



中学校給食予定献立表

令和7年(2025年)5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

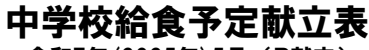
●当年度分の「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品

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	実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群						
5月1日(木)	菜めしごはん	米	100	5	5月2日(金)	ごはん	米	100	5	5月8日(木)	ごはん	米	100	5	5月9日(金)	米粉豆乳パン	●米粉豆乳パン	1個	5	5月16日(金)	米粉豆乳パン	●米粉豆乳パン	1個	5						
	牛乳	▲菜めしの素	3.2	4		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						
	豚汁	○牛乳	1本	2		若竹汁	豚肉	15	1		オニオンスープ	豚肉	15	1		チリビーンズ	豚ひき肉	20	1		チリビーンズ	豚ひき肉	20	1						
		鶏肉	25	1		▲かまぼこ	10	1			じゃがいも	20	5			大豆	大豆(シトル)	20	1			大豆	大豆(シトル)	20	1					
		人参	5	3		●たけのこ(水煮)	20	4			人参	10	3			▲かまぼこ	じゃがいも	50	5			人参	10	3		人参	10	3		
		玉ねぎ	15	4		●人参	10	3			玉ねぎ	20	4			●つきこんじやく	玉ねぎ	15	3			玉ねぎ	15	3		玉ねぎ	15	3		
		青ねぎ	3	3		●わかめ	0.5	2			大根	10	4			人参	大根	50	4			人参	50	4		人参	50	4		
		●削り節	2	3		●南り節	2	3			●コンソメ	1.7	3			●薄口しょうゆ	青ねぎ	15	4			●薄口しょうゆ	青ねぎ	15	4		●薄口しょうゆ	青ねぎ	15	4
		●出し昆布	0.5	1		●出し昆布	0.5	1			こしょう	0.01	6			●酒	塩	0.3	6			●酒	塩	0.3	6		●酒	塩	0.3	6
		●赤みそ	3.8	1		●赤みそ	3.8	1			なたね油	0.2	6			●だし昆布	なたね油	0.2	6			●だし昆布	なたね油	0.2	6		●だし昆布	なたね油	0.2	6
(揚)鶏肉のから揚げ	鶏肉	60	1	(焼)さわらの西京づけ	▲さわらの西京づけ	1切	1	(揚)かぼちゃチーズフライ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	(焼)鶏肉とアスメ/バラガスのソテー	鶏肉	20	1	(焼)さばの塩焼き	さば	1切	1	(揚)いかナゲット	▲いかナゲット	3個	1							
	●おろししょうが	0.75	4		かしわもち	▲かしわもち	1個		5	鶏肉とアスメ/バラガスのソテー	鶏肉		20	1	豚肉のしぐれ煮		豚肉	20	1		チンゲン菜とベーコンのソテー	●チンゲン菜	20	3						
	●しょうゆ	3	3		牛肉	▲牛肉	15		1		アスメ/バラガス		15	3			●おろししょうが	人参	10		3		●おろししょうが	人参	10	3				
	●濃口しょうゆ	4	4		●つきこんじやく	10	5			人参	10		3		●でん粉		塩	0.2	6			●でん粉	塩	0.2	6					
	●でん粉	10	5		こしょう	15	4			おろしにんにく	0.12		4		●酒		なたね油	0.2	6			●酒	なたね油	0.2	6					
	なたね油	6	6		人参	10	3			●コンソメ	1.2		2		●だし昆布		人参	10	3			●だし昆布	人参	10	3					
	ほうれん草	35	3		●赤みそ	3	1			●濃口しょうゆ	1.8		3		●だし昆布		さやいんげん	5	3			●だし昆布	さやいんげん	5	3					
	人参	5	3		●酒	2	1			塩	0.01		6		●おろししょうが		人参	10	3			●おろししょうが	人参	10	3					
	白すりごま	0.5	6		なたね油	0.1	6			ブロccoliのサラダ	ブロccoli		25	3			●でん粉	塩	0.2		6		●でん粉	塩	0.2	6				
	●マヨネーズ風ドレッシング	4	6		なたね油	0.1	6			人参	10		3		●みりん		1	1			●みりん	1	1							
大根の浅漬け	大根	30	4	がんもどきの煮物	▲がんもどき	2個	1	手作りじゃこふりかけ	▲フレンチドレッシング	8	6	ハムのぶるぶるサラダ	●ハム	10	1		●まぐろ(レトルト)	15	1											
	とうがらし	0.01	6		●すりごま	0.5	6			●ちりめんじゃこ	6		1		●酒		人参	25	3											
	塩	0.3	6		●すりごま	0.5	6			●かつお節	1.2		1		●赤みそ		0.8	5												
	砂糖	1.5	5		●すりごま	0.5	6			●みりん	0.6		5		●すりごま		0.8	5												
	●酢	0.5	6		砂糖	0.8	5			●濃口しょうゆ	0.6		5		●わかめ		0.2	2		●わかめ	0.2	2								
					濃口しょうゆ	1.5	5								▲こんにゃく寒天		0.3	2		▲こんにゃく寒天	0.3	2								
															●かんきつドレッシング		6	6		●かんきつドレッシング	6	6								
	栄美備	栄美備	栄美備		栄美備	栄美備	栄美備		栄美備	栄美備	栄美備		栄美備	栄美備	栄美備		栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備		
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備							
栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備	栄美備												



