



中学校給食予定献立表

令和7年(2025年)2月(C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・・・色のこい野菜でビタミン、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・・・穀類やいもで炭水化物が多い食品
- ◆6群・・・油脂製品で脂質が多い食品

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
2月3日(月)	ごはん	米	100	5	2月4日(火)	ごはん	米	100	5	2月5日(水)	さつまいもパン	●さつまいもパン	1個	5	2月6日(木)	ごはん	米	100	5
	牛乳	○牛乳	1本	2		牛乳	○牛乳	1本	2		牛乳	○牛乳	1本	2		牛乳	○牛乳	1本	2
	玉ねぎと油揚げのみそ汁	豚肉	10	1		牛肉のオイスターソース炒め	●肉	35	1		チンゲン菜の中華スープ	鶏肉	10	1		米粉チキンカレー	鶏肉	20	1
		●油揚げ	6	1			●油	1	1			●油	25	3			じゃがいも	50	5
		玉ねぎ	30	4			塩	0.1	1			白ねぎ	10	4			人参	20	3
		しめじ	10	4			黒こしょう	0.02	6			●たけのこ(水煮)	5	4			玉ねぎ	60	4
		●南煎餅	2	2			なたね油	0.2	6			しめじ	5	4			しょうが	0.5	4
		出し昆布	0.5	1			人参	30	3			しょうが	0.5	4			にんにく	0.3	4
		●赤みそ	5	1			玉ねぎ	50	4			▲豆乳	10	1			▲ソーチードオニオン	3	4
		●白みそ	3.5	1			●たけのこ(水煮)	35	4			●ホークススープ	8	6			●おろしりんご	5	4
3月1日(月)	(揚げ)いわしフライのソースかけ	▲いわしフライ	1個	1	3月2日(火)	(揚げ)いわしフライのソースかけ	▲いわしフライ	1個	1	3月3日(水)	(揚げ)ひじき入りぎょうざ	▲ひじき入りぎょうざ	3個	1	3月4日(木)	(揚げ)ひじき入りぎょうざ	▲ひじき入りぎょうざ	3個	1
		●なたね油	7.5	6			●しょうが	0.3	4			白すりごま	0.5	6			●ホークススープ	5	5
		▲とんかつソース	6	1			にんにく	0.1	4			●漬口しょうゆ	5	6			●チキンスープ	5	4
		●ベーコン	15	1			●オイスターソース	5.1	1			塩	0.6	1			米粉	4	5
		●れんこん(水煮)	30	4			●酒	3	1			豚ひき肉	20	1			▲カレー粉	0.3	1
		人参	15	3			砂糖	1	5			●ごま油	0.02	6			タマシリック	0.15	1
		白すりごま	1.5	6			●漬口しょうゆ	1.7	1			なたね油	0.2	6			●トマトケチャップ	4	4
		●トウモロコシ	0.08	1			塩	0.15	6			▲チキンスープ	1個	1			●赤ワイン	1	1
		●みりん	1.5	5			▲玉目厚焼き卵	1個	1			●にんにく	0.2	6			●ウスターソース	1	1
		砂糖	0.75	5			じゃがいも	40	5			▲チリハバスター	9	6			●とんかつソース	0.02	1
3月10日(月)	ベーコンとれんこんのソテー	●ベーコン	15	1	3月11日(火)	五目厚焼き卵	●ベーコン	5	1	3月12日(水)	切干大根のペペロンチーノ	●ペペロン	5	1	3月13日(木)	切干大根のペペロンチーノ	●ペペロン	5	1
		●れんこん(水煮)	30	4			人参	15	3			切干大根	4	4			人参	15	3
		人参	15	3			玉ねぎ	12	4			人参	10	3			人参	10	3
		白すりごま	1.5	6			塩	0.25	1			玉ねぎ	10	4			玉ねぎ	10	4
		●トウモロコシ	0.08	1			ごま油	0.02	6			塩	0.15	6			塩	0.15	6
		●みりん	1.5	5			●マヨネーズ風ドレッシング	8	6			ごま油	0.15	6			ごま油	0.15	6
		砂糖	0.75	5			小松菜	10	4			なたね油	0.2	6			なたね油	0.2	6
