



中学校給食予定献立表

令和6年(2024年)7・8月(Ｂ献立)

義務教育学校(後期課程)含む
豊中市教育委員会

お問い合わせ

(6843)・9101 学校給食課

＜食品名の左にある「○・▲・●」の記号について＞

○小麦粉・卵・牛乳に表記

▲当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品

●当年度分の「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品

※トマト(缶)の配合は、4月に配布している「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表(Ｂ献立)」に掲載していますが、
原材料に変更があったため、当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表(Ｂ献立)」でご確認ください。

材料および献立名は都合により変わることがあります。

実施日	献立名	食品名	重量 (g)	食品 群	実施日	献立名	食品名	重量 (g)	食品 群	実施日	献立名	食品名	重量 (g)	食品 群	実施日	献立名	食品名	重量 (g)	食品 群	
7月1日 (月)	ごはん 牛乳 肉団子の中華スープ	米	100	5	7月2日 (火)	ごはん 牛乳 じゃがいも塩こうじ煮	米	100	5	7月3日 (水)	ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き	米	100	5	7月4日 (木)	ごはん 牛乳 豚肉のマスタード炒め	米	100	5	
		○牛乳	1本	2			○牛乳	1本	2			○牛乳	1本	2			○牛乳	1本	2	
		▲肉団子(フライ済み)	30	1			▲肉団子(フライ済み)	30	1			▲肉団子(フライ済み)	30	1			▲肉団子(フライ済み)	30	1	
		人参	15	3			人参	15	3			人参	15	3			人参	15	3	
		玉ねぎ	25	4			玉ねぎ	25	4			玉ねぎ	25	4			玉ねぎ	25	4	
		青ねぎ	3	3			青ねぎ	3	3			青ねぎ	3	3			青ねぎ	3	3	
		●中華だし	2				●中華だし	2				●中華だし	2				●中華だし	2		
		●薄口しょうゆ	1.5				●薄口しょうゆ	1.5				●薄口しょうゆ	1.5				●薄口しょうゆ	1.5		
		塩	0.2				塩	0.2				塩	0.2				塩	0.2		
		こしょう	0.02				こしょう	0.02				こしょう	0.02				こしょう	0.02		
(揚)かぼちゃチーズフライ ぶるぶる寒天サラダ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(焼)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(焼)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(揚)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(揚)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	
	なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6	
	●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1	
	人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3	
	玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4	
	大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4	
	▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2	
	▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6	
	小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3	
	小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4	
●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1							
●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2							
小松菜の和え物	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	
	小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4	
	●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1		
	●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2		
7月8日 (月)	(揚)かぼちゃチーズフライ ぶるぶる寒天サラダ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(焼)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(焼)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(揚)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(揚)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3
		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6
		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1
		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3
		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4
		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4
		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2
		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6
		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3
		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4
●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1							
●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2							
小松菜の和え物	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	
	小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4	
	●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1		
	●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2		
7月15日 (月)	(揚)かぼちゃチーズフライ ぶるぶる寒天サラダ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(焼)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(焼)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(揚)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(揚)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3
		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6
		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1
		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3
		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4
		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4
		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2
		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6
		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3
		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4
●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1							
●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2							
小松菜の和え物	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	
	小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4	
	●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1		
	●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2		
7月22日 (月)	(揚)かぼちゃチーズフライ ぶるぶる寒天サラダ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(焼)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(焼)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(揚)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(揚)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3
		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6
		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1
		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3
		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4
		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4
		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2
		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6
		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3
		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4
●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1							
●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2							
小松菜の和え物	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	
	小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4	
	●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1		
	●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2			●薄口しょうゆ	2		
7月29日 (月)	(揚)かぼちゃチーズフライ ぶるぶる寒天サラダ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(焼)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(焼)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(揚)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(揚)鶏肉の照り焼き ゆかけ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3
		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6		なたね油	9	6
		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1		●ささみ(レトルト)	15	1
		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3		人参	10	3
		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4		玉ねぎ	15	4
		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4		大根	15	4
		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2		▲こんにやく寒天	0.4	2
		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6		▲和風ドレッシング	7	6
		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3		小松菜	35	3
		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4
●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1		●みりん	1							
●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2		●薄口しょうゆ	2							
小松菜の和え物	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	スバゲティボリタン	小松菜	35	3	
	小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4		小松菜の和え物	5	4	
	●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1			●みりん	1			●みりん			



中学校給食予定献立表

令和6年(2024年)7・8月(Ｂ献立)