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

品名	数量	单位	重量	价值
...	...	...	...	...

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				
5月19日(月)	ごはん	米	100	5	5月20日(火)	ごはん	米	100	5	5月22日(木)	ごはん	米	100	5	5月23日(金)	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				
	野菜のみそ汁	豚肉	10	1		マーボー厚揚げ	豚ひき肉	20	1		コッペパン	コッペパン	1個	5		牛どん	牛肉	40	1	肉団子中華スープ	肉団子(ブライ済み)	30	1
		人参	20	3		●厚揚げ	60	1			●エルボマカロニ	5	5			●米こんにやく	30	5		人参	25	4	
		玉ねぎ	25	4		人参	25	3			人参	15	3			人参	15	3		玉ねぎ	25	4	
		青ねぎ	3	3		玉ねぎ	60	4			玉ねぎ	40	4			玉ねぎ	65	4		大根	10	4	
		●削り節	2			にら	5	3			チンゲン菜	10	3			青ねぎ	10	3		青ねぎ	3	3	
		●出し昆布	0.5			●おろししょうが	1	4			○牛乳	12	2			●おろししょうが	0.5	4		●ポークスープ	5	5	
		●みりん	0.5			●おろしにんにく	0.2	4			▲ホワイトルウ	12	5			●酒	1.5			●濃口しょうゆ	1.6		
		●薄口しょうゆ	4			●赤みそ	8	1			なたね油	0.2	6			砂糖	4	5		塩	0.6		
			0.2			塩	1				▲コーンコロッケ	1個	4			●濃口しょうゆ	7			こしょう	0.02		
		なたね油	0.2	6		●トウバンジャン	0.09				なたね油	6	6			なたね油	0.2	6		(揚)春巻き	▲春巻き	1個	1
		▲あじのりんしょうゆかけ	1.6			●トマトケチャップ	5.7					1	1			▲お好み焼き	1個	5		▲なたね油	5	6	
		なたね油	0.2	1		●塩	1				●ハム	35	4			▲なたね油	0.2	6		豚肉	10	1	
		●エルボマカロニ	10	5		塩	0.1				人参	10	3			●どんかつソース	6			チンゲン菜	20	3	
		人参	10	3		こしょう	0.025				●イタリアンドレッシング	5	6			●ハム	10	1		人参	10	3	
		玉ねぎ	20	4		なたね油	0.2	6			▲枝豆(大豆)	40	4			人参	10	3		●たけのこ(水煮)	15	4	
		きゅうり	10	4		●でん粉	1.7	5								玉ねぎ	10	4		●トウバンジャン	0.07		
		塩	0.15			▲ポークしゅうまい	3個	1								もやし	25	4		●みりん	1.4		
		こしょう	0.01			なたね油	5.4	6								にら	5	3		●濃口しょうゆ	0.7	5	
	●マヨネーズ風ドレッシング	6	6	豚肉	10	1						●ガレー粉	0.15			塩	0.15						
	●ウインナーソーセージ(輪切り)	12	3	チンゲン菜	35	3						塩	0.2			なたね油	0.15	6					
	人参	10	3	人参	10	3						なたね油	0.01			こま油	0.1	6					
	玉ねぎ	30	4	●おろししょうが	0.5	4						なたね油	0.2	6									
	さやいんげん	5	3	●中華だし	2							●まぐろ(レトルト)	10	1		春雨サラダ	●さきみ(レトルト)	8	1				
	●薄口しょうゆ	1.2		●オイスターソース	1							小松菜	30	3		●春雨	4	5					
	塩	0.1		砂糖	1	5						人参	5	3		きゅうり	8	4					
	こしょう	0.01		●濃口しょうゆ	0.8							白すりごま	0.4	6		人参	3	3					
	なたね油	0.1	6	なたね油	0.2	6						砂糖	0.5	5		どうもろこし	5	4					
	すりおろしりんごゼリー	●すりおろしりんごゼリー	1個	5		●まぐろ(レトルト)	5	1				●濃口しょうゆ	1.5			砂糖	0.8	5					
						●ブロッコリー	30	3								●	1.2						
						とうもろこし	5	4								塩	0.05						
