

令和8年4月分 学校給食献立表(小学校)

日付	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)
献立名	○パン ○牛乳 ○豚肉とマカロニのトマト煮 ○コロコロソテー	○ごはん ○牛乳 ○麻婆豆腐 ★くわわかめのだめ煮	○黒糖パン ○牛乳 ○コーンとアスパラガスのかきあげ ○じゃがいももちスープ	○ごはん ○牛乳 ★さわらの塩麹焼き ○春のきんぴら ○豚汁	○キーマカレー(麦ごはん) ○牛乳 ○野菜スープ	○パン ○牛乳 ○わかさぎのかりんあげ ○レタススープ ○いちごジャム	○豚丼(ごはん) ○牛乳 ○こまつなのみそ汁 ○ベビーフィッシュ	○ピラフ ○牛乳 ○ミネストローネ ★ツナサラダ(ごまドレッシング付) ○角チーズ	○ごはん ○牛乳 ○さばのみそ煮 ★煮びたし ○すまし汁 ○のりかつおふりかけ	○パン ○牛乳 ○鶏肉のからあげ ★そえ野菜 ○はるさめスープ	○パン ○牛乳 ○豆乳コーンスープ ○野菜のソテー ○ぶどうゼリー
	(スプーン)	(スプーン)	(はし)	(はし)	(スプーン)	(はし)	(はし)	(スプーン)	(はし)	(はし)	(スプーン)
材料および使用量(3・4年生量)(g)	豚肉 25 ● クッキングワイン 0.5 たまねぎ 40 ▲ にんじん 20 ▲ マッシュルーム 5 ▲ サラダ油 0.3 ● マカロニ(エルボ) 13 ● 塩 0.5 こしょう 0.03 トマトケチャップ 5 トマトソース(食塩無添加) 15 ▲ ウスターソース 1.5 さとう 0.9 ポークビヨン 3 水 80	2年生 75 ■ 3・4年生 85 ■ 5・6年生 95 ■ 米 1.4倍 水 米の (冷)とうふ 80 ● 牛ひき肉 10 ● 豚ひき肉 10 ● 酒 0.5 土しよが 0.5 ▲ にんにく 0.05 ▲ にら 1 ▲ 青ねぎ 5 ▲ たまねぎ 40 ▲ にんじん 20 ▲ サラダ油 0.3 こい口しよゆ 3 さとう 0.5 赤みそ 4 ● トーバンジャン 0.2 水 0~5 かたくり粉 0.5 ハム(スライス) 10 ● (冷)くわわかめ(細) 8 ● 緑豆太もやし 30 ▲ にんじん 5 ▲ サラダ油 0.3 さとう 1 こい口しよゆ 1.5 酢 1.5 塩 0.2	(冷)粒コーン 15 ▲ ウイナーソーセージ 15 ● たまねぎ 20 ▲ グリーンアスパラガス 10 ▲ 小麦粉 15 ● かたくり粉 2 ● 塩 0.3 こしょう 0.03 水 5~10 うど 8 ▲ たけのこ水煮(短冊) 10 ▲ つきこんにやく 10 にんじん 7 ▲ サラダ油 0.3 平天(スライス) 7 ● (冷)さやいんげん 5 ▲ さとう 1.5 うす口しよゆ 3 酒 1 水 0~5 カレー粉 0.8 ウスターソース 4.5 トンカツソース 1.6 チャツネ 0.6 さとう 0.3 上新粉 2.4 水 9.6 ポークビヨン 3 水 13 ベーコン(スライス) 7 ● たまねぎ 20 ▲ にんじん 10 ▲ じゃがいも 20 ▲ キャバツ 20 ▲ 塩 0.3 こしょう 0.01 うす口しよゆ 3 ポークビヨン 3 水 120	2年生 75 ■ 3・4年生 85 ■ 5・6年生 95 ■ 米 1.4倍 水 米の さわら(塩麹漬50g) 1切 ● クッキングシート 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 ▲ うす口しよゆ 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	2年生 75 ■ 3・4年生 85 ■ 5・6年生 95 ■ 米 1.45倍 水 米+麦の 牛ひき肉 20 ● 豚ひき肉 10 ● (冷)豚レバーチップ 10 ● たまねぎ 35 ▲ にんじん 15 ▲ にら 10 サラダ油 0.3 土しよが 0.1 にんにく 0.1 レンズ豆(乾) 5 トマトピューレ 13 塩 0.5 こしょう 0.02 カレー粉 0.8 ウスターソース 4.5 トンカツソース 1.6 チャツネ 0.6 さとう 0.3 上新粉 2.4 水 9.6 ポークビヨン 3 水 13 ベーコン(スライス) 7 ● たまねぎ 20 ▲ にんじん 10 ▲ じゃがいも 20 ▲ キャバツ 