

令和7年12月分 学校給食献立表(小学校)

高槻市教育委員会

日付	1日(月)				2日(火)				3日(水)				4日(木)				5日(金)				8日(月)				9日(火)				10日(水)				11日(木)				12日(金)				15日(月)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
献立名	○ひじきごはん ○牛乳 ★肉だんごの照り焼きソース ○チンゲン菜のスープ				○ごはん ○牛乳 ★さばのよしる干し ○きんぴらごぼう ○じゃがいものみそ汁				○ミートドッグ(パン) ○牛乳 ○冬野菜のスープ ○デザートセレクト				○ごはん ○牛乳 ○豚肉とかぶのごまみそ煮 ★くさわかめのいため煮 ○のりかつおふりかけ				○減量バターロール ○牛乳 ○和風カレーうどん ★冬の焼き野菜				○ごはん ○牛乳 ○ピリカラ豚じゃが ★切干し大根の梅風味				○パン ○牛乳 ★ポテトのピザソース焼き(チーズ入り) ○白玉スープ ○メープルジャム				○麦ごはん ○牛乳 ○牛肉と魚のそぼろ ○豆腐のみそ汁				○ごはん ○牛乳 ○おでん<除> ★もやしの甘酢煮 ○のりの佃煮				○パン ○牛乳 ○メンチカツ(カレー風味)(ソース付) ★そえ野菜 ○じゃがいももちスープ				○麦ごはん ○牛乳 ○厚あげの梅みそいため ○たぬき汁																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	(はし)				(はし)				(スプーン)				(はし)				(はし)				(はし)				(スプーン)				(スプーン)				(はし)				(はし)				(はし)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
材料および使用量 (3・4年生量) (g)	米 〔1・2年生 3・4年生 5・6年生〕 鶏肉(もも) にんじん ひじき こい口しょうゆ さとう みりん 塩 水 水(煮汁とも) 米の	60	■	米 〔1・2年生 3・4年生 5・6年生〕 水 米の さば(よしる干し50g) クッキングシート 豚肉 ささがきごぼう にんじん 赤つきこんにやく ごま油 さとう こい口しょうゆ 酒 水 白ごま たまねぎ にんじん じゃがいも えのきたけ(カット) 青ねぎ 赤みそ 白みそ 煮干し だし昆布 水	75	■	牛ひき肉 クッキングワイン たまねぎ にんじん 土しょうが にんにく サラダ油 レンズ豆(乾) 塩 こしょう トマトケチャップ ウスターソース トンカツソース さとう 水 上新粉 水 豚肉 たまねぎ にんじん サラダ油 カリフラワー はくさい パセリ 塩 こしょう うす口しょうゆ ポーグブイヨン 水 低アレルゲンプリン(40g) ワッフル(20g) ぶどうゼリー(40g) 低アレルゲンプリン(40g) ワッフル	30	●	米 〔1・2年生 3・4年生 5・6年生〕 水 米の 豚肉 にんじん たまねぎ ごま油 かぶ (冷)絹厚あげ しいたけ(干・カット) さとう こい口しょうゆ みりん 赤みそ 白ごま 水(しいたけの戻し汁とも) かたくり粉 ハム(スライス) (冷)くさわかめ(細) 緑豆太もやし にんじん サラダ油 さとう こい口しょうゆ 酢 塩 のりかつおふりかけ(1.3g) 1袋	75	■	(冷)うどん 豚肉 サラダ油 たまねぎ にんじん 青ねぎ (冷)油あげ(きざみ) カレー粉 こい口しょうゆ みりん かぶ (冷)絹厚あげ しいたけ(干・カット) さとう こい口しょうゆ みりん 赤みそ 白ごま フランクソーセージ れんこん たまねぎ にんじん ブロッコリー オリーブ油 塩 こしょう かたくり粉 10 8 30 5 30 0.3 1.5 1.5 0.2 1袋	80	■	米 〔1・2年生 3・4年生 5・6年生〕 水 米の 豚肉 にんにく 土しょうが たまねぎ にんじん じゃがいも 赤つきこんにやく ごま油 白ごま さとう トーバンジャン 酒 こい口しょうゆ 水 ハム(スライス) 切干し大根 にんじん 緑豆太もやし さとう うす口しょうゆ 酒 梅肉 水	75	■	(冷)カットポテト(ナチュラルカット) たまねぎ ショールダーベーコン(スライス) (冷)粒コーン 塩 こしょう チリソース トマトケチャップ ピザ用チーズ パセリ 紙カップ(150ml) 鶏肉(もも) たまねぎ にんじん はくさい しいたけ(干・カット) (冷)白玉だんご うす口しょうゆ 酒 塩 こしょう けずりぶし だし昆布 水 メープルジャム(12g) 1袋	50	■	米 〔1・2年生 3・4年生 5・6年生〕 米粒麦 米の 水 米+麦の 牛ひき肉 かんぱち(そぼろ) 土しょうが たまねぎ にんじん 切干し大根 (冷)粒コーン (冷)むき枝豆 サラダ油 さとう 酒 みりん こい口しょうゆ 水 (冷)とうふ たまねぎ にんじん えのきたけ 青ねぎ 赤みそ 白みそ 煮干し だし昆布 水	60	■	米 〔1・2年生 3・4年生 5・6年生〕 水 米の だいこん にんじん じゃがいも こんにやく (冷)絹厚あげ 一口ごぼう天 くうずら卵> さとう 酒 塩 こい口しょうゆ けずりぶし だし昆布 水 まぐろ油漬 にんじん 緑豆太もやし さとう 酢 こい口しょうゆ のりの佃煮(8g) 1袋	75	■	メンチカツ(レバー入り・カレー風味)(60g) なたね油(あげ油) 中濃ソース(10g) キャベツ にんじん たまねぎ にんじん (冷)じゃがいももち しいたけ(干・カット) 青ねぎ うす口しょうゆ 酒 塩 こしょう けずりぶし だし昆布 水(しいたけの戻し汁とも) にんじん たまねぎ 平天(スライス) こんにやく チンゲン菜 土しょうが うす口しょうゆ 酒 塩 けずりぶし だし昆布 水 かたくり粉	1個	●	米 〔1・2年生 3・4年生 5・6年生〕 米粒麦 米の 水 米+麦の 豚肉 にんにく (冷)絹厚あげ キャベツ にんじん サラダ油 梅肉 赤みそ みりん 酒 水 こい口しょうゆ かたくり粉 にんじん たまねぎ 平天(スライス) こんにやく チンゲン菜 土しょうが うす口しょうゆ 酒 塩 けずりぶし だし昆布 水 かたくり粉	60	■	米 〔1・2年生 3・4年生 5・6年生〕 水 米+麦の 1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■	1.45倍	60	■</

