

令和8年1月分 学校給食献立表(小学校)

高槻市教育委員会

日付	13日(火)				14日(水)				15日(木)				16日(金)				19日(月)				20日(火)				21日(水)				22日(木)				23日(金)				26日(月)				27日(火)							
献立名	○減量ごはん ○牛乳 ○ぶりの照り煮 ★紅白なます ○雑煮				○減量バターロール ○牛乳 ○そらめめ豆苗のスパゲッティ ★冬の焼き野菜				○ひじきピラフ ○牛乳 ○ミネストローネ ★豆腐サラダ (ごまドレッシング付)				○パン ○牛乳 ○春菊とさつまいものかきあげ ○じゃがいももちスープ ○みかんジャム				○冬野菜のカレー (ごはん) ○牛乳 ★ポテトサラダ(豆乳ソース付)				○パン ○牛乳 ○わかさぎのバーベキューソース ○はるさめスープ				○ごはん ○牛乳 ○厚あげの野菜あん<除> ○じゃがいものみそ汁 ○ゆかりふりかけ				○麦ごはん ○牛乳 ○タツカルビ ○トッポギスープ ○スライスチーズ				○パン ○牛乳 ○白菜と肉だんごのクリーム煮<除> ○にんじんのレモン風味				○たこめし ○牛乳 ○じゃがいものそばろ煮 ○ばち汁				○ごはん ○牛乳 ○かしわのすきやき ★もやしの梅風味							
	(はし)				(はし)				(スプーン)				(はし)				(スプーン)				(はし)				(はし)				(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 55 3・4年生 65 5・6年生 75 水 米の 1.4倍				スパゲッティ(1/2カット) 35 塩 水の 0.5% 豚肉 25 にんにく 0.3 たまねぎ 40 にんじん 10 えのきたけ(カット) 10 そらめめ豆苗(5cmカット) 12 サラダ油 0.5 塩 0.6 こしょう 0.03 こい口しょうゆ 1.5				米 1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80 ウインナーソーセージ 20 にんにく 0.3 ひじき 0.9 たまねぎ 15 にんじん 7 サラダ油 1 塩 1 こしょう 0.03 ポークブイヨン 3 水(煮汁とも) 米の 1.3倍				さつまいも 25 春菊 8 たまねぎ 20 にんじん 15 ちくわ(スライス) 15 小麦粉 15 かたくり粉 2 塩 0.3 こしょう 0.03 なたね油(あげ油) 10				米 1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍				わかさぎ(魚卵含む) 45 酒 1 かたくり粉 5.6 なたね油(あげ油) 4.5 たまねぎ 15 にんじん 5 にんにく 0.1 土しょうが 0.1 サラダ油 0.2 こい口しょうゆ 3.2 クッキングワイン 1.2 りんごジャム 12 水 4				米 1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍				米 1・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				肉だんご(鶏) 30 たまねぎ 30 じゃがいも 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 はくさい 40 パセリ 0.5 上新粉 4 水 16 <牛乳> 40 塩 0.7 こしょう 0.02 ポークブイヨン 3 水 24				米 1・2年生 53 3・4年生 62 5・6年生 71 水 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							
	ぶり(角切) 45 土しょうが 1 こい口しょうゆ 5 さとう 3 酒 1 みりん 3 水 5				れんこん 10 たまねぎ 20 にんじん 15 ブロッコリー 10 オリーブ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.01				豚肉 15 たまねぎ 30 にんじん 15 サラダ油 0.3 じゃがいも 20 ひよこ豆(ドライパック) 10 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 ポークブイヨン 3 水 95				たまねぎ 30 にんじん 10 (冷)じゃがいももち 30 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				豚肉 25 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 40 にんじん 20 だいこん 30 サラダ油 0.3 はくさい 25 塩 1.1 こしょう 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 2 トンカツソース 2.6 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 ポークブイヨン 3 水 60				わかさぎ(魚卵含む) 45 酒 1 かたくり粉 5.6 なたね油(あげ油) 4.5 たまねぎ 15 にんじん 5 にんにく 0.1 土しょうが 0.1 サラダ油 0.2 こい口しょうゆ 3.2 クッキングワイン 1.2 りんごジャム 12 水 4				米 1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍				米 1・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				鶏肉(もも10g) 50 ごま油 0.3 にんにく 0.4 土しょうが 0.4 トマトケチャップ 7 コチジャン 0.7 酒 1.5 こい口しょうゆ 1.5 はちみつ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 たまねぎ 30 にんじん 5 キャベツ 40 にら 5 白ごま 1				肉だんご(鶏) 30 たまねぎ 30 じゃがいも 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 はくさい 40 パセリ 0.5 上新粉 4 水 16 <牛乳> 40 塩 0.7 こしょう 0.02 ポークブイヨン 3 水 24				米 1・2年生 53 3・4年生 62 5・6年生 71 水 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			