義務教育学校(後期課程)含む
豊中市教育委員会

お問い合わせ

(6843)・9101 学校給食課

＜食品名の左にある「○・▲・●」の記号について＞

○小麦粉・卵・牛乳に表記

▲当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品

●当年度分の「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品

※トマト(缶)の配合は、4月に配布している「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表(Ｂ献立)」に掲載していますが、
原材料に変更があったため、当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表(Ｂ献立)」でご確認ください。

実施日	献立名	食品名	重量 (g)	食品群	実施日	献立名	食品名	重量 (g)	食品群	実施日	献立名	食品名	重量 (g)	食品群
7月16日 (火)	ごはん 牛乳 豚汁 鶏肉と野菜の煮物 (鶏)さばのみりんづけ 鶏肉と野菜の煮物 チンゲン菜とえのきのゆず風味和え	米	100	5	7月17日 (水)	ごはん 牛乳 コンソメスープ (揚)フライドチキン ハムと玉ねぎのサラダ スラッピージョー りんご缶	コッペパン	1個	5	7月18日 (木)	ごはん 牛乳 マーボー厚揚げ 鶏肉ロール ちりめんじゃこ小松菜の炒め物 中華和え	米	100	5
		○牛乳	1本	2			牛乳	1本	2			○牛乳	1本	2
		豚肉	12	1			●ベーコン	10	1			●豚ひき肉	20	1
		じゃがいも	25	5			●アルファベットマカロニ	2	5			●厚揚げ	60	1
		人参	8	3			人参	10	3			人参	20	3
		玉ねぎ	15	4			玉ねぎ	20	4			玉ねぎ	60	4
		●明日葉	2	1			パセリ	0.01	3			にら	5	3
		出し昆布	0.5	4			●コンソメ	1.7	3			●おろししょうが	1	4
		●赤みそ	3.8	1			●薄口しょうゆ	1.5	5			●おろしにんにく	0.2	4
		●白みそ	3.8	1			塩	0.2	1			●赤みそ	7	1
		なたね油	0.2	6			こしょう	0.01	1			●トウバンジャン	0.1	1
		▲さばのみりんづけ	17	1			なたね油	0.2	6			●トマトチャップ	5	1
		なたね油	0.2	6			鶏肉	60	1			●薄口しょうゆ	1.5	5
		鶏肉	20	1			おろしにんにく	0.03	4			塩	0.25	1
		ごぼう	25	4			●コンソメ	0.45	4			こしょう	0.025	1
人参	10	3	塩	0.4	5	なたね油	0.2	6						
さやいんげん	5	3	○小麦粉	8	5	●でん粉	1.5	5						
●前切餅	0.8	1	なたね油	6	6	▲鶏肉ロール	1個	1						
●みりん	4.5	5	●ハム	15	1	▲ちりめんじゃこ	15	1						
●砂糖	1.5	5	玉ねぎ	10	3	▲ちりめんじゃこ	2	1						
●薄口しょうゆ	3.5	5	玉ねぎ	20	4	小松菜	15	3						
チンゲン菜	25	3	きゅうり	10	4	人参	8	3						
えのきだけ	15	4	砂糖	1.5	5	玉ねぎ	10	4						
ゆず果汁	0.5	4	●酢	1.5	5	●酒	0.6	1						
砂糖	0.3	5	●薄口しょうゆ	1.2	1	●みりん	0.5	1						
●薄口しょうゆ	1.2	1	塩	0.15	1	●薄口しょうゆ	1.7	5						
			なたね油	0.02	1	塩	0.05	1						
			豚ひき肉	10	1	なたね油	0.1	6						
			牛ひき肉	5	1	きゅうり	24	4						
			人参	5	3	●わかめ	0.6	2						
			玉ねぎ	25	4	●砂糖	0.7	5						
			●トマトチャップ	5	1	●みりん	1	1						
			●トマトソース	5	1	●薄口しょうゆ	1.2	1						
			●赤ワイン	1	1	塩	0.1	1						
			●ウスターソース	1.5	1	●ごま油	0.6	6						
			塩	0.05	1									
			こしょう	0.01	1									
			なたね油	0.1	6									
			●でん粉	0.3	5									
			●りんご(缶)	30	4									
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	たんぱく質 mg	脂質 g	脂質 mg	炭水化物 g	炭水化物 mg	ナトリウム mg	ナトリウム mg	エネルギー kcal	たんぱく質 g	たんぱく質 mg	脂質 g	脂質 mg
7月16日	759	35.7	22.9	2.1	297	108	3.2	279	0.53	0.66	20	6.2	38.5	24.9
7月17日	773	30.6	24.9	2.9	332	82	1.9	289	0.80	0.61	24	4.8	38.4	31.5
7月18日	773	30.6	24.9	2.9	332	84	2.7	440	0.41	0.61	18	3.2	38.4	31.5