日付	16日(火)				17日(水)				18日(木)				19日(金)				22日(月)				23日(火)				24日(水)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
献立名	○減量パン ○牛乳 ○ちゃんぽん ○わかさぎのかりんあげ				○麦ごはん ○牛乳 ○麻婆はるさめ ○五目スープ				○ごはん ○牛乳 ○サバキムチ大根 ○すまし汁 ○さつまいもチップ				○パインパン ○牛乳 ○さといものポターージュ<除> ○コロコロソテー				○ごはん ○牛乳 ○白身魚のゆずだれかけ ○かぼちゃのみそ汁 ○ひじきふりかけ				○ピラフ ○牛乳 ○スープ煮 ★ツナサラダ (ごまドレッシング付)				○パン ○牛乳 ○鶏肉のからあげ ★そえ野菜 ○ミネストローネ ○みかんゼリー																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	(はし)				(はし)				(はし)				(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)	(冷)ちゃんぽん麺	55	■	米 〔 1・2年生 3・4年生 5・6年生 米粒麦 米の 水 米+麦の 20% 1.45倍	60	■	米 〔 1・2年生 3・4年生 5・6年生 水 米の 1.4倍	75	■	豚肉 たまねぎ にんじん サラダ油 (冷)さといも(カット) パセリ 上新粉 水 <牛乳> 塩 こしょう ポークブイオン 水	15	●	米 〔 1・2年生 3・4年生 5・6年生 水 米の 1.4倍	75	■	ウインナーソーセージ たまねぎ サラダ油 (冷)むき枝豆 塩 こしょう ポークブイオン 水(煮汁とも) 米の 1.3倍	60	■	鶏肉(もも15g) 塩 こしょう 酒 かたくり粉 なたね油(あげ油) 塩 ポークブイオン 水(煮汁とも) 米の 1.3倍	60	●																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			

※今月のだいこんの一部は、高槻産大阪エコ農産物です。