

令和7年11月分 学校給食献立表(小学校)

高槻市教育委員会

日付	4日(火)			5日(水)			6日(木)			7日(金)			10日(月)			11日(火)			12日(水)			13日(木)			14日(金)			17日(月)			18日(火)		
献立名	○ごはん ○牛乳 ★ハンバーグおろしだれ ○切干し大根のごま酢いため ○だいごんのみそ汁			○減量バターロール ○牛乳 ○れんこんのミートソースパゲッティ ★くき付きわかめサラダ (柑橘ドレッシング付)			○鶏めし ○牛乳 ○厚揚げの煮物 ○すまし汁			○パン ○牛乳 ○コロツケ(ソース付き) ★そえ野菜 ○五目スープ			○ごはん ○牛乳 ○牛肉の柳川煮<除> ○鮭つみれのみそ汁			○パン ○牛乳 ○鶏肉のからあげ ★キャバツのしそひじきあえ ○スープ ○みかんジャム			○ごはん ○牛乳 ○大根の中華そぼろ煮 ○じゃがいももちスープ ○のりかつおふりかけ			○玄米ごはん ○牛乳 ○さばのみそ煮 ★煮びたし ○すまし汁			○ナン ○牛乳 ○カレー ★れんこんサラダ (ごまドレッシング付) ○角チーズ			○ごはん ○牛乳 ○じゃがいものそぼろ煮 ★もやしの甘酢煮 ○みたらし団子			○ごはん ○牛乳 ★さばの塩麹焼き ○ひじきとコーンのいため煮 ○えのきたけのみそ汁		
	(はし)			(スプーン)			(はし)			(はし)			(はし)			(はし)			(スプーン)			(はし)			(スプーン)			(はし)			(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 水 米の 1.4倍	スパゲッティ(4cmカット) 35 塩 水の 0.5% 豚ひき肉 20 (冷)豚レバーチップ 5 れんこん 20 たまねぎ 40 にんじん 20 サラダ油 0.5 トマトケチャップ 17 ウスターソース 6 さとう 1 塩 0.3 こしょう 0.03 水 0~3	米	1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80 鶏肉(もも) 30 にんじん 10 (冷)ささがきごぼう 10 サラダ油 0.5 酒 3 こい口しょうゆ 7 さとう 1.5 水 0~5 水(煮汁とも) 米の 1.4倍	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	コロツケ(60g) 1個 なたね油(あげ油) 6 中濃ソース(10g) 1袋 キャバツ 35 にんじん 5 鶏肉(もも) 10 たまねぎ 30 にんじん 15 しいたけ(干・カット) 0.5 (冷)粒コーン 10 根深ねぎ 3 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.02 こしょう 1.2 けずりぶし 0.6 だし昆布 120 水(水いだけけの戻し汁とも)	米	1・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 豚ひき肉 30 (冷)豚レバーチップ 3 さば(角切) 3 土しょうが 1.3 赤みそ 5 さとう 3 こい口しょうゆ 1 みりん 1 酒 1 水 10~20 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 15 にんじん 10 青ねぎ 5 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.5 けずりぶし 1.2 だし昆布 0.6 水 120 鶏肉(もも) 10 たまねぎ 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 (冷)じゃがいももち 30 根深ねぎ 3 うす口しょうゆ 3 塩 0.4 こしょう 0.03 ポークビヨン 3 水 110 のりかつおふりかけ(1.3g) 1袋	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	ごはん(もも) 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 豚ひき肉 30 (冷)豚レバーチップ 3 さば(角切) 3 土しょうが 1.3 赤みそ 5 さとう 3 こい口しょうゆ 1 みりん 1 酒 1 水 10~20 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 15 にんじん 10 青ねぎ 5 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.5 けずりぶし 1.2 だし昆布 0.6 水 120 鶏肉(もも) 10 たまねぎ 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 (冷)じゃがいももち 30 根深ねぎ 3 うす口しょうゆ 3 塩 0.4 こしょう 0.03 ポークビヨン 3 水 110 のりかつおふりかけ(1.3g) 1袋	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	玄米ごはん 60 牛乳 70 さばのみそ煮 80 煮びたし 20% すまし汁 1.45倍	ごはん 60 牛乳 70 さばのみそ煮 80 煮びたし 20% すまし汁 1.45倍	ナン(50g)1・2年生 1枚 ナン(70g)3~6年生 1枚 牛肉 30 土しょうが 0.1 にんにく 0.1 クッキングワイン 0.5 たまねぎ 50 にんじん 20 サラダ油 0.3 じゃがいも 40 さとう 1 こい口しょうゆ 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 1.8 トンカツソース 2.4 チャツネ 1.6 さとう 0.2 こい口しょうゆ 0.7 上新粉 5.5 水 22 ポークビヨン 3 水 68 鶏肉油漬 10 キャバツ 20 れんこん 20 (冷)粒コーン 10 にんじん 5 ごまドレッシング(10ml) 1袋 角チーズ(15g) 1個	ごはん 75 牛乳 85 じゃがいものそぼろ煮 95 水 米の 1.4倍	ごはん 75 牛乳 85 じゃがいものそぼろ煮 95 水 米の 1.4倍												