	だいこん 35 にんじん 5 塩 0.3 酢 2 うす口しょうゆ 1 さとう 1.5				フランクソーセージ 15 れんこん 10 たまねぎ 20 にんじん 15 ブロッコリー 10 オリーブ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.01				豚肉 15 たまねぎ 30 にんじん 15 サラダ油 0.3 じゃがいも 20 ひよこ豆(ドライパック) 10 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 ポークブイヨン 3 水 95				たまねぎ 30 にんじん 10 (冷)じゃがいももち 30 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				豚肉 25 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 40 にんじん 20 だいこん 30 サラダ油 0.3 はくさい 25 塩 1.1 こしょう 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 2 トンカツソース 2.6 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 ポークブイヨン 3 水 60				わかさぎ(魚卵含む) 45 酒 1 かたくり粉 5.6 なたね油(あげ油) 4.5 たまねぎ 15 にんじん 5 にんにく 0.1 土しょうが 0.1 サラダ油 0.2 こい口しょうゆ 3.2 クッキングワイン 1.2 りんごジャム 12 水 4				米 1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍				米 1・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				鶏肉(もも10g) 50 ごま油 0.3 にんにく 0.4 土しょうが 0.4 トマトケチャップ 7 コチジャン 0.7 酒 1.5 こい口しょうゆ 1.5 はちみつ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 たまねぎ 30 にんじん 5 キャベツ 40 にら 5 白ごま 1				肉だんご(鶏) 30 たまねぎ 30 じゃがいも 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 はくさい 40 パセリ 0.5 上新粉 4 水 16 <牛乳> 40 塩 0.7 こしょう 0.02 ポークブイヨン 3 水 24				米 1・2年生 53 3・4年生 62 5・6年生 71 水 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			
	だいこん 15 金時にんじん 10 かまぼこ(梅) 5 (冷)とうふ 15 (冷)白玉もち 35 しいたけ(干・カット) 0.5 せり 3 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(しいたけの戻し汁とも) 120				フランクソーセージ 15 れんこん 10 たまねぎ 20 にんじん 15 ブロッコリー 10 オリーブ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.01				豚肉 15 たまねぎ 30 にんじん 15 サラダ油 0.3 じゃがいも 20 ひよこ豆(ドライパック) 10 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 ポークブイヨン 3 水 95				たまねぎ 30 にんじん 10 (冷)じゃがいももち 30 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				豚肉 25 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 40 にんじん 20 だいこん 30 サラダ油 0.3 はくさい 25 塩 1.1 こしょう 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 2 トンカツソース 2.6 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 ポークブイヨン 3 水 60				わかさぎ(魚卵含む) 45 酒 1 かたくり粉 5.6 なたね油(あげ油) 4.5 たまねぎ 15 にんじん 5 にんにく 0.1 土しょうが 0.1 サラダ油 0.2 こい口しょうゆ 3.2 クッキングワイン 1.2 りんごジャム 12 水 4				米 1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍				米 1・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				鶏肉(もも10g) 50 ごま油 0.3 にんにく 0.4 土しょうが 0.4 トマトケチャップ 7 コチジャン 0.7 酒 1.5 こい口しょうゆ 1.5 はちみつ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 たまねぎ 30 にんじん 5 キャベツ 40 にら 5 白ごま 1				肉だんご(鶏) 30 たまねぎ 30 じゃがいも 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 はくさい 40 パセリ 0.5 上新粉 4 水 16 <牛乳> 40 塩 0.7 こしょう 0.02 ポークブイヨン 3 水 24				米 1・2年生 53 3・4年生 62 5・6年生 71 水 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			