20 ▲ 塩 0.3 こしょう 0.01 うす口しよゆ 3 ポークビヨン 3 水 120	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 黒糖 4 さとう 1 りんご酢 2 水 2 こい口しよゆ 1.2 酒 0.5 豚肉 10 ● にんじん 15 ▲ たまねぎ 30 ▲ レタス 20 ▲ 米粉めん 8 塩 0.5 こしょう 0.02 うす口しよゆ 2 けずりぶし 1.2 だし昆布 0.6 水 120 いちごジャム(15g) 1袋 ●	2年生 75 ■ 3・4年生 85 ■ 5・6年生 95 ■ 米 1.4倍 水 米の 豚肉 40 ● 土しよが 0.2 ▲ たまねぎ 45 ▲ にんじん 15 ▲ 赤つきこんにやく 15 高しかまぼこ(いちぢょう切り) 10 ● 青ねぎ 5 ▲ サラダ油 0.3 酒 0.5 さとう 3 こい口しよゆ 7 水 0~5 たまねぎ 15 ▲ にんじん 7 ▲ こまつな 10 赤みそ 6.5 白みそ 3.5 煮干し 1.8 だし昆布 0.6 水 110 ベビーフィッシュ(5g) 1袋 ●	2年生 60 ■ 3・4年生 70 ■ 5・6年生 80 ■ 米 1.4倍 水 米の ウイナーソーセージ 20 ● たまねぎ 20 ▲ サラダ油 1 ● (冷)粒コーン 5 ▲ 塩 1 こしょう 0.03 ポークビヨン 3 水(煮汁とも) 米の 1.3倍 豚肉 10 ● たまねぎ 30 ▲ にんじん 15 ▲ サラダ油 0.3 じゃがいも 20 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 こい口しよゆ 1.5 ポークビヨン 3 水 95 まぐろ油漬 10 ● キャバツ 40 ▲ にんじん 10 ▲ ごまドレッシング(10ml) 1袋 ● 角チーズ(15g) 1個 ●	2年生 75 ■ 3・4年生 85 ■ 5・6年生 95 ■ 水 米の 1.4倍 さば(角切) 60 ● 土しよが 1.3 ▲ 赤みそ 5 ● さとう 3 こい口しよゆ 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 こい口しよゆ 1.5 かつおぶし 1 ● たまねぎ 15 ▲ にんじん 7 ▲ えのきたけ 7 ▲ わかめ(干) 0.2 ● うす口しよゆ 2 酒 0.5 塩 0.5 けずりぶし 1.2 だし昆布 0.6 水 120 のりかつおふりかけ(1.3g) 1袋 ●	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 ● キャバツ 35 ▲ にんじん 5 ▲ 塩昆布 1.2 ● たまねぎ 30 ▲ にんじん 10 ▲ はるさめ 4 ● 青ねぎ 5 ▲ 土しよが 0.3 ▲ うす口しよゆ 2.5 酒 0.5 塩 0.5 こしょう 0.01 けずりぶし 1.3 だし昆布 0.7 水 130 ぶどうゼリー(40g) 1個 ●	豚肉 10 ● たまねぎ 30 ▲ にんじん 10 ▲ サラダ油 0.3 ● じゃがいも 30 ● (冷)粒コーン 10 ▲ パセリ 0.5 ▲ 豆乳 15 ● 塩 0.7 こしょう 0.03 ポークビヨン 3 水 80 ベーコン(スライス) 7 ● にんじん 10 ▲ キャバツ 40 ▲ (冷)むき枝豆 10 ▲ 塩 0.2 こしょう 0.01
	エネルギー	586 kcal	595 kcal	666 kcal	586 kcal	622 kcal	591 kcal	601 kcal	628 kcal	665 kcal	584 kcal
たんぱく質	25.9 g	22.9 g	18.0 g	27.6 g	24.7 g	22.4 g	29.2 g	26.0 g	26.9 g	25.2 g	20.4 g
脂質	18.2 g	17.3 g	22.5 g	15.6 g	18.2 g	18.3 g	13.7 g	22.6 g	26.1 g	21.4 g	17.2 g
食塩相当量	2.7 g	1.7 g	2.8 g	2.3 g	2.1 g	2.4 g	2.5 g	3.2 g	2.1 g	2.9 g	2.3 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。