	ハンバーグ(60g) 1個 クッキングシート こい口しょうゆ 3 みりん 1.5 さとう 1.5 大根おろし(冷蔵) 15 かたくり粉 0.1	たまねぎ 40 にんじん 20 サラダ油 0.5 トマトケチャップ 17 ウスターソース 6 さとう 1 塩 0.3 こしょう 0.03 水 0~3	豚肉 20 たまねぎ 30 にんじん 30 (冷)絹厚揚げ 40 (冷)さやいんげん 5 サラダ油 0.3 さとう 1.2 みりん 0.6 こい口しょうゆ 2.4 酒 0.6 けずりぶし 0.3 だし昆布 0.2 水 20~30	米	1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80 鶏肉(もも) 30 にんじん 10 (冷)ささがきごぼう 10 サラダ油 0.5 酒 3 こい口しょうゆ 7 さとう 1.5 水 0~5 水(煮汁とも) 米の 1.4倍	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	コロツケ(60g) 1個 なたね油(あげ油) 6 中濃ソース(10g) 1袋 キャバツ 35 にんじん 5 鶏肉(もも) 10 たまねぎ 30 にんじん 15 しいたけ(干・カット) 0.5 (冷)粒コーン 10 根深ねぎ 3 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.02 こしょう 1.2 けずりぶし 0.6 だし昆布 120 水(水いだけけの戻し汁とも)	米	1・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 豚ひき肉 30 (冷)豚レバーチップ 3 さば(角切) 3 土しょうが 1.3 赤みそ 5 さとう 3 こい口しょうゆ 1 みりん 1 酒 1 水 10~20 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 15 にんじん 10 青ねぎ 5 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.5 けずりぶし 1.2 だし昆布 0.6 水 120 鶏肉(もも) 10 たまねぎ 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 (冷)じゃがいももち 30 根深ねぎ 3 うす口しょうゆ 3 塩 0.4 こしょう 0.03 ポークビヨン 3 水 110 のりかつおふりかけ(1.3g) 1袋	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	ごはん(もも) 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 豚ひき肉 30 (冷)豚レバーチップ 3 さば(角切) 3 土しょうが 1.3 赤みそ 5 さとう 3 こい口しょうゆ 1 みりん 1 酒 1 水 10~20 緑豆太もよし 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 15 にんじん 10 青ねぎ 5 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.5 けずりぶし 1.2 だし昆布 0.6 水 120 鶏肉(もも) 10 たまねぎ 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 (冷)じゃがいももち 30 根深ねぎ 3 うす口しょうゆ 3 塩 0.4 こしょう 0.03 ポークビヨン 3 水 110 のりかつおふりかけ(1.3g) 1袋	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	玄米ごはん 60 牛乳 70 さばのみそ煮 80 煮びたし 20% すまし汁 1.45倍	ごはん 60 牛乳 70 さばのみそ煮 80 煮びたし 20% すまし汁 1.45倍	ナン(50g)1・2年生 1枚 ナン(70g)3~6年生 1枚 牛肉 30 土しょうが 0.1 にんにく 0.1 クッキングワイン 0.5 たまねぎ 50 にんじん 20 サラダ油 0.3 じゃがいも 40 さとう 1 こい口しょうゆ 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 1.8 トンカツソース 2.4 チャツネ 1.6 さとう 0.2 こい口しょうゆ 0.7 上新粉 5.5 水 22 ポークビヨン 3 水 68 鶏肉油漬 10 キャバツ 20 れんこん 20 (冷)粒コーン 10 にんじん 5 ごまドレッシング(10ml) 1袋 角チーズ(15g) 1個	ごはん 75 牛乳 85 じゃがいものそぼろ煮 95 水 米の 1.4倍	ごはん 75 牛乳 85 じゃがいものそぼろ煮 95 水 米の 1.4倍												