	だいこん 15 金時にんじん 10 かまぼこ(梅) 5 (冷)とうふ 15 (冷)白玉もち 35 しいたけ(干・カット) 0.5 せり 3 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(しいたけの戻し汁とも) 120				フランクソーセージ 15 れんこん 10 たまねぎ 20 にんじん 15 ブロッコリー 10 オリーブ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.01				豚肉 15 たまねぎ 30 にんじん 15 サラダ油 0.3 じゃがいも 20 ひよこ豆(ドライパック) 10 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 ポークブイヨン 3 水 95				たまねぎ 30 にんじん 10 (冷)じゃがいももち 30 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				豚肉 25 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 40 にんじん 20 だいこん 30 サラダ油 0.3 はくさい 25 塩 1.1 こしょう 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 2 トンカツソース 2.6 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 ポークブイヨン 3 水 60				わかさぎ(魚卵含む) 45 酒 1 かたくり粉 5.6 なたね油(あげ油) 4.5 たまねぎ 15 にんじん 5 にんにく 0.1 土しょうが 0.1 サラダ油 0.2 こい口しょうゆ 3.2 クッキングワイン 1.2 りんごジャム 12 水 4				米 1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍				米 1・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				鶏肉(もも10g) 50 ごま油 0.3 にんにく 0.4 土しょうが 0.4 トマトケチャップ 7 コチジャン 0.7 酒 1.5 こい口しょうゆ 1.5 はちみつ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 たまねぎ 30 にんじん 5 キャベツ 40 にら 5 白ごま 1				肉だんご(鶏) 30 たまねぎ 30 じゃがいも 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 はくさい 40 パセリ 0.5 上新粉 4 水 16 <牛乳> 40 塩 0.7 こしょう 0.02 ポークブイヨン 3 水 24				米 1・2年生 53 3・4年生 62 5・6年生 71 水 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			
	だいこん 15 金時にんじん 10 かまぼこ(梅) 5 (冷)とうふ 15 (冷)白玉もち 35 しいたけ(干・カット) 0.5 せり 3 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(しいたけの戻し汁とも) 120				フランクソーセージ 15 れんこん 10 たまねぎ 20 にんじん 15 ブロッコリー 10 オリーブ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.01				豚肉 15 たまねぎ 30 にんじん 15 サラダ油 0.3 じゃがいも 20 ひよこ豆(ドライパック) 10 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 ポークブイヨン 3 水 95				たまねぎ 30 にんじん 10 (冷)じゃがいももち 30 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				豚肉 25 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 40 にんじん 20 だいこん 30 サラダ油 0.3 はくさい 25 塩 1.1 こしょう 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 2 トンカツソース 2.6 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 ポークブイヨン 3 水 60				わかさぎ(魚卵含む) 45 酒 1 かたくり粉 5.6 なたね油(あげ油) 4.5 たまねぎ 15 にんじん 5 にんにく 0.1 土しょうが 0.1 サラダ油 0.2 こい口しょうゆ 3.2 クッキングワイン 1.2 りんごジャム 12 水 4				米 1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍				米 1・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				鶏肉(もも10g) 50 ごま油 0.3 にんにく 0.4 土しょうが 0.4 トマトケチャップ 7 コチジャン 0.7 酒 1.5 こい口しょうゆ 1.5 はちみつ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 たまねぎ 30 にんじん 5 キャベツ 40 にら 5 白ごま 1				肉だんご(鶏) 30 たまねぎ 30 じゃがいも 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 はくさい 40 パセリ 0.5 上新粉 4 水 16 <牛乳> 40 塩 0.7 こしょう 0.02 ポークブイヨン 3 水 24				米 1・2年生 53 3・4年生 62 5・6年生 71 水 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			
