

中学校給食予定献立表

令和6年(2024年)9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

6つの食品群

- ◆1群・・・たんぱく質が多く、おもに筋肉や血液になる食品
- ◆2群・・・カルシウムが多く、骨や歯をつくる食品
- ◆3群・・・色の濃い野菜でビタミン、ミネラルが多い食品
- ◆4群・・・色のうすい野菜や果物でビタミン、ミネラルが多い食品
- ◆5群・・・穀類やもも炭水化物が多い食品
- ◆6群・・・油脂製品で脂質が多い食品

※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									
9月2日(月)	ごはん 牛乳 防災カレー ワインナーソーセージ 保存食で簡単ごま炒め	米	100	5	9月3日(火)	ごはん 牛乳 スタミナ炒め	米	100	5	9月4日(水)	ごはん 牛乳 豆腐入りごま豆腐スープ	コッパハン	● コッパハン	100	5	9月5日(木)	ごはん 牛乳 じゃがいも塩揚げのみそ汁	米	100	5								
		牛乳	1本	2			牛乳	1本	2			牛乳	1本	2	牛乳			1本	2	牛乳	1本	2	牛乳	1本	2	牛乳	1本	2
		防災カレー	▲ 防災カレー	1袋			35	1	スタミナ炒め			○ 豚肉	35	1	豆腐入りごま豆腐スープ			○ 豚肉	10	1	● 豆腐	30	1	● うす揚げ	7	1		
		ワインナーソーセージ	● ワイナーソーセージ(1本)	2本			1	キャベツ	55			4	キャベツ	55	4			● 玉ねぎ	10	4	玉ねぎ	35	4	玉ねぎ	35	4		
		保存食で簡単ごま炒め	● まぐろ(レトルト)	15			1	人参	20			3	人参	20	3			● 白ねぎ	10	4	● たけのこ(水煮)	10	4	● 天のきたけ	10	4		
			切干大根	5			4	玉ねぎ	45			4	玉ねぎ	45	4			● しめじ	5	4	● 削り節	2		● 出し昆布	0.5			
			どうもろこし	9			4	エリンギ	10			4	エリンギ	10	4			● おろししょうが	0.5	4	● 赤みそ	3.8	1	● 白みそ	3.8	1		
			ひじき	1.8			2	● おろししょうが	0.1			4	● おろししょうが	0.1	4			● ホークスープ	10	1	● さば	1.5	1	● 塩	1	1		
			白すりごま	1.8			5	● おろししょうが	0.2			4	● おろししょうが	0.2	4			● 白すりごま	0.5	6	● 塩	0.3	1	● 塩	0.3	1		
			砂糖	1.8			5	● 白すりごま	1			6	● 白すりごま	1	6			● 白すりごま	0.5	6	● 塩	0.3	1	● 塩	0.3	1		
9月6日(月)	かんぱん みかんゼリー	● マヨネーズ風ドレッシング	9	6	● トウバンジャン	0.2	6	● トウバンジャン	0.2	6	● 白すりごま	0.5	6	● 白すりごま	0.5	6	● 白すりごま	0.5	6	● 白すりごま	0.5	6						
		なたね油	0.2	6	● コチジャン	0.5	6	● コチジャン	0.5	6	● コチジャン	0.5	6	● コチジャン	0.5	6	● コチジャン	0.5	6	● コチジャン	0.5	6						
		かんぱん	▲ かんぱん	15	5	● 塩	1	1	● 塩	1	1	● 塩	0.9	1	● 塩	0.9	1	● 塩	0.9	1	● 塩	0.9	1					
		みかんゼリー	● みかんゼリー	1個	5	● 砂糖	3	5	● 砂糖	3	5	● 砂糖	3	5	● 砂糖	3	5	● 砂糖	3	5	● 砂糖	3	5	● 砂糖	3	5		
			● 醤油	6.5	5	● 醤油	6.5	5	● 醤油	6.5	5	● 醤油	6.5	5	● 醤油	6.5	5	● 醤油	6.5	5	● 醤油	6.5	5	● 醤油	6.5	5		
			● しょう油	0.3		● しょう油	0.3		● しょう油	0.3		● しょう油	0.3		● しょう油	0.3		● しょう油	0.3		● しょう油	0.3		● しょう油	0.3			
			● ごま油	0.5	6	● ごま油	0.5	6	● ごま油	0.5	6	● ごま油	0.5	6	● ごま油	0.5	6	● ごま油	0.5	6	● ごま油	0.5	6	● ごま油	0.5	6		