	ハム(スライス) 10 切干し大根 4 にんじん 10 ごま油 0.2 さとう 0.6 酢 0.8 こい口しょうゆ 1.4 ごま油 0.2 白ごま 1	たまねぎ 40 にんじん 20 サラダ油 0.5 トマトケチャップ 17 ウスターソース 6 さとう 1 塩 0.3 こしょう 0.03 水 0~3	豚肉 20 たまねぎ 30 にんじん 30 (冷)絹厚揚げ 40 (冷)さやいんげん 5 サラダ油 0.3 さとう 1.2 みりん 0.6 こい口しょうゆ 2.4 酒 0.6 けずりぶし 0.3 だし昆布 0.2 水 20~30	米	1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80 鶏肉(もも) 30 にんじん 10 (冷)ささがきごぼう 10 サラダ油 0.5 酒 3 こい口しょうゆ 7 さとう 1.5 水 0~5 水(煮汁とも) 米の 1.4倍	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	コロツケ(60g) 1個 なたね油(あげ油) 6 中濃ソース(10g) 1袋 キャバツ 35 にんじん 5 鶏肉(もも) 10 たまねぎ 30 にんじん 15 しいたけ(干・カット) 0.5 (冷)粒コーン 10 根深ねぎ 3 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.02 こしょう 1.2 けずりぶし 0.6 だし昆布 120 水(水いだけけの戻し汁とも)	米	1・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 豚ひき肉 30 (冷)豚レバーチップ 3 さば(角切) 3 土しょうが 1.3 赤みそ 5 さとう 3 こい口しょうゆ 1 みりん 1 酒 1 水 10~20 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 15 にんじん 10 青ねぎ 5 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.5 けずりぶし 1.2 だし昆布 0.6 水 120 鶏肉(もも) 10 たまねぎ 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 (冷)じゃがいももち 30 根深ねぎ 3 うす口しょうゆ 3 塩 0.4 こしょう 0.03 ポークビヨン 3 水 110 のりかつおふりかけ(1.3g) 1袋	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	ごはん(もも) 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 豚ひき肉 30 (冷)豚レバーチップ 3 さば(角切) 3 土しょうが 1.3 赤みそ 5 さとう 3 こい口しょうゆ 1 みりん 1 酒 1 水 10~20 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 15 にんじん 10 青ねぎ 5 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.5 けずりぶし 1.2 だし昆布 0.6 水 120 鶏肉(もも) 10 たまねぎ 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 (冷)じゃがいももち 30 根深ねぎ 3 うす口しょうゆ 3 塩 0.4 こしょう 0.03 ポークビヨン 3 水 110 のりかつおふりかけ(1.3g) 1袋	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	玄米ごはん 60 牛乳 70 さばのみそ煮 80 煮びたし 20% すまし汁 1.45倍	ごはん 60 牛乳 70 さばのみそ煮 80 煮びたし 20% すまし汁 1.45倍	ナン(50g)1・2年生 1枚 ナン(70g)3~6年生 1枚 牛肉 30 土しょうが 0.1 にんにく 0.1 クッキングワイン 0.5 たまねぎ 50 にんじん 20 サラダ油 0.3 じゃがいも 40 さとう 1 こい口しょうゆ 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 1.8 トンカツソース 2.4 チャツネ 1.6 さとう 0.2 こい口しょうゆ 0.7 上新粉 5.5 水 22 ポークビヨン 3 水 68 鶏肉油漬 10 キャバツ 20 れんこん 20 (冷)粒コーン 10 にんじん 5 ごまドレッシング(10ml) 1袋 角チーズ(15g) 1個	ごはん 75 牛乳 85 じゃがいものそぼろ煮 95 水 米の 1.4倍	ごはん 75 牛乳 85 じゃがいものそぼろ煮 95 水 米の 1.4倍												
	だいごん 20 たまねぎ 20 にんじん 7 (冷)油あげ(きざみ) 2 根深ねぎ 3 赤みそ 6.5 白みそ 3.5 煮干し 1.8 だし昆布 0.6 水 110	たまねぎ 40 にんじん 20 サラダ油 0.5 トマトケチャップ 17 ウスターソース 6 さとう 1 塩 0.3 こしょう 0.03 水 0~3	豚肉 20 たまねぎ 30 にんじん 30 (冷)絹厚揚げ 40 (冷)さやいんげん 5 サラダ油 0.3 さとう 1.2 みりん 0.6 こい口しょうゆ 2.4 酒 0.6 けずりぶし 0.3 だし昆布 0.2 水 20~30	米	1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80 鶏肉(もも) 30 にんじん 10 (冷)ささがきごぼう 10 サラダ油 0.5 酒 3 こい口しょうゆ 7 さとう 1.5 水 0~5 水(煮汁とも) 米の 1.4倍	