

令和7年7月・8月分 学校給食献立表(小学校)

高槻市教育委員会

日付	1日(火)				2日(水)				3日(木)				4日(金)				7日(月)				8日(火)				9日(水)				10日(木)				11日(金)				14日(月)				15日(火)					
献立名	○たごごはん ○牛乳 ○鶏肉の煮物 ○白玉のみそ汁				○パン ○牛乳 ★焼きウインナー ○キャベツのカレーソーテ ○ミネストローネ				○ごはん ○牛乳 ○麻婆豆腐 ★くきわかめのいため煮				○パン ○牛乳 ★肉だんごのトマトソース ○スープ				○ごはん ○牛乳 ★さばの塩麹焼き ○ピリカラいため ○セタ汁				○パン ○牛乳 ○パンプキンスープ<除> ★くき付きわかめサラダ (フレンチドレッシング付)				○ごはん ○牛乳 ○高槻工コロッケ ★そえ野菜 ○豆苗の五目スープ				○ごはん ○牛乳 ○豚肉と野菜のしょうが煮 ○とうがんと油あげのみそ汁				○減量パン ○牛乳 ○スパゲッティアラビアータ ★焼き野菜 ○デザートセレクト				○ごはん ○牛乳 ○さばのソース煮 ★煮びたし ○こまつなのみそ汁				○麦ごはん ○牛乳 ○鶏肉とうずら卵のスパイシー煮<除> ○はるさめスープ					
	(はし)				(はし)				(スプーン)				(スプーン)				(はし)				(スプーン)				(はし)				(はし)				(スプーン)				(はし)				(スプーン)					
材料および使用量 (3・4年生生量) (g)	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	53 62 71	■ ■ ■	ウインナーソーセージ(30g) 切り目入り	1本	●	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	75 85 95	■ ■ ■	肉だんご(豚)	50	●	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	75 85 95	■ ■ ■	豚肉	20	●	たまねぎ	30	▲	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	75 85 95	■ ■ ■	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	75 85 95	■ ■ ■	スパゲッティ(4cmカット)	35	■	塩 水の	0.5%	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	75 85 95	■ ■ ■	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	60 70 80	■ ■ ■	
	もち米	1・2年生 3・4年生	7 8	■ ■	キャベツ	40	▲	水 米の	1.4倍			トマトケチャップ	7	■	水 米の	1.4倍			(冷)かぼちゃペースト	20	▲	パセリ	0.5	▲	高槻工コロッケ(60g)	1個	■	豚肉	25	●	平天(スライス)	25	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	35	▲	サラダ油	0.3	■	
	たこ	5・6年生	9	■	こしょう	0.01		(冷)とうふ	80	●	ウスターソース	1.8	■	クッキングワイン	0.45	■	さば(塩麹漬50g)	1切	●	クッキングシート			さとう	0.45	■	なたね油(あげ油)	6	■	豚肉	25	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	35	▲	サラダ油	0.3	■			
	にんじん	1・2年生 3・4年生 5・6年生	10 10 20	▲ ▲ ●	塩	0.2	■	豚ひき肉	15	●	大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■
	土しょうが	0.3	▲		じゃがいも	20	■	大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	うす口しょうゆ	5			水	0.3	■	大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	酒	3			水	0.3	■	大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	水	0～5			水	0.3	■	大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	水(果汁とも)米+もち米の	1.3倍			水	0.3	■	大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	鶏肉(もも10g)	40	●		トマトピューレ	10	▲	大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	たまねぎ	30	▲		トマトケチャップ	7	■	大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	サラダ油	0.3	■		パセリ	0.5	▲	大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	(冷)絹厚あげ	30	●		塩	0.4		大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	赤つきこんにやく	10			こしょう	0.03		大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	土しょうが	0.1	▲		さとう	0.5	■	大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	酒	0.5			こい口しょうゆ	1.5		大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	さとう	1.2	■		ポークブイヨン	3		大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	こい口しょうゆ	4			水	95		大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	みりん	1						大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	水	0～5						大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	(冷)白玉だんご	25	■					大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	たまねぎ	20	▲					大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	にんじん	10	▲					大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	青ねぎ	5	▲					大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	赤みそ	6.5	●					大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	白みそ	3.5	●					大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	煮干し	1.8						大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	だし昆布	0.6						大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
	水	110						大豆ミート(ミンチ)	5	●	酒	0.5	▲	にんにく	0.05	▲	にんにく	0.1	▲	きゅうり	15	▲	にんにく	0.1	▲	サラダ油	0.3	■	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	チリパウダー	0.1	■	タバスコ	0.2	■			
エネルギー	581 kcal				568 kcal				599 kcal				544 kcal				657 kcal				567 kcal				597 kcal				573 kcal				673 kcal				670 kcal				588 kcal					
たんぱく質	29.2 g				22.6 g				24.8 g				19.9 g				25.0 g				22.6 g				17.7 g				25.4 g				26.1 g				26.1 g				26.4 g					
脂質	14.2 g				22.1 g				16.8 g				18.9 g				22.5 g				20.8 g				16.5 g				14.9 g				20.2 g				25.8 g				16.5 g					
食塩相当量	2.7 g				2.7 g				1.6 g				2.8 g				2.0 g				2.8 g				1.9 g				2.1 g				2.5 g				2.1 g				2.2 g					

