛乳 ○ニョッキのトマト煮 ★くわかめサラダ (柑橘ドレッシング付)	○ツナひじきごはん ○牛乳 ○きんぴらごぼう ○白玉のみそ汁	○減量バターロール ○牛乳 ○ちゃんぽん ○わかさぎのカレー風味あげ	○麦ごはん ○牛乳 ○厚あげのオイスターケチャップ煮 ○ワントンスープ	○ごはん ○牛乳 ○さばの煮つけ ★煮びたし ○うどのみそ汁	○パン ○牛乳 ○鶏肉のからあげ ★そえ野菜 ○五目スープ	○豆ごはん ○牛乳 ○豚じゃが ★もやしのごま酢いため
	(スプーン)	(はし)	(はし)	(はし)	(スプーン)	(はし)	(はし)	(はし)	(はし)	(はし)	(はし)
材料および使用量(3・4年生量)(g)	米 2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	(冷)粒コーン 15 ちくわ(スライス) 15 たまねぎ 20 グリーンアスパラガス 10 小麦粉 15 かたくり粉 2 塩 0.3 こしょう 0.03 水 5~10 なたね油(あげ油) 7.7	2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80 米粒麦 米の 20% 水 米+麦の 1.45倍	豚肉 10 たまねぎ 30 にんじん 15 マッシュルーム 5 サラダ油 0.3 (冷)粒コーン 10 (冷)ポテトニョッキ 30 トマトピューレ 10 トマトケチャップ 7 パセリ 0.5 塩 0.4 こしょう 0.03 さとう 0.5 こい口しょうゆ 1.5 ポークブイオン 3 水 95	2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80 まぐろ油漬 15 ひじき 1 にんじん 10 にんじん 10 塩 0.1 うす口しょうゆ 5 酒 3 水 10 水(煮汁とも) 米の 1.4倍	(冷)ちゃんぽん麺 55 豚肉 20 たまねぎ 25 にんじん 10 サラダ油 0.3 キャバツ 30 なると(スライス) 7 青ねぎ 5 土しょうが 0.3 うす口しょうゆ 6 塩 0.5 こしょう 0.03 ポークブイオン 3 水 130	2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80 米粒麦 米の 20% 水 米+麦の 1.45倍	2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	鶏肉(もも15g) 60 塩 0.4 こしょう 0.02 酒 2 かたくり粉 9 なたね油(あげ油) 6 キャバツ 35 にんじん 5 塩昆布 1.2	1・2年生 54 3・4年生 63 5・6年生 72 1・2年生 6 もち米 3・4年生 7 5・6年生 8 むきえんどう豆 12 塩 1 酒 1 水 米+もち米の 1.4倍
	豚肉 30 クッキングワイン 0.5 たまねぎ 40 にんじん 20 マッシュルーム 5 サラダ油 0.3 トマトピューレ 15 ウスターソース 6 トマトケチャップ 5 さとう 1 塩 0.9 こしょう 0.03 上新粉 5 水 20 ポークブイオン 3 水 55	たまねぎ 30 にんじん 10 かつおぶし 1 サラダ油 0.3 さとう 1.2 こい口しょうゆ 2.5 みりん 0.5 酒 0.5 けずりぶし 0.2 だし昆布 0.6 水 120	2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	ベーコン(スライス) 10 ビーフン 7 たまねぎ 20 にんじん 5 青ねぎ 5 うす口しょうゆ 3 酒 0.5 塩 0.3 ポークブイオン 3 水 120	豚肉 20 平天(スライス) 10 ささがきごぼう 30 にんじん 10 赤つきこんにやく 15 ごま油 0.3 さとう 2 こい口しょうゆ 3 酒 1 水 0~10	たまねぎ 20 にんじん 10 (冷)白玉だんご 25 青ねぎ 5 赤みそ 6.5 白みそ 3.5 煮干し 1.8 だし昆布 0.6 水 110	わかさぎ(魚卵含む) 45 塩 0.2 酒 1 カレー粉 1.1 かたくり粉 5.6 なたね油(あげ油) 4.5	豚肉 15 たまねぎ 25 にんじん 10 サラダ油 0.3 にら 5 土しょうが 0.3 ワンタン 7 うす口しょうゆ 3 塩 0.5 こしょう 0.03 ポークブイオン 3 水 120	さば(角切) 60 土しょうが 1.4 酒 3 さとう 3.5 こい口しょうゆ 5 水 5	緑豆太もやし 40 にんじん 7 さとう 0.6 こい口しょうゆ 1.5 かつおぶし 1	たまねぎ 30 にんじん 10 たけのこ水煮(せん切り) 10 (冷)粒コーン 10 しいたけ(干・カット) 0.5 青ねぎ 5 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.5 こしょう 0.01 けずりぶし 1.2 だし昆布 0.6 水(しいたけの戻し汁とも) 120
エネルギー	620 kcal	611 kcal	614 kcal	585 kcal	569 kcal	582 kcal	587 kcal	610 kcal	616 kcal	581 kcal	543 kcal
たんぱく質	25.0 g	17.8 g	30.0 g	21.8 g	21.4 g	24.5 g	26.9 g	28.2 g	28.3 g	25.8 g	25.3 g
脂質	16.7 g	20.5 g	16.7 g	16.0 g	16.6 g	15.2 g	22.2 g	15.8 g	19.8 g	21.5 g	14.5 g
食塩相当量	2.1 g	2.8 g	1.8 g	1.9 g	3.1 g	2.7 g	3.1 g	2.2 g	2.1 g	2.9 g	2.2 g

