



中学校給食予定献立表

令和7年(2025年)3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

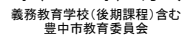
●当年度分の「中学校給食食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品

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・・・油脂食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										
3月3日 (月)	ごはん	米	100	5	3月4日 (火)	ごはん	米	100	5	3月5日 (水)	コッペン	●コッペン	1個	5	3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										
	かき玉汁	○卵	20	1		豚だん	●煮ごんにやく	30	5		オニオンスープ	●ベーコン	10	1															
		▲梅干かまぼこ	5	1			人参	15	3			じゃがいも	20	5															
		玉ねぎ	8	3			玉ねぎ	10	3			人参	10	3															
		えのきたけ	10	4			玉ねぎ	65	4			玉ねぎ	20	4															
		青ねぎ	3	3			しょうが	10	3			パセリ	0.01	3															
		●削り節	2				●チキンスープ	8	4			●コンソメ	1.7	3															
		出し昆布	0.5				●酒	1				●漬口しょうゆ	1.3																
		●みりん	0.5				●砂糖	3	5			塩	0.1																
3月10日 (月)	(焼)鶏肉の照り焼き	鶏肉	2切	1	3月11日 (火)	(焼)あじのみりんづけ	▲あじのみりんしょうゆづけ	1切	1	3月12日 (水)	豚肉のオニオンソース炒め	●鶏肉	40	1	3月13日 (木)	(揚)さけフライ	▲さけフライ	1個	1	3月14日 (金)	切干大根の肉みそ	●鶏肉	25	1					
		なたね油	0.2	6		ひじきの素物	●大豆(レトルト)	15	1			玉ねぎ	55	4			切干大根	4.5	4										
		●でん粉	1	5			●竹輪	5	1			しょうが	0.3	4			人参	10	3										
		●酒	1				人参	6	3			オニオンソース	2.5				玉ねぎ	7	4										
		●みりん	1				さやいんげん	5	3			●オニオンソース	1				しょうが	0.15	4										
		●砂糖	2.5	5			ひじき	2	2			●酒	1	5			●でん粉	0.15	4										
		●煮口しょうゆ	3.5	5			●みりん	0.3				●砂糖	1				●煮みそ	4.5	1										
		●でん粉	0.3	5			●砂糖	2.1	5			●煮口しょうゆ	2				●酒	3											
		米粉ももタルト	1個	5			●煮口しょうゆ	2.1				塩こしょう	0.02				塩	0.1											
		ほうれん草とツナのおえ物	●ほうれん草(レトルト)	5		1	●ちりめんじゃこ	0.2	6			なたね油	5	0.2			●さきみ(レトルト)	5	1										
3月17日 (月)	手作り昆布ふりかけ	人参	10	3	3月18日 (火)	ちりめんじゃこと小松菜のおえ物	▲小松菜	30	3	3月19日 (水)	チンゲン菜とワインナーのソテー	●ワインナーソーセージ(輪切り)	7	1	3月20日 (木)	キャベツとさきみのあま酢和え	●さきみ(レトルト)	5	1	3月21日 (金)	菜の花のおえ物	●鶏肉	5	3					
		●みりん	1				人参	5	3			チンゲン菜	30	3			人参	5	3			人参	10	3					
		●煮口しょうゆ	2				●煮口しょうゆ	1.7				人参	12	3			キャベツ	25	4			玉ねぎ	15	4					
		▲大根すしー	3	1			●削り節	0.6				ポテト	1				砂糖	1.6	5			にら	5	3					
		●砂糖	0.75	2								●煮口しょうゆ	7	4			こしょう	1.2				平しいたけ	0.5	4					
		●でん粉	1	5								塩	0.15				●オニオンソース	1.5				●薄口しょうゆ	0.02						
		●煮口しょうゆ	1									こしょう	0.01				なたね油	0.8				紅白大福	1袋	5					
												なたね油	0.1	6			塩	0.04				菜の花の和え物	▲紅白大福	1袋	5				
												チョコレートクリーム	●チョコレートクリーム	1袋		6							●菜の花	4	3				