日付	16日(水)				17日(木)				18日(金)				8月27日(水)				28日(木)				29日(金)			
献立名	○パン ○牛乳 ○小さいわしの黒酢だれ ○野菜スープ ○りんごジャム				○ツナピラフ ○牛乳 ○豆乳ポタージュ ★和風サラダ (ごまドレッシング付)				○黒糖パン ○牛乳 ★鶏肉のマスタード焼き ○そえ野菜 ○じゃがいももちスープ				○豚丼 (麦ごはん) ○牛乳 ○じゃがいものみそ汁				○ごはん ○牛乳 ○豆腐のオイスターソース煮 ★切干し大根のごま酢いため				○パン ○牛乳 ○チキンカレー ★夏の焼き野菜			
	(はし)				(スプーン)				(スプーン)				(はし)				(スプーン)				(スプーン)			
材料および使用量 (3・4年生量) (g)	かたくちいわし(釜あげ) (魚卵含む)	45	●		米	1・2年生	60	■	鶏肉(もも15g)	60	●		米	1・2年生	60	■	米	1・2年生	75	■	鶏肉(もも10g)	35	●	
	酒	1		3・4年生		70	■	塩	0.2			3・4年生		70	■	3・4年生		85	■	にんにく	0.1	▲		
	かたくり粉	5.6	■	5・6年生		80	■	こしょう	0.01			5・6年生		80	■	5・6年生		95	■	土しろうが	0.1	▲		
	なたね油(あげ油)	4.5	■	まぐろ油漬		15	●	酒	0.4			20%	1.45倍	■	水	1.4倍			クッキングワイン	0.5				
	赤ピーマン	5	▲	たまねぎ	15	▲	にんにく	0.2	▲										たまねぎ	40	▲			
	たまねぎ	15	▲	にんじん	7	▲	粒マスタード	1.5								(冷)とうふ		80	●	にんじん	20	▲		
	サラダ油	0.3	■	サラダ油	1	■	こい口しょうゆ	1.5				豚肉	40	●	豚肉	20		●	サラダ油	0.5	■			
	黒酢	2.5	■	(冷)むき枝豆	5	▲	みりん	1.5				土しろうが	0.2	▲	にら	5		▲	ひよこ豆(ドライパック)	7	■			
	さとう	3	■	塩	1		クッキングシート					たまねぎ	45	▲	たまねぎ	40		▲	塩	0.9				
	こい口しょうゆ	2		こしょう	0.03							にんじん	15	▲	根深ねぎ	3		▲	こしょう	0.03				
				ポークブイヨン	3		キャベツ	40	▲			赤つきこんにゃく	15		にんじん	10		▲	カレー粉	0.8				
				水(煮汁とも) 米の	1.3倍			3	▲			蒸しかまぼこ(いちよう切り)	10	●	たけのこ水煮(短冊)	10		▲	トマトケチャップ	1.7				
豚肉	10	●	たまねぎ	豚肉	15	●	にんじん	3	▲			根深ねぎ	3	▲	■	土しろうが	0.3	▲	にんにく	0.3	▲	ウスターソース	2.2	
たまねぎ	20	▲		たまねぎ	30	▲	サラダ油	0.2	■				サラダ油	0.3	■		にんにく	0.3	▲	トンカツソース	2.2			
にんじん	15	▲		にんじん	7	▲	塩	0.1					酒	0.5	■		サラダ油	0.3	■	チャツネ	1.5			
サラダ油	0.3	■		サラダ油	0.3	■	こしょう	0.01					さとう	3	■		こい口しょうゆ	3		さとう	0.2	■		
キャベツ	25	▲	じゃがいも	じゃがいも	30	■	たまねぎ	30	▲			さとう	7			こい口しょうゆ	1.6	■	オ伊斯ターソース	1.5	■	こい口しょうゆ	0.2	
パセリ	0.5	▲		パセリ	0.5	▲	にんじん	10	▲				0~5				1.5			0.3	■	上新粉	6	■
塩	0.5			パセリ	0.5	▲	(冷)じゃがいももち	30	■				水	0~5			塩	0.3		0.3	■	水	24	
こしょう	0.03			豆乳	15	●	青ねぎ	5	▲				たまねぎ	15	▲	こしょう	0.02			0.3	■	ポークブイヨン	3	
うす口しょうゆ	3		上新粉	うす口しょうゆ	1		うす口しょうゆ	2					にんじん	7	▲		酒	1		0.3	■	水	76	
ポークブイヨン	3			塩	0.8		酒	0.5					じゃがいも	15	■		水	0~5		0.5	■	水		
水	120			こしょう	0.03		塩	0.5					ふ(汁物用)	2	■		かたくり粉	0.5		0.5	■	水		
りんごジャム(15g)	1袋	■	上新粉	わかめ(干)	0.2	●	こしょう	0.01				赤みそ	0.2	●	ハム(スライス)	10	●	切干し大根	4	▲	じゃがいも	30	■	
				だし昆布	0.6		けずりぶし	1.2					白みそ	6.5	●	4	▲	たまねぎ	15	▲				
				水	120		だし昆布						煮干し	3.5	●	20	▲	(冷)むき枝豆	10	▲				
							水						だし昆布	1.8		10	▲	赤ピーマン	5	▲				
			ちくわ(スライス)	ごまドレッシング(10mℓ)	1袋	■						白みそ	0.6		緑豆太もやし	20	▲	にんじん	0.3	■	塩	0.5	■	
																	0.3		■	0.3		■	0.2	
																	1		■	1		■	0.01	
																1.2	1.2		■					
			キャベツ												2.5	2.5	■							
																0.3	0.3		■					
																1	1		■					
エネルギー	605 kcal				574 kcal				574 kcal				566 kcal				594 kcal				593 kcal			
たんぱく質	28.3 g				23.7 g				25.8 g				25.7 g				24.0 g				26.1 g			
脂質	19.2 g				17.7 g				16.0 g				12.6 g				15.3 g				20.5 g			
食塩相当量	3.3 g				2.9 g				2.7 g				2.3 g				1.5 g				2.9 g			

※今月のたまねぎ、じゃがいも、にんじんの一部は、高槻産大阪エコ農産物です。