		●漬口しょうゆ	1.5	5			えのきたけ	10	4			ごま油	0.01	6			ごま油	0.01	6
		塩	0.15	6			●みりん	2	1			ごま油	0.01	6			ごま油	0.01	6
		●ごま油	0.15	6			かつお節	0.6	1			ごま油	0.01	6			ごま油	0.01	6
3月17日(月)	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー	25	3	3月18日(火)	小松菜のおかか和え	●マヨネーズ風ドレッシング	8	6	3月19日(水)	切干大根のペペロンチーノ	●マヨネーズ風ドレッシング	8	6	3月20日(木)	切干大根のペペロンチーノ	●マヨネーズ風ドレッシング	8	6
		人参	10	3			小松菜	10	4			切干大根	4	4			切干大根	4	4
		玉ねぎ	10	4			えのきたけ	10	4			人参	10	3			人参	10	3
		●オタリアンドレッシング	8	6			●みりん	2	1			玉ねぎ	10	4			玉ねぎ	10	4
		▲大豆	5	1			かつお節	0.6	1			塩	0.15	6			塩	0.15	6
												ごま油	0.12	6			ごま油	0.12	6
												ごま油	0.01	6			ごま油	0.01	6
												ごま油	0.01	6			ごま油	0.01	6
												ごま油	0.01	6			ごま油	0.01	6
												ごま油	0.01	6			ごま油	0.01	6
3月24日(月)	福豆	▲福豆	5	1	3月25日(火)	黄桃缶	●黄桃(缶)	30	4	3月26日(水)	黄桃缶	●黄桃(缶)	30	4	3月27日(木)	黄桃缶	●黄桃(缶)	30	4
3月31日(月)	菜の花スープ	菜	100	5	3月1日(火)	わかめごはん	菜	100	5	3月2日(水)	米粉豆乳ハン	●米粉豆乳ハン	1個	5	3月3日(木)	米粉豆乳ハン	●米粉豆乳ハン	1個	5
	牛乳	○牛乳	1本	2		牛乳	○牛乳	1本	2		牛乳	○牛乳	1本	2		牛乳	○牛乳	1本	2
	白菜のスープ	豚肉	10	1		牛肉	35	1	チンゲン菜		鶏肉	10	1	鶏肉		20	1		
		豆腐	30	4		人参	30	3			人参	20	3			人参	20	3	
		玉ねぎ	10	3		玉ねぎ	60	4			玉ねぎ	60	4			玉ねぎ	60	4	
		パセリ	0.01	3		もやし	30	4			マッシュルーム	6	4			マッシュルーム	6	4	
		●コンソメ	1.7	3		にら	15	3			▲むき枝豆(大豆)	6	4			▲むき枝豆(大豆)	6	4	
		●しょう油	1.5	5		●コチジャン	1.5	1			●ホークススープ	5	5			●ホークススープ	5	5	
		塩	0.2	2		●酒	2.5	2			●チキンスープ	0.4	4			●チキンスープ	0.4	4	
		ごま油	0.01	6		●砂糖	2	5			●バター(調理用)	1.3	6			●バター(調理用)	1.3	6	
4月7日(月)	(揚げ)鶏肉のトマトソースかけ	鶏肉	20	1	4月8日(火)	(揚げ)鶏肉のトマトソースかけ	鶏肉	20	1	4月9日(水)	鶏肉の竜田揚げ	●鶏肉	20	1	4月10日(木)	鶏肉の竜田揚げ	●鶏肉	20	1
		トマトソース	10	4		チャブチェ	●玉ねぎ	4	5			●玉ねぎ	4	5			●玉ねぎ	4	5
		塩	2	2			人参	20	4			人参	20	4			人参	20	4
		ごま油	0.01	6			しょうが	0.3	4			玉ねぎ	60	4			玉ねぎ	60	4
		にんにく	0.02	6			●にんにく	0.1	4			マッシュルーム	6	4			マッシュルーム	6	4
		●コンソメ	0.5	5			●コンソメ	0.5	5			●コンソメ	0.5	5			●コンソメ	0.5	5
		●しょう油	0.01	6			●しょう油	0.01	6			●しょう油	0.01	6			●しょう油	0.01	6
		塩	0.2	2			●しょう油	0.01	6			●しょう油	0.01	6			●しょう油	0.01	6
		ごま油	0.01	6			●しょう油	0.01	6			●しょう油	0.01	6			●しょう油	0.01	6