<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	なし
	<うずら卵>を除去	なし
	<牛乳>を除去	なし

日付	27日(月)	28日(火)	30日(木)																					
献立名	○ごはん ○牛乳 ○ハッシュドビーフ ★新キャベツサラダ (フレンチドレッシング付)	○豆ごはん ○牛乳 ○肉じゃが ★もやしのごま酢いため	○減量バターロール ○牛乳 ○ソースパゲッティ ★春の焼き野菜																					
	(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 ■	米 1・2年生 54 ■ 3・4年生 63 ■ 5・6年生 72 ■	スパゲッティ(1/2カット) 35 ■																					
	水 米の 1.4倍	もち米 1・2年生 6 ■ 3・4年生 7 ■ 5・6年生 8 ■	塩 水の 0.5% 豚肉 20 ● キャベツ 40 ▲ たまねぎ 30 ▲ にんじん 10 ▲ サラダ油 0.5 ■ ウスターソース 3 トンカツソース 12 トマトケチャップ 3 塩 0.1																					
	牛肉 30 ●	むきえんどう豆 12 ▲	こしょう 0.03																					
	クッキングワイン 0.5	塩 1	粉かつお 0.2 ●																					
	たまねぎ 50 ▲	酒 1	フランクソーセージ 10 ●																					
	にんじん 20 ▲	水 米+もち米の 1.4倍	じゃがいも 25 ■																					
	マッシュルーム 5	牛肉 30 ●	たまねぎ 20 ▲																					
	サラダ油 0.3 ■	たまねぎ 40 ▲	にんじん 5 ▲																					
	トマトピューレ 15 ▲	じゃがいも 40 ■	たまねぎ 20 ▲																					
	ウスターソース 6	(冷)さやいんげん 5 ▲	にんじん 5 ▲																					
トマトケチャップ 5	サラダ油 0.3 ■	グリーンアスパラガス 10 ▲																						
さとう 1 ■	さとう 1.5 ■	オリーブ油 0.5 ■																						
塩 0.9	酒 0.5	塩 0.2																						
こしょう 0.03	こい口しょうゆ 4	こしょう 0.01																						
上新粉 5 ■	水 0~5																							
水 20	まぐろ油漬 15 ●																							
ポークブイヨン 3	緑豆太もやし 40 ▲																							
水 55	にんじん 10 ▲																							
ハム(スライス) 10 ●	ごま油 0.2 ■																							
新キャベツ 45 ▲	さとう 0.8 ■																							
にんじん 5 ▲	酢 1.2																							
(冷)粒コーン 10 ▲	こい口しょうゆ 2																							
フレンチドレッシング(10ml) 1袋 ■	ごま油 0.3 ■																							
	白ごま 1 ■																							
エネルギー 618 kcal	546 kcal	579 kcal																						
たんぱく質 22.9 g	24.0 g	23.1 g																						
脂質 17.5 g	15.4 g	18.5 g																						
食塩相当量 2.4 g	2.2 g	2.1 g																						

※野菜の一部に、高槻産大阪エコ農産物を使用することがあります。