			なたね油	0.2	6	● なたね油	0.2	6	● なたね油	0.2	6	● なたね油	0.2	6	● なたね油	0.2	6	● なたね油	0.2	6	● なたね油	0.2	6	● なたね油	0.2	6		
			▲ 香巻き	1個	1	● 香巻き	1個	1	● 香巻き	1個	1	● 香巻き	1個	1	● 香巻き	1個	1	● 香巻き	1個	1	● 香巻き	1個	1	● 香巻き	1個	1		
			ささみとわかめのサラダ	● ささみ(レトルト)	20	1	● ささみ(レトルト)	20	1	● ささみ(レトルト)	20	1	● ささみ(レトルト)	20	1	● ささみ(レトルト)	20	1	● ささみ(レトルト)	20	1	● ささみ(レトルト)	20	1	● ささみ(レトルト)	20	1	
9月9日(月)	ごはん 牛乳 チンゲン菜のスープ 豚肉のオイスターソース炒め	米	100	5	9月10日(火)	ごはん 牛乳 中華どん	米	100	5	9月11日(水)	ごはん 牛乳 鶏肉のクリームシチュー	コッパハン	● コッパハン	100	5	9月12日(木)	ごはん 牛乳 厚揚げとキャベツのみそ炒め	米	100	5								
		牛乳	1本	2			牛乳	1本	2			牛乳	1本	2	牛乳			1本	2	牛乳	1本	2	牛乳	1本	2	牛乳	1本	2
		チンゲン菜のスープ	● チンゲン菜	20			3	中華どん	▲ かまぼこ			15	1	鶏肉のクリームシチュー	○ 豚肉			30	1	厚揚げとキャベツのみそ炒め	○ 豚肉	20	1					
		豚肉のオイスターソース炒め	● チキンスープ	8				人参	20			3	人参	20	3			人参	15	3	人参	15	3					
			● しょう油	0.7				玉ねぎ	25			4	玉ねぎ	25	4			玉ねぎ	40	4	玉ねぎ	40	4					
			● しょう油	0.7				白菜	50			4	白菜	50	4			白菜	50	4	白菜	50	4					
			● しょう油	0.7				● きぬぎや	5			3	● きぬぎや	5	3			● きぬぎや	5	3	● きぬぎや	5	3					
			● しょう油	0.7				● しょう油	0.5			4	● しょう油	0.5	4			● しょう油	0.5	4	● しょう油	0.5	4					
			● しょう油	0.7				● しょう油	0.2			4	● しょう油	0.2	4			● しょう油	0.2	4	● しょう油	0.2	4					
			● しょう油	0.7				● しょう油	0.6			4	● しょう油	0.6	4			● しょう油	0.6	4	● しょう油	0.6	4					
9月13日(日)	ごはん 牛乳 チンゲン菜のスープ 豚肉のオイスターソース炒め	米	100	5	9月14日(月)	ごはん 牛乳 ハヤシライス	米	100	5	9月15日(火)	ごはん 牛乳 ハヤシライス	コッパハン	● コッパハン	100	5	9月16日(水)	ごはん 牛乳 ハヤシライス	米	100	5								
		牛乳	1本	2			牛乳	1本	2			牛乳	1本	2	牛乳			1本	2	牛乳	1本	2	牛乳	1本	2	牛乳	1本	2
		チンゲン菜のスープ	● チンゲン菜	20			3	ハヤシライス	○ 牛乳			20	1	ハヤシライス	○ 牛乳			20	1	ハヤシライス	○ 牛乳	20	1					
		豚肉のオイスターソース炒め	● チキンスープ	8				人参	20			3	人参	20	3			人参	15	3	人参	15	3					
			● しょう油	0.7				玉ねぎ	25			4	玉ねぎ	25	4			玉ねぎ	40	4	玉ねぎ	40	4					
			● しょう油	0.7				白菜	50			4	白菜	50	4			白菜	50	4	白菜	50	4					
			● しょう油	0.7				● きぬぎや	5			3	● きぬぎや	5	3			● きぬぎや	5	3	● きぬぎや	5	3					
			● しょう油	0.7				● しょう油	0.5			4	● しょう油	0.5	4			● しょう油	0.5	4	● しょう油	0.5	4					
			● しょう油	0.7				● しょう油	0.2			4	● しょう油	0.2	4			● しょう油	0.2	4	● しょう油	0.2	4					
			● しょう油	0.7				● しょう油	0.6			4	● しょう油	0.6	4			● しょう油	0.6	4	● しょう油	0.6	4					