		にんにく	0.02	6			●しょう油	0.01	6			●しょう油	0.01	6			●しょう油	0.01	6
4月14日(金)	ハジルスバゲティ	●ハジルスバゲティ	10	1	4月15日(土)	ツナとキムチの炒め物	●ツナ	10	1	4月16日(日)	チンゲン菜のにんにく炒め	●チンゲン菜	20	3	4月17日(月)	チンゲン菜のにんにく炒め	●チンゲン菜	20	3
		●ハジルスバゲティ	10	1			●キムチ	10	1			●にんにく	0.1	4			●にんにく	0.1	4
		●玉ねぎ	20	4			●白菜キムチ	20	4			●しょう油	0.2	6			●しょう油	0.2	6
		▲ハジルスバゲティ	3	1			●白菜キムチ	20	4			●しょう油	0.2	6			●しょう油	0.2	6
		●ハジルスバゲティ	3	1			●白菜キムチ	20	4			●しょう油	0.2	6			●しょう油	0.2	6
		●ハジルスバゲティ	3	1			●白菜キムチ	20	4			●しょう油	0.2	6			●しょう油	0.2	6
		●ハジルスバゲティ	3	1			●白菜キムチ	20	4			●しょう油	0.2	6			●しょう油	0.2	6
		●ハジルスバゲティ	3	1			●白菜キムチ	20	4			●しょう油	0.2	6			●しょう油	0.2	6
		●ハジルスバゲティ	3	1			●白菜キムチ	20	4			●しょう油	0.2	6			●しょう油	0.2	6
		●ハジルスバゲティ	3	1			●白菜キムチ	20	4			●しょう油	0.2	6			●しょう油	0.2	6
4月21日(金)	福豆	▲福豆	5	1	4月22日(土)	黄桃缶	●黄桃(缶)	30	4	4月23日(日)	黄桃缶	●黄桃(缶)	30	4	4月24日(月)	黄桃缶	●黄桃(缶)	30	4
4月28日(金)	菜の花スープ	菜	100	5	4月29日(土)	わかめごはん	菜	100	5	4月30日(日)	米粉豆乳ハン	●米粉豆乳ハン	1個	5	5月1日(月)	米粉豆乳ハン	●米粉豆乳ハン	1個	5
	牛乳	○牛乳	1本	2		牛乳	○牛乳	1本	2		牛乳	○牛乳	1本	2		牛乳	○牛乳	1本	2
	白菜のスープ	豚肉	10	1		牛肉	35	1	チンゲン菜		鶏肉	10	1	鶏肉		20	1		
		豆腐	30	4		人参	30	3			人参	20	3			人参	20	3	
		玉ねぎ	10	3		玉ねぎ	60	4			玉ねぎ	60	4			玉ねぎ	60	4	
		パセリ	0.01	3		もやし	30	4			マッシュルーム	6	4			マッシュルーム	6	4	
		●コンソメ	1.7	3		にら	15	3			▲むき枝豆(大豆)	6	4			▲むき枝豆(大豆)	6	4	
		●しょう油	1.5	5		●コチジャン	1.5	1			●ホークススープ	5	5			●ホークススープ	5	5	
		塩	0.2	2		●酒	2.5	2			●チキンスープ	0.4	4			●チキンスープ	0.4	4	
		ごま油	0.01	6		●砂糖	2	5			●バター(調理用)	1.3	6			●バター(調理用)	1.3	6	



義務教育学校(後期課程)含む
豊中市教育委員会

(6843)-9101 学校給食課

●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

- ◆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・・・穀類やいもで炭水化物が多い食品
- ◆6群・・・油脂製品で脂質が多い食品

實施 二	獻立名	食品名	重量 (g)	食
---------	-----	-----	-----------	---

冬の牛乳 は味が濃い!?

日によって牛乳の味が違うと感ずることは
ありませんか？

牛乳は生きている牛から生産されるので、牛の品種や育て方、えさの違いなどによって風味が変わります。

また、牛は暑さに弱く、夏は食欲が落ちて水分を多くとるため、乳脂肪分が少ないさっぱりとした味の牛乳になり、秋から春先にかけては、乳脂肪分が多い濃厚な味の牛乳になります。寒くなると、給食では牛乳の残りが多くなりがちですが、冬ならではの牛乳のおいしさを、ぜひ確かめてみてください。



夏…乳脂肪分が少ない
さっぱりとした味



秋から春先…
乳脂肪分が多い濃厚な味

出典：月刊「学校給食」