	だいこん 15 金時にんじん 10 かまぼこ(梅) 5 (冷)とうふ 15 (冷)白玉もち 35 しいたけ(干・カット) 0.5 せり 3 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(しいたけの戻し汁とも) 120				フランクソーセージ 15 れんこん 10 たまねぎ 20 にんじん 15 ブロッコリー 10 オリーブ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.01				豚肉 15 たまねぎ 30 にんじん 15 サラダ油 0.3 じゃがいも 20 ひよこ豆(ドライパック) 10 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 ポークブイヨン 3 水 95				たまねぎ 30 にんじん 10 (冷)じゃがいももち 30 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				豚肉 25 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 40 にんじん 20 だいこん 30 サラダ油 0.3 はくさい 25 塩 1.1 こしょう 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 2 トンカツソース 2.6 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 ポークブイヨン 3 水 60				わかさぎ(魚卵含む) 45 酒 1 かたくり粉 5.6 なたね油(あげ油) 4.5 たまねぎ 15 にんじん 5 にんにく 0.1 土しょうが 0.1 サラダ油 0.2 こい口しょうゆ 3.2 クッキングワイン 1.2 りんごジャム 12 水 4				米 1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍				米 1・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				鶏肉(もも10g) 50 ごま油 0.3 にんにく 0.4 土しょうが 0.4 トマトケチャップ 7 コチジャン 0.7 酒 1.5 こい口しょうゆ 1.5 はちみつ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 たまねぎ 30 にんじん 5 キャベツ 40 にら 5 白ごま 1				肉だんご(鶏) 30 たまねぎ 30 じゃがいも 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 はくさい 40 パセリ 0.5 上新粉 4 水 16 <牛乳> 40 塩 0.7 こしょう 0.02 ポークブイヨン 3 水 24				米 1・2年生 53 3・4年生 62 5・6年生 71 水 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			
	だいこん 15 金時にんじん 10 かまぼこ(梅) 5 (冷)とうふ 15 (冷)白玉もち 35 しいたけ(干・カット) 0.5 せり 3 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(しいたけの戻し汁とも) 120				フランクソーセージ 15 れんこん 10 たまねぎ 20 にんじん 15 ブロッコリー 10 オリーブ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.01				豚肉 15 たまねぎ 30 にんじん 15 サラダ油 0.3 じゃがいも 20 ひよこ豆(ドライパック) 10 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 ポークブイヨン 3 水 95				たまねぎ 30 にんじん 10 (冷)じゃがいももち 30 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				豚肉 25 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 40 にんじん 20 だいこん 30 サラダ油 0.3 はくさい 25 塩 1.1 こしょう 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 2 トンカツソース 2.6 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 ポークブイヨン 3 水 60				わかさぎ(魚卵含む) 45 酒 1 かたくり粉 5.6 なたね油(あげ油) 4.5 たまねぎ 15 にんじん 5 にんにく 0.1 土しょうが 0.1 サラダ油 0.2 こい口しょうゆ 3.2 クッキングワイン 1.2 りんごジャム 12 水 4				米 1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍				米 1・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				鶏肉(もも10g) 50 ごま油 0.3 にんにく 0.4 土しょうが 0.4 トマトケチャップ 7 コチジャン 0.7 酒 1.5 こい口しょうゆ 1.5 はちみつ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 たまねぎ 30 にんじん 5 キャベツ 40 にら 5 白ごま 1				肉だんご(鶏) 30 たまねぎ 30 じゃがいも 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 はくさい 40 パセリ 0.5 上新粉 4 水 16 <牛乳> 40 塩 0.7 こしょう 0.02 ポークブイヨン 3 水 24				米 1・2年生 53 3・4年生 62 5・6年生 71 水 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			
