

令和7年6月分 学校給食献立表(小学校)

高槻市教育委員会

日付	2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6日(金)			9日(月)			10日(火)			11日(水)			12日(木)			13日(金)			16日(月)		
献立名	○ごはん ○牛乳 ○豚じゃが ○豆苗のツナいため ○黒糖大豆			○ごはん ○牛乳 ○家郷豆腐 ○じゃがいもちスープ			○パン ○牛乳 ○かきあげ(すめめ入り) ○はるさめスープ			○黒米ごはん ○牛乳 ○さばの煮つけ ★切干し大根のかみかみ煮 ○すまし汁			○減量バターロール ○牛乳 ○きつねうどん ★焼き野菜			○麦ごはん ○牛乳 ○そばろ ○こまつなのみそ汁			○鶏めし ○牛乳 ○野菜の塩麴いため ○いわしのつみれ汁			○パン ○ヨーグルトドリンク(牛乳なし) ○鶏肉のからあげハニーレモンソース ★そえ野菜 ○スープ			○ごはん ○牛乳 ★鮭の生姜醤油焼き ○きんぴらごぼう ○じゃがいものみそ汁			○パン ○牛乳 ○チリコンカン ○野菜スープ			○ごはん ○牛乳 ○あじの玄米フライ ★キャバツのしそひじきあえ ○豚汁		
	(はし)			(はし)			(はし)			(はし)			(はし)			(スプーン)			(はし)			(はし)			(はし)			(スプーン)			(はし)		
材料および使用量(3・4年生量)(g)	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95	■	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95	■	ささがきごぼう	5	▲	米	1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	(冷)うどん	90	■	米	1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	米	1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	ヨーグルトドリンク(プレーン125ml)	1本	●	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95	■	豚ひき肉	20	●	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95	■
	水	米の 1.4倍		水	米の 1.4倍		ひじき	0.5	●	黒米(玄米) 米の 5%	5%	■	(冷)油あげ(きざみ)	12	●	米粒麦	20%	■	米	1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)	60	●	水	米の 1.4倍		にんにく	0.1	▲	水	米の 1.4倍	
	豚肉	30	●	豚肉	25	●	じゃがいも	20	■	もち米 米の 15%	15%	■	こい口しょうゆ	3	■	鶏肉(もも)	30	●	酒	2	■	酒	2	■	水	米の 1.4倍		たまねぎ	30	▲	水	米の 1.4倍	
	たまねぎ	40	▲	こい口しょうゆ	0.8	■	たまねぎ	10	▲	塩	0.6	■	酒	0.75	■	にんじん	7	▲	なたね油(あげ油)	6	■	酒	6	■	鮭(生姜醤油漬50g)	1切	●	サラダ油	0.5	■	パセリ	0.5	▲
	にんじん	20	▲	酒	1	■	ちくわ(スライス)	15	●	水	1	■	青ねぎ	5	▲	サラダ油	0.5	■	レモン果汁	2	▲	酒	3	■	クッキングシート		●	ひよこ豆(ドライパック)	20	■	なたね油(あげ油)	5	■
	じゃがいも	40	■	(冷)絹厚あげ	40	●	上乾ちりめん	2	●	水 米+黒米+もち米の 1.35倍	1.35倍	■	うす口しょうゆ	5	■	土しょうが	0.5	▲	はちみつ	4	■	こい口しょうゆ	7	■	豚肉	15	●	じゃがいも	40	■	キャバツ	35	▲
	赤つきこんにやく	15	■	たまねぎ	25	▲	小麦粉	15	■				けずりぶし	2.8	■	たまねぎ	10	▲	水	0~5	■	水	0~5	■	ささがきごぼう	25	▲	トマトピューレ	8	▲	にんじん	5	▲
	さやいんげん	5	▲	たけのこ水煮(短冊)	7	▲	かたくり粉	2	■	さば(角切)	60	●	土しょうが	1.4	▲	にんじん	10	▲	こい口しょうゆ	1.5	■	水	1.4倍	■	豚肉	15	●	トマトケチャップ	9	■	しそひじき	3	●
	サラダ油	0.3	■	にんじん	15	▲	こしょう	0.03	■	酒	3	■	水	0.8	■	切干し大根	1.5	▲	水	1.4倍	■	キャバツ	35	▲	ごま油	0.3	■	さとう	0.05	■	豚肉	10	●
	さとう	1.5	■	チンゲン菜	10	▲	水	8.2	■	こい口しょうゆ	5	■	フランクソーセージ	15	●	(冷)粒コーン	5	▲	水	1.4倍	■	塩昆布	1.2	●	酒	1.8	■	白ごま	1	■	たまねぎ	6.5	●
	酒	0.5	■	さとう	0.6	■	豚肉	10	●	ハム(スライス)	5	●	たまねぎ	30	▲	サラダ油	0.3	■	みりん	1	■	たまねぎ	15	▲	豚肉	15	●	にんじん	30	▲	煮干し	1.8	■
