

令和8年2月分 学校給食献立表(小学校)

高槻市教育委員会

日付	2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6日(金)			9日(月)			10日(火)			12日(木)			13日(金)			16日(月)			17日(火)																																																																																																																	
献立名	○中華おこわ ○牛乳 ○はるさめのいためもの ○白玉スープ			○ごはん ○牛乳 ○いわしのねぎおろしだれ ○こまつなのみそ汁 ○福豆			○減量パン ○牛乳 ○スパゲッティミートソース ○みかん寒天			○ごはん ○牛乳 ○鶏ちゃん焼き ★もやしのごま酢いため			○あげパン ○牛乳 ○豚肉とニョッキのトマト煮 ★焼き野菜			○ごはん ○牛乳 ★さばの塩麹焼き ○キャベツのからしあえ ○だいこんのみそ汁			○ピラフ ○牛乳 ○キャロットポタージュ<除> ○ごぼうサラダ(豆乳ソース付)			○ごはん ○牛乳 ○麻婆豆腐 ★もやしの甘酢煮			○パン ○牛乳 ○ハムとコーンのかきあげ ○スープ ○いちごジャム			○麦ごはん ○牛乳 ○さばのチヨリム ★ナムル ○チンゲン菜のスープ			○ごはん ○牛乳 ○大根の中華そぼろ煮 ○ワントンスープ																																																																																																																	
	(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)			(スプーン)																																																																																																																	
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〕 もち米 〔1・2年生 3・4年生 5・6年生〕 焼き豚 にんじん たけのこ水煮(短冊) しいたけ(千・カット) こい口しょうゆ みりん 塩 水(しいたけの戻し汁とも) 水(煮汁とも)米+もち米の	36	■	米	〔1・2年生 3・4年生 5・6年生〕	42	■	米	〔1・2年生 3・4年生 5・6年生〕	48	■	水 米の	1.4倍	50	●	スパゲッティ(4cmカット)	35	■	塩 水の	0.5%	35	●	たまねぎ	50	▲	にんじん	20	▲	サラダ油	0.5	■	パセリ	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	0～5	■	みかんジュース	35	▲	糸寒天	0.5	●	さとう	5	■	水	25	■																																																																																
		20	●	いwash(粉付・8～12g)	50	●	なたね油(あげ油)	5	■	鶏肉(もも10g)	45	●	にんにく	0.3	▲	鶏肉(もも10g)	45	●	にんにく	0.3	▲	塩	0.1	■	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	35	■	しめじ	10	▲	(冷)絹厚あげ	30	●	サラダ油	0.3	■	赤みそ	4	●	みりん	1	■	酒	1	■	ハム(スライス)	10	●	緑豆太もやし	40	▲	にんじん	10	▲	ごま油	0.2	■	さとう	0.8	■	酢	1.2	■	こい口しょうゆ	2	■	ごま油	0.3	■	白ごま	1	■	フランクソーセージ	20	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	(冷)粒コーン	10	▲	(冷)むき枝豆	10	▲	オリーブ油	0.5	■	塩	0.2	■	こしょう	0.01	■	たまねぎ	40	▲	にんじん	10	▲	白みそ	10	▲	煮干し	1.8	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■	ちくわ(スライス)	10	●	ささがきごぼう	25	▲	にんじん	5	▲	(冷)粒コーン	10	▲	うす口しょうゆ	1.5	■	みりん	1	■	水	10	■	豆乳ソース(8g)	1袋	●
		15	●	豚肉	15	●	たまねぎ	30	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																		
		30	▲	たまねぎ	30	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																					
		10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																					
		10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																					
		10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																					
		10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																					
		10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																					
		10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																					
	10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																						
	10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																						
	10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																						
	10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																						
	10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																						
	10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																						
	10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																						
	10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																						
	10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																						
	10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布	0.6	■	水	110	■																																																																						
10	▲	たまねぎ	10	▲	にんじん	10	▲	キャベツ	30	▲	緑豆はるさめ	9	■	サラダ油	0.5	■	塩	0.3	■	こしょう	0.03	■	こい口しょうゆ	2	■	酒	1	■	オイスターソース	0.6	■	水	0～5	■	鶏肉(もも)	10	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	■	サラダ油	0.3	■	(冷)白玉だんご	25	■	青ねぎ	5	▲	うす口しょうゆ	2	■	酒	0.5	■	塩	0.4	■	こしょう	0.03	■	けずりぶし	1.1	■	だし昆布																																																																												

※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	24日(火)油麩丼
	<うずら卵>を除去	19日(木)おでん
	<牛乳>を除去	10日(火)キャロットポタージュ

