

令和8年7月・8月分 学校給食献立表(小学校)



日付	7月1日(水)				2日(木)				3日(金)				6日(月)				7日(火)				8日(水)				9日(木)				10日(金)				13日(月)				14日(火)				15日(水)			
献立名	○ごはん ○牛乳 ○麻婆豆腐 ★切干し大根の甘酢				○たこごはん ○牛乳 ○鶏肉の煮物 ○白玉のみそ汁				○減量パン ○牛乳 ○スパゲッティミートソース ★焼き野菜 ○デザートセレクト				○ごはん ○牛乳 ○かぼちゃのうま煮 ○厚あげのみそ汁 ○昆布の佃煮				○麦ごはん ○牛乳 ★さばの甘みそ焼き ○ピリカラいため ○セタ汁				○パン ○牛乳 ○夏野菜と肉だんごのトマト煮 ★ツナサラダ (柑橘ドレッシング付) ○ヨーグルト				○ごはん ○牛乳 ○野菜の塩麹いため ○豆苗のみそ汁				○パン ○牛乳 ○高槻エコロッケ ★そえ野菜 ○五目スープ				○豚キムチごはん ○牛乳 ○はるさめのいためもの ○じゃがいももちスープ				○ごはん ○牛乳 ○中華風野菜あん<除> ○ワントンスープ ○まっ茶大豆				○パン ○牛乳 ○わかさざのごまだれ ○野菜スープ			
	(スプーン)				(はし)				(スプーン)				(はし)				(はし)				(スプーン)				(はし)				(はし)				(はし)				(スプーン)				(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 53 3・4年生 62 5・6年生 71	■	スパゲッティ(4cmカット)	35	■	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	■	肉だんご(豚)	30	●	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95	■	高槻エコロッケ(60g)	1個	■	米	1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95	■	鶏肉(もも10g)	35	●	わかさざ(魚卵含む)	45	●								
	水	1.4倍		もち米	1・2年生 7 3・4年生 8 5・6年生 9	■	塩	水の	0.5%	水	1.4倍		米粒麦	20%	■	にんじん	15	▲	水	1.4倍		キャバツ	35	▲	豚肉	20	●	水	1.4倍		にんじん	5	▲	酒	1	■								
	(冷)とうふ	80	●	たこ	25	●	(冷)豚レバーチップ	7	●	かぼちゃ	40	▲	なたね油(あげ油)	2	■	たまねぎ	20	▲	さば(甘味増濃50g)	1切	●	豚肉	20	●	たまねぎ	25	▲	鶏肉	25	●	たまねぎ	20	▲	しいたけ(干・カット)	0.5	▲								
	豚ひき肉	20	●	にんじん	10	▲	クッキングワイン	0.5		サラダ油	0.5	■	豚肉	20	●	たまねぎ	30	▲	クッキングシート			塩	0.01		にんじん	10	▲	しいたけ(干)	0.5	▲	サラダ油	0.3	■	酒	2									
	酒	0.5		土しょうが	0.3	▲	たまねぎ	45	▲	サラダ油	0.2	■	たまねぎ	20	▲	きゅうり	15	▲	トマトケチャップ	7		こしょう	0.01		たまねぎ	30	▲	水	1.4倍		鶏肉	25	●	にんじん	7	▲								
	土しょうが	0.5	▲	うす口しょうゆ	5		パセリ	0.5	▲	サラダ油	0.2	■	サラダ油	0.2	■	さとう	1	■	ウスターソース	6		トマトピューレ	5	▲	ウスターソース	3		土しょうが	0.2	▲	さとう	0.5	■	ポークブイヨン	3									
	にんにく	0.05	▲	酒	3		トマトケチャップ	17		さとう	0.5	■	こい口しょうゆ	2.5		にんにく	0.1	▲	さとう	1.5	■	まぐろ油漬	15	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	けずりぶし	1.3		だし昆布	0.7									
	にら	1	▲	水	0～5		ウスターソース	6		こい口しょうゆ	0.5	■	酒	0.5		サラダ油	0.3	■	酢	3		にんじん	10	▲	えのきたけ	7	▲	星型かまぼこ	7	●	米粉めん	7	■	うす口しょうゆ	2									
	根深ねぎ	3	▲	水	1.3倍		塩	0.3		昆布の佃煮	110		酒	0.5		塩	0.5		煮干し	1.8		たまねぎ	25	▲	にんじん	10	▲	えのきたけ	7	●	米粉めん	7	■	うす口しょうゆ	2									
	たまねぎ	40	▲	水	0～5		こしょう	0.03		昆布の佃煮(8g)	1袋	●	酒	0.5		塩	0.5		だし昆布	110		まぐろ油漬	15	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	えのきたけ	7	●	米粉めん	7	■								
にんじん	20	▲	水	0～5		水	0～5		昆布の佃煮(8g)	1袋	●	酒	0.5		塩	0.5		煮干し	1.8		たまねぎ	25	▲	にんじん	10	▲	えのきたけ	7	●	米粉めん	7	■	うす口しょうゆ	2										
サラダ油	0.3	■	鶏肉(もも10g)	35	●	フランクソーセージ	15	●	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	青ねぎ	5	▲	赤みそ	6.5	●	たまねぎ	25	▲	にんじん	10	▲	えのきたけ	7	●	米粉めん	7	■	うす口しょうゆ	2										
こい口しょうゆ	3		たまねぎ	30	▲	じゃがいも	25	■	たまねぎ	15	▲	赤みそ	10	▲	白みそ	3.5	●	煮干し	1.8		たまねぎ	25	▲	にんじん	10	▲	えのきたけ	7	●	米粉めん	7	■	うす口しょうゆ	2										
さとう	0.5	■	にんじん	10	▲	たまねぎ	15	▲	赤みそ	10	▲	白みそ	5	▲	煮干し	1.8		だし昆布	0.6		たまねぎ	25	▲	にんじん	10	▲	えのきたけ	7	●	米粉めん	7	■	うす口しょうゆ	2										
赤みそ	4	●	サラダ油	0.3	■	にんじん	10	▲	赤みそ	10	▲	白みそ	5	▲	煮干し	1.8		だし昆布	0.6		たまねぎ	25	▲	にんじん	10	▲	えのきたけ	7	●	米粉めん	7	■	うす口しょうゆ	2										