	こい口しょうゆ	4	■	赤みそ	3	●	たまねぎ	30	▲	切干し大根	3	▲	にんじん	10	▲	酒	2	■	こい口しょうゆ	5	■	にんじん	7	▲	たまねぎ	0~10	■	水	0.5	▲	ささがきごぼう	5	▲
	水	0~5		トーバンジャン	0.15	■	はるさめ	4	■	緑豆太もやし	12	▲	(冷)粒コーン	10	▲	みりん	1.5	■	酒	1	■	にんじん	30	▲	にんじん	10	▲	白ごま	1	■	青ねぎ	5	▲
	まぐろ油漬	10	●	こい口しょうゆ	0.8	■	青ねぎ	5	▲	にら	3	▲	オリーブ油	0.5	■	たまねぎ	30	▲	塩	0.2	■	キャバツ	30	▲	塩	0.5	▲	たまねぎ	20	▲	たまねぎ	30	▲
	豆苗(カット)	10	▲	酒	0.5	■	土しょうが	0.3	▲	ごま油	0.24	■	塩	0.01	■	にんじん	15	▲	こい口しょうゆ	2	■	サラダ油	0.3	■	うす口しょうゆ	2	■	にんじん	10	▲	にんじん	10	▲
	緑豆太もやし	30	▲	水	1	■	うす口しょうゆ	2	■	さとう	0.4	■	こしょう			しめじ	7	▲	たまねぎ	5	▲	塩	0.5	■	酒	0.5	■	じゃがいも	20	■	チンゲン菜	10	▲
	にんじん	10	▲				酒	0.5	■	こい口しょうゆ	0.64	■	オイスターソース			こまつな	10	▲	うす口しょうゆ	2	■	塩	0.5	■	青ねぎ	5	▲	赤みそ	6.5	●	うす口しょうゆ	2	■
	(冷)粒コーン	10	▲	鶏肉(もも)	10	●	塩	0.5	■	オイスターソース	1.2	■	酒			赤みそ	6.5	●	こしょう	0.02	■	水	120	■	だし昆布	0.6	■	白みそ	3.5	●	煮干し	1.8	■
	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	こしょう	0.02	■	白ごま	1	■	白ごま			えのきたけ	7	▲	水	120	■	たまねぎ	20	▲	塩	0.5	■	白みそ	3.5	●	だし昆布	0.6	■
	塩	0.1	■	(冷)じゃがいもち	30	■	だし昆布	0.6	■							いわしつみれ	20	●	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	水	110	■	煮干し	1.8	■	水	110	■
	こい口しょうゆ	1.2	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	たまねぎ	20	▲	たまねぎ			青ねぎ	5	▲	酒	0.5	■	にんじん	10	▲	塩	0.5	■	だし昆布	0.6	■	水	120	■
	さとう	0.6	■	うす口しょうゆ	2	■	水	120	■	えのきたけ	7	▲	酒			酒	0.5	■	水	120	■	にんじん	10	▲	酒	0.5	■	だし昆布	0.6	■	水	120	■
	黒糖大豆(8g)	1袋	●	酒	0.5	■				えのきたけ	7	▲	塩			塩	0.4	■	水	120	■	にんじん	10	▲	酒	0.5	■	だし昆布	0.6	■	水	120	■
				塩	0.4	■				(冷)とうふ	15	●	けずりぶし	1.2	■	けずりぶし	1.2	■				にんじん	10	▲	酒	0.5	■	だし昆布	0.6	■	水	120	■
				こしょう	0.02	■				うす口しょうゆ	2	■	だし昆布	0.6	■	水	120	■				酒	0.5	■	水	110	■						
				けずりぶし	1.1	■				酒	0.5	■	水	120	■							酒	0.5	■	水	110	■						
				だし昆布	0.6	■				塩	0.5	■										酒	0.5	■	水	110	■						
				水	110	■				うす口しょうゆ	2	■										酒	0.5	■	水	110	■						
エネルギー	601	kcal		609	kcal		611	kcal		674	kcal		572	kcal		588	kcal		564	kcal		567	kcal		585	kcal		557	kcal		598	kcal	
たんぱく質	25.2	g		25.4	g		21.4	g		25.9	g		20.6	g		22.6	g		30.5	g		27.1	g		28.7	g		23.2	g		23.6	g	
脂質	14.2	g		14.8	g		21.6	g		26.9	g		24.3	g		17.9	g		15.7	g		14.6	g		13.4	g		17.6	g		17.1	g	
食塩相当量	1.3	g		1.5	g		2.7	g		2.8	g		2.8	g		1.9	g		2.8	g		3.0	g		1.5	g		2.7	g		1.7	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プ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。

<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	25日(水)ニヨツキのクリーム煮