※献立名の前に★のある献立は、ガススチームコンベクションオーブンを使って調理します。
 ※献立の材料は、天候などにより、やむを得ず変更することがありますので、ご了承ください。
 ※1年生の給食は23日(水)から始まります。
 <栄養三色>
 ■…黄色(主にエネルギーのもとになる食品)、●…赤色(主に体をつくるもとになる食品)、▲…緑色(主に体の調子を整えるもとになる食品)

★食物アレルギー対応については、献立表の食品名、加工食品の物資配合表でご確認ください。
 鶏卵・うずら卵・牛乳の除去食を実施しています。献立表には、除去できる献立名の後に<除>、食品名に< >が記入されています。

今月の除去食	<鶏卵>を除去	なし
	<うずら卵>を除去	なし
	<牛乳>を除去	なし

日付	25日(金)		28日(月)		30日(水)	
献立名	○減量パン ○牛乳 ○ソーススパゲッティ ★春の焼き野菜		○ピラフ ○牛乳 ○豆乳コーンスープ ★新キャベツサラダ (イタリアンドレッシング付)		○キーマカレー (麦ごはん) ○牛乳 ○野菜スープ	
	(はし)		(スプーン)		(スプーン)	
材料および使用量(3・4年生量)(g)	スパゲッティ(1/2カット)	35 ■	1・2年生 米	60 ■	1・2年生 米	60 ■
	塩水の	0.5%	3・4年生	70 ■	3・4年生	70 ■
	豚肉	20 ●	5・6年生	80 ■	5・6年生	80 ■
	キャベツ	40 ▲	鶏肉(もも)	20 ●	米粒麦 米の	20% ■
	たまねぎ	30 ▲	たまねぎ	20 ▲	水 米+麦の	1.45倍
	にんじん	10 ▲	にんじん	7 ▲		
	サラダ油	0.5 ■	サラダ油	1 ■	豚ひき肉	30 ●
	ウスターソース	3	(冷)むき枝豆	5 ▲	(冷)豚レバーチップ	10 ●
	トンカツソース	12	塩	1.2	たまねぎ	30 ▲
	トマトケチャップ	3	こしょう	0.03	にんじん	10 ▲
	塩	0.1	ポークブイヨン	3	サラダ油	0.3 ■
	こしょう	0.03	水(煮汁とも) 米の	1.3倍	土しよが	0.1 ▲
	粉かつお	0.2 ●			にんにく	0.1 ▲
			豚肉	15 ●	レンズ豆(乾)	5 ■
	フランクソース	15 ●	たまねぎ	30 ▲	トマトピューレ	12 ▲
	じゃがいも	25 ■	にんじん	7 ▲	塩	0.48
	たまねぎ	20 ▲	サラダ油	0.3 ■	こしょう	0.02
	グリーンアスパラガス	10 ▲	(冷)粒コーン	10 ▲	カレー粉	0.7
	オリーブ油	0.5 ■	(冷)コーンペースト	25 ▲	ウスターソース	4.08
	塩	0.2	パセリ	0.5 ▲	トンカツソース	1.44
	こしょう	0.01	豆乳	15 ●	チャツネ	0.6
			塩	0.8	さとう	0.24 ■
			こしょう	0.03	上新粉	2.4 ■
			ポークブイヨン	3	水	9.6
			水	100	ポークブイヨン	3
					水	12
			ハム(スライス)	10 ●		
			新キャベツ	45 ▲	たまねぎ	20 ▲
			にんじん	7 ▲	にんじん	10 ▲
			イタリアンドレッシング(8ml)	1袋 ■	じゃがいも	30 ■
					キャベツ	20 ▲
					パセリ	0.5 ▲
					塩	0.5
					こしょう	0.01
					うす口しょうゆ	2
					けずりぶし	1.2
					だし昆布	0.6
					水	120
エネルギー	574 kcal		549 kcal		583 kcal	
たんぱく質	24.0 g		24.2 g		23.3 g	
脂質	17.9 g		16.1 g		15.2 g	
食塩相当量	2.1 g		3.1 g		2.0 g	

※今月のたまねぎの一部は、高槻産大阪エコ農産物です。