						●中華ドレッシング	5	6								なたね油	0.2	6					
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				
5月26日(月)	ごはん	米	100	5	5月27日(火)	ごはん	米	100	5	5月29日(木)	ごはん	米	100	5	5月30日(金)	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				
	豆腐のみそ汁	●豆腐	25	1		豚肉のマスタード炒め	豚肉	30	1		豚じゃが	豚肉	20	1		牛乳	牛乳	1本	2				
		人参	15	3		人参	25	3			●米こんにやく	20	5			●ウインナーソーセージ(輪切り)	15	1					
		玉ねぎ	10	4		玉ねぎ	40	4			じゃがいも	20	4			人参	9	3					
		青ねぎ	3	3		キャベツ	45	4			玉ねぎ	55	5			玉ねぎ	20	4					
		●わかめ	0.4	2		さやいんげん	10	3			しめじ	10	4			どうもろこし	8	4					
		●削り節	2			エリンギ	20	4			ハセリ	0.01	3			どうもろこしペースト	10	4					
		●出し昆布	0.5			▲つばうりマスタード	2.5				●コンソメ	1.7				●ポークスープ	5	5					
		●赤みそ	3.8	1		●カレー粉	0.03				砂糖	2.7	5			●濃口しょうゆ	1.6						
		●白みそ	3.8	1		●酒	1.5				塩	0.2				塩	0.6						
		▲あじのハンバーグ	1個	1		●砂糖	1	5			こしょう	0.01				こしょう	0.02						
		なたね油	0.2	6		●濃口しょうゆ	0.2				なたね油	0.2	6			なたね油	0.2	6					
		●みりん	0.5			塩	0.2				豚肉	2個	1			●でん粉	0.7	5					
		砂糖	1	5		こしょう	0.01				塩	0.3				●コーンコロッケ	1個	5					
		●濃口しょうゆ	2.5			●マヨネーズ風ドレッシング	3	6			あらびき黒こしょう	0.15				▲なたね油	9	6					
		●でん粉	0.2	5		なたね油	0.5	6			なたね油	0.2	6			●さきみ(レトルト)	15	1					
		鶏肉	20	1		▲チキンナゲット	3個	1			豚ひき肉	18	1			人参	10	3					
		大根	15	4		なたね油	6	1			人参	10	3			キャベツ	30	4					
		人参	10	3		▲ちりめんじゃこ	6	1			玉ねぎ	30	4			砂糖	1.5	5					
	●れんこん(水煮)	10	4	小松菜	30	3		●トマトケチャップ	5			●砂糖	2.1	5									
	●削り節	0.8		人参	8	3		●トマトソース	1	1		●濃口しょうゆ	2										
	●みりん	4.5		玉ねぎ	10	4		●赤ワイン	10	1		なたね油	0.2	6									
	砂糖	1.5	5	●砂糖	12	5		●ビスターソース	0.55			▲希希と抹茶のふりかけ	1袋	2									
	●濃口しょうゆ	3.5		●濃口しょうゆ	2.3			塩	1.05			●竹輪	10	1									
	なたね油	0.2	6	●削り節	0.8			塩	0.01			ヒーマン	20	3									
	豚肉	8	1	●濃口しょうゆ	0.8			塩	0.15			塩	0.15			●わかめ	0.6	2					
	キャベツ	25	4	●みりん	0.5			こしょう	0.01			あらびき黒こしょう	0.01			▲梅肉	1.5						
	人参	5	3		●あま夏みかん缶	30	4		●でん粉	0.3	5	なたね油	0.2	6		砂糖	0.7	5					
	にら	3	3					●まぐろ(レトルト)	10	1					●薄口しょうゆ	0.5							
	●酒	0.5						人参	5	3													
	●みりん	0.5						玉ねぎ	20	4													
	●濃口しょうゆ	1.4						きゅうり	5	4													
	塩	0.1						砂糖	1.1	5													
	こしょう	0.01						●薄口しょうゆ	0.9														
	なたね油	0.2	6					塩	0.1														
	アセロラゼリー	●アセロラゼリー	1個	5				こしょう	0.01														
