

令和7年5月分 学校給食献立表(小学校)

高槻市教育委員会

日付	1日(木)				2日(金)				7日(水)				8日(木)				9日(金)				12日(月)				13日(火)				14日(水)				15日(木)				16日(金)				19日(月)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
献立名	○減量ごはん ○牛乳 ○豚肉と野菜のしょうが煮 ○じゃがいものみそ汁 ○かしわもち				○パン ○牛乳 ○かつおのチリソース ★そえ野菜 ○チンゲン菜のスープ				○ごはん ○牛乳 ○厚あげの梅みそいため ○すまし汁				○キャラットピラフ ○牛乳 ○豚肉とマカロニのトマト煮 ★ツナサラダ (柑橘ドレッシング付)				○減量バターロール ○牛乳 ○わかめうどん ★焼き野菜				○豚丼 (ごはん) ○牛乳 ○豆腐のみそ汁				○中華おこわ ○牛乳 ○はるさめのいためもの ○白玉スープ				○パン ○牛乳 ○いんげんのポタージュ<除> ★切干し大根サラダ (和風ドレッシング付)				○麦ごはん ○牛乳 ○麻婆厚あげ ★もやしの甘酢煮				○パン ○牛乳 ○わかさぎのバーベキューソース ○スープ				○カレー (麦ごはん) ○牛乳 ★白いんげんサラダ (ごまドレッシング付) ○ヨーグルト																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	(はし)				(スプーン)				(はし)				(スプーン)				(はし)				(はし)				(はし)				(スプーン)				(スプーン)				(はし)				(スプーン)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	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	■	かつお(角切)		50	●	米		1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95	■	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 75 3・4年生 85 5・6年生 95	■	米		1・2年生 36 3・4年生 42 5・6年生 48	■	豚肉		15	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	わかさぎ(魚卵含む)		45	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	米		1・2年生 36 3・4年生 42 5・6年生 48	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 36 3・4年生 42 5・6年生 48	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米		1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	鶏肉(もも)		30	●	米	

※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	30日(金)卵とレタスのスープ
	<うずら卵>を除去	20日(火)中華風野菜あん
	<牛乳>を除去	14日(水)いんげんのポタージュ