	だいこん 15 金時にんじん 10 かまぼこ(梅) 5 (冷)とうふ 15 (冷)白玉もち 35 しいたけ(干・カット) 0.5 せり 3 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(しいたけの戻し汁とも) 120				フランクソーセージ 15 れんこん 10 たまねぎ 20 にんじん 15 ブロッコリー 10 オリーブ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.01				豚肉 15 たまねぎ 30 にんじん 15 サラダ油 0.3 じゃがいも 20 ひよこ豆(ドライパック) 10 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 ポークブイヨン 3 水 95				たまねぎ 30 にんじん 10 (冷)じゃがいももち 30 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				豚肉 25 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 40 にんじん 20 だいこん 30 サラダ油 0.3 はくさい 25 塩 1.1 こしょう 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 2 トンカツソース 2.6 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 ポークブイヨン 3 水 60				わかさぎ(魚卵含む) 45 酒 1 かたくり粉 5.6 なたね油(あげ油) 4.5 たまねぎ 15 にんじん 5 にんにく 0.1 土しょうが 0.1 サラダ油 0.2 こい口しょうゆ 3.2 クッキングワイン 1.2 りんごジャム 12 水 4				米 1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍				米 1・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				鶏肉(もも10g) 50 ごま油 0.3 にんにく 0.4 土しょうが 0.4 トマトケチャップ 7 コチジャン 0.7 酒 1.5 こい口しょうゆ 1.5 はちみつ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 たまねぎ 30 にんじん 5 キャベツ 40 にら 5 白ごま 1				肉だんご(鶏) 30 たまねぎ 30 じゃがいも 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 はくさい 40 パセリ 0.5 上新粉 4 水 16 <牛乳> 40 塩 0.7 こしょう 0.02 ポークブイヨン 3 水 24				米 1・2年生 53 3・4年生 62 5・6年生 71 水 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			
	だいこん 15 金時にんじん 10 かまぼこ(梅) 5 (冷)とうふ 15 (冷)白玉もち 35 しいたけ(干・カット) 0.5 せり 3 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(しいたけの戻し汁とも) 120				フランクソーセージ 15 れんこん 10 たまねぎ 20 にんじん 15 ブロッコリー 10 オリーブ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.01				豚肉 15 たまねぎ 30 にんじん 15 サラダ油 0.3 じゃがいも 20 ひよこ豆(ドライパック) 10 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 ポークブイヨン 3 水 95				たまねぎ 30 にんじん 10 (冷)じゃがいももち 30 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				豚肉 25 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 40 にんじん 20 だいこん 30 サラダ油 0.3 はくさい 25 塩 1.1 こしょう 0.03 カレー粉 1 トマトケチャップ 1.6 ウスターソース 2 トンカツソース 2.6 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 ポークブイヨン 3 水 60				わかさぎ(魚卵含む) 45 酒 1 かたくり粉 5.6 なたね油(あげ油) 4.5 たまねぎ 15 にんじん 5 にんにく 0.1 土しょうが 0.1 サラダ油 0.2 こい口しょうゆ 3.2 クッキングワイン 1.2 りんごジャム 12 水 4				米 1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95 水 米の 1.4倍				米 1・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				鶏肉(もも10g) 50 ごま油 0.3 にんにく 0.4 土しょうが 0.4 トマトケチャップ 7 コチジャン 0.7 酒 1.5 こい口しょうゆ 1.5 はちみつ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 たまねぎ 30 にんじん 5 キャベツ 40 にら 5 白ごま 1				肉だんご(鶏) 30 たまねぎ 30 じゃがいも 15 にんじん 10 サラダ油 0.3 はくさい											

※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。

### ！<榮養三色>

■…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	21日(水)厚あげの野菜あん
	<牛乳>を除去	23日(金)白菜と肉だんごのクリーム煮

[illegible]

※今月のだいこんの一部は、高槻産大阪エコ農産物です。