トーバンジャン	0.2		赤つきこんにやく	10		赤みそ	3.5	●	煮干し	1.8		だし昆布	0.6		水	110		ぶどうゼリー(40g)	いづれか1個	■	たまねぎ	25	▲	にんじん	10	▲	えのきたけ	7	●	米粉めん	7	■	うす口しょうゆ	2										
水	0～5		(冷)絹厚あげ	35	●	オリーブ油	0.5	■	塩	0.2		こしょう	0.01		ぶどうゼリー	64.6	kcal	ブルーベリータルト(22g)	みたらし団子(30g)	■	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	えのきたけ	7	●	米粉めん	7	■	うす口しょうゆ	2										
かたくり粉	0.5	■	土しょうが	0.1	▲	酒	0.5		さとう	1.2	■	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	青ねぎ	5	▲	赤みそ	6.5	●	煮干し	1.8		だし昆布	0.6		水	110		まっ茶大豆(6g)	1袋	●									
まぐろ油漬	10	●	さとう	0.5		ぶどうゼリー	26.0	g	みたらし団子	23.4	g	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	青ねぎ	5	▲	赤みそ	6.5	●	煮干し	1.8		だし昆布	0.6		水	110		まっ茶大豆(6g)	1袋	●									
切干し大根	4	▲	こい口しょうゆ	4		ブルーベリータルト	26.4	g	みたらし団子	23.4	g	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	青ねぎ	5	▲	赤みそ	6.5	●	煮干し	1.8		だし昆布	0.6		水	110		まっ茶大豆(6g)	1袋	●									
緑豆太もやし	20	▲	みりん	1		みたらし団子	2.6	g	みたらし団子	2.7	g	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	青ねぎ	5	▲	赤みそ	6.5	●	煮干し	1.8		だし昆布	0.6		水	110		まっ茶大豆(6g)	1袋	●									
にんじん	10	▲	水	0～5		みたらし団子	2.6	g	みたらし団子	2.7	g	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	青ねぎ	5	▲	赤みそ	6.5	●	煮干し	1.8		だし昆布	0.6		水	110		まっ茶大豆(6g)	1袋	●									
サラダ油	0.2	■	水	0～5		みたらし団子	2.6	g	みたらし団子	2.7	g	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	青ねぎ	5	▲	赤みそ	6.5	●	煮干し	1.8		だし昆布	0.6		水	110		まっ茶大豆(6g)	1袋	●									
酢	1.2		水	0～5		みたらし団子	2.6	g	みたらし団子	2.7	g	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	青ねぎ	5	▲	赤みそ	6.5	●	煮干し	1.8		だし昆布	0.6		水	110		まっ茶大豆(6g)	1袋	●									
こい口しょうゆ	2.5		水	0～5		みたらし団子	2.6	g	みたらし団子	2.7	g	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	青ねぎ	5	▲	赤みそ	6.5	●	煮干し	1.8		だし昆布	0.6		水	110		まっ茶大豆(6g)	1袋	●									
さとう	1	■	水	0～5		みたらし団子	2.6	g	みたらし団子	2.7	g	たまねぎ	20	▲	にんじん	10	▲	青ねぎ	5	▲	赤みそ	6.5	●	煮干し	1.8		だし昆布	0.6		水	110		まっ茶大豆(6g)	1袋	●									
エネルギー	600	kcal	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g						
たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g						
脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g						
食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	g	たんぱく質	23.4	g	脂質	17.1	g	食塩相当量	1.4	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	14日(火)中華風野菜あん
	<牛乳>を除去	17日(金)ニョッキのパンプキンスープ

日付	16日(木)				17日(金)								8月27日(木)				28日(金)				31日(月)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
献立名	○ごはん ○牛乳 ○ハッシュドビーフ ★海藻サラダ (減塩和風ドレッシング付)				○パン ○牛乳 ★タンドリーチキンポテト ○ニョッキのパンプキンスープ(除) ○りんごゼリー								○夏野菜のカレー (麦ごはん) ○牛乳 ★くきわかめサラダ (ごまドレッシング付)				★ツナサンド (パン) (豆乳ソース付) ○牛乳 ○ラビオリスープ ○スティックチーズ				○ごはん ○牛乳 ★肉だんごの照り焼きソース ○とうがんのみそ汁 ○ゆかりふりかけ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	(スプーン)				(スプーン)								(スプーン)				(スプーン)				(はし)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
材料および使用量 (3・4年生量)(g)	米	1・2年生	75	■	鶏肉(もも15g)	55	●						米	1・2年生	60	■	まぐろ油漬	25	●						米	1・2年生	75	■																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		