日付	20日(火)				21日(水)				22日(木)				23日(金)				26日(月)				27日(火)				28日(水)				29日(木)				30日(金)			
献立名	○ごはん ○牛乳 ○中華風野菜あん<除> ○みそワントンスープ				○パン ○牛乳 ○ハムカツ ★そえ野菜 ○五目スープ				○ごはん ○牛乳 ★鮭の塩麹焼き ○切干し大根の梅風味 ○豆乳みそ汁				○減量パン ○牛乳 ○スパゲッティマトソース ★焼き野菜				○ごはん ○牛乳 ○凍り豆腐の甘酢あん ○わかめのみそ汁				○パン ○牛乳 ★さわらのチーズ焼き ○ラビオリスープ				○麦ごはん ○牛乳 ○豆腐のオイスターソース煮 ★ナムル				○たけのこごはん ○牛乳 ○さばのみそ煮 ★煮びたし ○すまし汁				○ミートドッグ (パン) ○牛乳 ○卵とレタスのスープ<除>			
	(スプーン)				(はし)				(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年生量)(g)	米	1・2年生	75	■	ハム(ボロニア40g)	1切	●	米	1・2年生	75	■	スパゲッティ(4cmカット)	35	■	米	1・2年生	75	■	さわら(素焼き40g)	1切	●	米	1・2年生	60	■	米	1・2年生	60	■	豚ひき肉	30	●				
	3・4年生	85	■	小麦粉	8	■	3・4年生	85	■	塩	水の	0.5%	3・4年生	85	■	3・4年生	85	■	レモン果汁	1	▲	3・4年生	70	■	3・4年生	70	■	鶏レバー(そぼろ)	3	●						
	5・6年生	95	■	水	12	■	5・6年生	95	■	セロリ	0.5	▲	5・6年生	95	■	5・6年生	95	■	こい口しょうゆ	1		5・6年生	80	■	5・6年生	80	■	クッキングワイン	0.5							
	水	米の	1.4倍	パン粉	12	■	水	米の	1.4倍	豚肉	20	●	水	米の	1.4倍	水	米の	1.4倍	にんじん	5	▲	米粒麦	米の	20%	たけのこ水煮(ホール)	15	▲	たまねぎ	40	▲						
	たまねぎ	25	●	なたね油(あげ油)	6	■	鮭(塩麹漬50g)	1切	●	たまねぎ	40	▲	にんじん	15	▲	水	米の	1.4倍	塩	0.1		水	米+麦の	1.45倍	鶏肉(もも)	20	●	にんじん	10	▲						
	にんじん	20	▲	キャベツ	35	▲	クッキングシート			にんじん	10	▲	しめじ	10	▲	かたくり粉	5	■	こしょう	0.01		(冷)とうふ	60	●	うす口しょうゆ	4		にんにく	0.1	▲						
	にんじん	7	▲	にんじん	5	▲	ハム(スライス)	10	●	サラダ油	0.5	■	なたね油(あげ油)	4.2	●	豚肉	20	●	ピザ用チーズ	10	●	豚肉	25	●	塩	0.4		塩	0.3	■						
	たけのこ水煮(短冊)	10	▲	カレー粉	0.15		切干し大根	4	▲	パセリ	0.5	■	たまねぎ	30	▲	にんじん	10	▲	紙カップ(150ml)	1枚		にら	5	▲	たまねぎ	40	▲	みりん	1							
	きくらげ(乾)	0.2	▲	たまねぎ	30	▲	にんじん	10	▲	ウスターソース	3		にんじん	10	▲	たまねぎ	30	▲	たまねぎ	30	▲	根深ねぎ	3	▲	水	5	▲	水	5	▲	塩	0.3	■			
	キャベツ	25	▲	にんじん	10	▲	緑豆太もやし	10	▲	トマトケチャップ	20		にんじん	10	▲	にんじん	10	▲	にんじん	10	▲	にんじん	10	▲	たけのこ水煮(短冊)	10	▲	さば(角切)	60	●	トナカツソース	1				
	チンゲン菜	10	▲	しいたけ(干・カット)	0.5	▲	上乾ちりめん	2	●	トマトピューレ	15	▲	さとう	0.2	■	サラダ油	0.3	■	さとう	0.2	■	(冷)むき枝豆	5	▲	土しょうが	0.3	▲	土しょうが	1.3	▲	さとう	0.2	■			
	<うずら卵>	30	●	(冷)粒コーン	10	▲	さとう	0.5	■	さとう	0.2	■	塩	0.2		塩	0.3		酢	1.5		さとう	3	■	こしょう	0.03		うす口しょうゆ	2		水	0～5				
	サラダ油	0.3	■	たけのこ水煮(せん切り)	10	▲	酒	0.4		こしょう	0.03		フランクソーセージ	15	●	こい口しょうゆ	4		こい口しょうゆ	4		けずりぶし	0.3		だし昆布	0.2		水	120		水	8				
	うす口しょうゆ	2.4		青ねぎ	5	▲	梅肉	1	▲	水	0～5		じゃがいも	25	■	けずりぶし	0.3		けずりぶし	0.3		だし昆布	25		水	120		酒	1		<卵>	20	●			
	塩	0.27		うす口しょうゆ	2		水	0～5		たまねぎ	20	▲	にんじん	5	▲	水	25		水	120		水	120		酒	1		水	10～20		にんじん	10	▲			
	こしょう	0.03		酒	0.5		(冷)とうふ	20	●	たまねぎ	20	▲	(冷)むき枝豆	10	▲	たまねぎ	25	▲	たまねぎ	25	▲	だし昆布	0.6		こしょう	0.01		酒	0.5		たまねぎ	20	▲			
	オイスターソース	0.18		塩	0.5		たまねぎ	20	▲	にんじん	5	▲	オリーブ油	0.5	■	にんじん	10	▲	にんじん	10	▲	水	0～5	■	緑豆太もやし	40	▲	にんじん	7	▲	はるさめ	4	■			
	かたくり粉	1	■	こしょう	0.01		にんじん	5	▲	青ねぎ	5	▲	塩	0.2		えのきたけ	7	▲	わかめ(干)	0.4	●	水	120		にんじん	7	▲	さとう	0.6	■	うす口しょうゆ	2				
	水	0～5		けずりぶし	1.2		にんじん	5	▲	土しょうが	0.3	▲	こしょう	0.01		赤みそ	6.5	●	赤みそ	6.5	●	白みそ	3.5	●	こい口しょうゆ	1.5		かつおぶし	1	●	酒	0.5				
	鶏肉(もも)	15	●	だし昆布	0.6		(冷)油あげ(きざみ)	3	●	豆乳	15	●				白みそ	3.5	●	けずりぶし	1		だし昆布	0.5		酒	0.5		たまねぎ	25	▲	けずりぶし	1.2				
たまねぎ	25	▲	水(しいたけの戻し汁とも)	120		青ねぎ	5	▲	赤みそ	6.5	●				けずりぶし	1		だし昆布	0.5		水	95		塩	0.5		にんじん	7	▲	だし昆布	0.6					
にんじん	10	▲				土しょうが	0.3	▲	白みそ	3.5	●				だし昆布	0.5		水	120		かたくり粉	0.65	■	酒	0.5		ごま油	0.3	■	ふ(汁物用)	2	■				
サラダ油	0.3	■				赤みそ	6.5	●	けずりぶし	1					水	95		白ごま	1	■				酒	0.5		にんじん	7	▲	わかめ(干)	0.2	●				
にら	5	▲				白みそ	3.5	●	だし昆布	0.5													塩	0.5		ごま油	0.3	■	うす口しょうゆ	2		水	120			
ワントン	7	■				だし昆布	0.5		水	95													塩	0.5		にんじん	7	▲	うす口しょうゆ	2		かたくり粉	0.65	■		
塩	0.1					水	95																塩	0.5		にんじん	7	▲	酒	0.5						
赤みそ	6.7	●																					塩	0.5		にんじん	7	▲	けずりぶし	1.2						
赤みそ(八丁味噌)	1.5	●																					塩	0.5		にんじん	7	▲	だし昆布	0.6						
トーバンジャン	0.05																						塩	0.5		にんじん	7	▲	だし昆布	0.6						
ポークブイヨン	3																						塩	0.5		にんじん	7	▲	だし昆布	0.6						
水	110																						塩	0.5		にんじん	7	▲	だし昆布	0.6						
エネルギー	604 kcal				628 kcal				606 kcal				600 kcal				614 kcal				570 kcal				580 kcal				637 kcal				568 kcal			
たんぱく質	27.7 g				22.2 g				30.3 g				25.2 g				23.4 g				27.9 g				24.7 g				29.4 g				23.1 g			
脂質	17.0 g				24.4 g				15.0 g				18.7 g				18.2 g				20.1 g				15.4 g				26.4 g				20.0 g			
食塩相当量	2.0 g				2.6 g				2.5 g				2.3 g				2.2 g				2.8 g				1.6 g				3.1 g				2.8 g			

※今月のたまねぎの一部は、高槻産大阪工コ農産物です。