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	コロツケ(60g) 1個 なたね油(あげ油) 6 中濃ソース(10g) 1袋 キャバツ 35 にんじん 5 鶏肉(もも) 10 たまねぎ 30 にんじん 15 しいたけ(干・カット) 0.5 (冷)粒コーン 10 根深ねぎ 3 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.02 こしょう 1.2 けずりぶし 0.6 だし昆布 120 水(水いだけけの戻し汁とも)	米	1・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 豚ひき肉 30 (冷)豚レバーチップ 3 さば(角切) 3 土しょうが 1.3 赤みそ 5 さとう 3 こい口しょうゆ 1 みりん 1 酒 1 水 10~20 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 15 にんじん 10 青ねぎ 5 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.5 けずりぶし 1.2 だし昆布 0.6 水 120 鶏肉(もも) 10 たまねぎ 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 (冷)じゃがいももち 30 根深ねぎ 3 うす口しょうゆ 3 塩 0.4 こしょう 0.03 ポークビヨン 3 水 110 のりかつおふりかけ(1.3g) 1袋	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	ごはん(もも) 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 豚ひき肉 30 (冷)豚レバーチップ 3 さば(角切) 3 土しょうが 1.3 赤みそ 5 さとう 3 こい口しょうゆ 1 みりん 1 酒 1 水 10~20 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 15 にんじん 10 青ねぎ 5 うす口しょうゆ 2 酒 0.5 塩 0.5 けずりぶし 1.2 だし昆布 0.6 水 120 鶏肉(もも) 10 たまねぎ 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 (冷)じゃがいももち 30 根深ねぎ 3 うす口しょうゆ 3 塩 0.4 こしょう 0.03 ポークビヨン 3 水 110 のりかつおふりかけ(1.3g) 1袋	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍	玄米ごはん 60 牛乳 70 さばのみそ煮 80 煮びたし 20% すまし汁 1.45倍	ごはん 60 牛乳 70 さばのみそ煮 80 煮びたし 20% すまし汁 1.45倍	ナン(50g)1・2年生 1枚 ナン(70g)3~6年生 1枚 牛肉 30 土しょうが 0.1 にんにく 0.1 クッキングワイン 0.5 たまねぎ 50 にんじん 20 サラダ油 0.3 じゃがいも 40 さとう 1 こい口しょうゆ 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 1.8 トンカツソース 2.4 チャツネ 1.6 さとう 0.2 こい口しょうゆ 0.7 上新粉 5.5 水 22 ポークビヨン 3 水 68 鶏肉油漬 10 キャバツ 20 れんこん 20 (冷)粒コーン 10 にんじん 5 ごまドレッシング(10ml) 1袋 角チーズ(15g) 1個	ごはん 75 牛乳 85 じゃがいものそぼろ煮 95 水 米の 1.4倍	ごはん 75 牛乳 85 じゃがいものそぼろ煮 95 水 米の 1.4倍												
	エネルギー 642 kcal	エネルギー 609 kcal	エネルギー 568 kcal	エネルギー 596 kcal	エネルギー 594 kcal	エネルギー 621 kcal	エネルギー 604 kcal	エネルギー 662 kcal	エネルギー 590 kcal	エネルギー 670 kcal	エネルギー 661 kcal																						
	たんばく質 25.5 g	たんばく質 23.6 g	たんばく質 29.1 g	たんばく質 18.7 g	たんばく質 26.0 g	たんばく質 25.7 g	たんばく質 23.1 g	たんばく質 26.5 g	たんばく質 29.0 g	たんばく質 23.8 g	たんばく質 23.1 g																						
	脂質 19.1 g	脂質 20.6 g	脂質 15.6 g	脂質 21.9 g	脂質 16.9 g	脂質 21.4 g	脂質 15.9 g	脂質 26.5 g	脂質 23.3 g	脂質 17.1 g	脂質 24.3 g																						
	食塩相当量 2.3 g	食塩相当量 2.8 g	食塩相当量 2.7 g	食塩相当量 3.1 g	食塩相当量 1.7 g	食塩相当量 2.7 g	食塩相当量 2.0 g	食塩相当量 1.9 g	食塩相当量 3.4 g	食塩相当量 1.2 g	食塩相当量 2.1 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。

※米粉パンが、21日(金)・28日(金)のうち1回あります。

<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	10日(月)牛肉の柳川煮
	<うずら卵>を除去	なし
	<牛乳>を除去	19日(水)マカロニのクリーム煮