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				
5月26日(月)	ごはん	米	100	5	5月27日(火)	ごはん	米	100	5	5月29日(木)	ごはん	米	100	5	5月30日(金)	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				
	豆腐のみそ汁	●豆腐	25	1		豚肉のマスタード炒め	豚肉	30	1		豚じゃが	豚肉	20	1		牛乳	牛乳	1本	2				
		人参	15	3		人参	25	3			●米こんにやく	20	5			●ウインナーソーセージ(輪切り)	15	1					
		玉ねぎ	10	4		玉ねぎ	40	4			じゃがいも	20	4			人参	9	3					
		青ねぎ	3	3		キャベツ	45	4			玉ねぎ	55	5			玉ねぎ	20	4					
		●わかめ	0.4	2		さやいんげん	10	3			しめじ	10	4			どうもろこし	8	4					
		●削り節	2			エリンギ	20	4			ハセリ	0.01	3			どうもろこしペースト	10	4					
		●出し昆布	0.5			▲つばうりマスタード	2.5				●コンソメ	1.7				●ポークスープ	5	5					
		●赤みそ	3.8	1		●カレー粉	0.03				砂糖	2.7	5			●濃口しょうゆ	1.6						
		●白みそ	3.8	1		●酒	1.5				塩	0.2				塩	0.6						
		▲あじのハンバーグ	1個	1		●砂糖	1	5			こしょう	0.01				こしょう	0.02						
		なたね油	0.2	6		●濃口しょうゆ	0.2				なたね油	0.2	6			なたね油	0.2	6					
		●みりん	0.5			塩	0.2				豚肉	2個	1			●でん粉	0.7	5					
		砂糖	1	5		こしょう	0.01				塩	0.3				●コーンコロッケ	1個	5					
		●濃口しょうゆ	2.5			●マヨネーズ風ドレッシング	3	6			あらびき黒こしょう	0.15				▲なたね油	9	6					
		●でん粉	0.2	5		なたね油	0.5	6			なたね油	0.2	6			●さきみ(レトルト)	15	1					
		鶏肉	20	1		▲チキンナゲット	3個	1			豚ひき肉	18	1			人参	10	3					
		大根	15	4		なたね油	6	1			人参	10	3			キャベツ	30	4					
		人参	10	3		▲ちりめんじゃこ	6	1			玉ねぎ	30	4			砂糖	1.5	5					
	●れんこん(水煮)	10	4	小松菜	30	3		●トマトケチャップ	5			●砂糖	2.1	5									
	●削り節	0.8		人参	8	3		●トマトソース	1	1		●濃口しょうゆ	2										
	●みりん	4.5		玉ねぎ	10	4		●赤ワイン	10	1		なたね油	0.2	6									
	砂糖	1.5	5	●砂糖	12	5		●ビスターソース	0.55			▲希希と抹茶のふりかけ	1袋	2									
	●濃口しょうゆ	3.5		●濃口しょうゆ	2.3			塩	1.05			●竹輪	10	1									
	なたね油	0.2	6	●削り節	0.8			塩	0.01			ヒーマン	20	3									
	豚肉	8	1	●濃口しょうゆ	0.8			塩	0.15			塩	0.15			●わかめ	0.6	2					
	キャベツ	25	4	●みりん	0.5			こしょう	0.01			あらびき黒こしょう	0.01			▲梅肉	1.5						
	人参	5	3		●あま夏みかん缶	30	4		●でん粉	0.3	5	なたね油	0.2	6		砂糖	0.7	5					
	にら	3	3					●まぐろ(レトルト)	10	1					●薄口しょうゆ	0.5							
	●酒	0.5						人参	5	3													
	●みりん	0.5						玉ねぎ	20	4													
	●濃口しょうゆ	1.4						きゅうり	5	4													
	塩	0.1						砂糖	1.1	5													
	こしょう	0.01						●薄口しょうゆ	0.9														
	なたね油	0.2	6					塩	0.1														
	アセロラゼリー	●アセロラゼリー	1個	5				こしょう	0.01														