												ハイソップフル缶	●ハイソップフル缶	30		4							白菜	12	4				
3月24日 (月)	菜葉	1袋	100	5	3月25日 (火)	菜葉	1袋	100	5	3月26日 (水)	菜葉	1袋	100	5	3月27日 (木)	菜葉	1袋	100	5	3月28日 (金)	菜葉	1袋	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		牛乳	○牛乳	1本	2					
	ハンバーグ	●鶏肉	20	1		豚汁	●豚肉	15	1		鶏肉とマカロニのクリームシチュー	●鶏肉	30	1		スタミナ炒め	●肉団子(フライ済み)	35	1		肉団子の中華スープ	▲肉団子(フライ済み)	30	1					
		人参	20	3			じゃがいも	25	5			●エルボマカロニ	5	5			キャベツ	55	4			人参	5	3					
		玉ねぎ	60	4			人参	5	3			人参	10	3			人参	20	3			玉ねぎ	25	4					
		マッシュルーム	10	4			玉ねぎ	15	4			玉ねぎ	40	4			大根	45	4			大根	10	4					
		にんにく	0.1	4			青ねぎ	3	3			チンゲン菜	20	3			エリンギ	10	4			青ねぎ	3	3					
		▲ハヤシルカ	16	5			●削り節	2				○牛乳	12	2			にら	10	3			●ポークスープ	5						
		●トマトケチャップ	2				出し昆布	0.5				▲ホワイトルウ	12	5			しょうが	0.1	4			●煮口しょうゆ	1.6						
		●ウスターソース	0.5				●赤みそ	5	1			なたね油	0.2	6			にんにく	0.2				塩	0.4						
3月31日 (月)	(焼)とんかつ	こしょう	0.01		3月31日 (火)	(焼)ハンバーグのケチャップかけ	▲ハンバーグ	1個	1	3月31日 (水)	ほうれん草オムレツ	▲ほうれん草オムレツ	1個	1	3月31日 (木)	ほうれん草オムレツ	▲ほうれん草オムレツ	1個	1	3月31日 (金)	ほうれん草オムレツ	▲ほうれん草オムレツ	1個	1					
		なたね油	0.2	6			なたね油	0.2	6		スラッピージョー	●鶏肉	15	1			ほうれん草	10	3			人参	10	3					
		なたね油	9	6			なたね油	0.2	6			玉ねぎ	30	4			玉ねぎ	30	4			玉ねぎ	30	4					
		●さきみ(レトルト)	8	1			●トマトケチャップ	6				●トマトケチャップ	5				●トマトソース	5				●トマトソース	5						
		●春雨	5	5			▲ずりおろしりんごゼリー	1個	5			●ポテト	1				●ポテト	1				●ポテト	1						
		きゅうり	12	4			●まぐろ(レトルト)	8	1			●まぐろ(レトルト)	8	1			●まぐろ(レトルト)	8	1			●まぐろ(レトルト)	8	1					
		人参	5	3			切干大根	3	4			切干大根	3	4			切干大根	3	4			切干大根	3	4					
		もやし	3	4			とうもろこし	5	4			とうもろこし	5	4			とうもろこし	5	4			とうもろこし	5	4					
		砂糖	1	5			ひじき	1	2			ひじき	1	2			ひじき	1	2			ひじき	1	2					
		●酒	1.5				白すりこま	1.5	5			白すりこま	1.5	5			白すりこま	1.5	5			白すりこま	1.5	5					
3月31日 (月)	チンゲン菜のソテー	●チンゲン菜	25	3	3月31日 (火)	チンゲン菜のソテー	●チンゲン菜	25	3	3月31日 (水)	チンゲン菜のソテー	●チンゲン菜	25	3	3月31日 (木)	チンゲン菜のソテー	●チンゲン菜	25	3	3月31日 (金)	チンゲン菜のソテー	●チンゲン菜	25	3	3月31日 (土)	チンゲン菜のソテー	●チンゲン菜	25	3
		人参	5	3			人参	5	3			人参	5	3			人参	5	3			人参	5	3					
		玉ねぎ	10	4			玉ねぎ	10	4			玉ねぎ	10	4			玉ねぎ	10	4			玉ねぎ	10	4					
		●煮口しょうゆ	0.8				●煮口しょうゆ	0.8				●煮口しょうゆ	0.8				●煮口しょうゆ	0.8				●煮口しょうゆ	0.8						
		塩	0.2				塩	0.2				塩	0.2				塩	0.2				塩	0.2						
		こしょう	0.01				こしょう	0.01				こしょう	0.01				こしょう	0.01				こしょう	0.01						
		なたね油	0.1	6			なたね油	0.1	6			なたね油	0.1	6			なたね油	0.1	6			なたね油	0.1	6					



(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・・・油脂類で脂質が多い食品

材料および献立名は都合により変わることがあります。