

中学校給食予定献立表

令和7年(2025年)4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・・・色の濃い野菜やビタミン、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					
4月10日(木)	ごはん	米	100	5	4月11日(金)	ごはん	米	100	5	4月14日(月)	ごはん	米	100	5	4月15日(火)	ごはん	米	100	5	4月16日(水)	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		牛乳	○牛乳	1本	2
	豆腐入りごま豆乳スープ	●豆腐	30	1		豆腐	●豆腐	30	1		豆腐	●豆腐	30	1		豆腐	●豆腐	30	1		豆腐	●豆腐	30	1
		●鶏肉	10	4			●鶏肉	10	4			●鶏肉	10	4			●鶏肉	10	4			●鶏肉	10	4
		●たけのこ(水煮)	5	4			●たけのこ(水煮)	5	4			●たけのこ(水煮)	5	4			●たけのこ(水煮)	5	4			●たけのこ(水煮)	5	4
		しめじ	5	4			しめじ	5	4			しめじ	5	4			しめじ	5	4			しめじ	5	4
		しょうが	0.5	4			しょうが	0.5	4			しょうが	0.5	4			しょうが	0.5	4			しょうが	0.5	4
		▲豆乳	10	1			▲豆乳	10	1			▲豆乳	10	1			▲豆乳	10	1			▲豆乳	10	1
		●チキンスープ	8	6			●チキンスープ	8	6			●チキンスープ	8	6			●チキンスープ	8	6			●チキンスープ	8	6
		●目玉焼き	0.5	6			●目玉焼き	0.5	6			●目玉焼き	0.5	6			●目玉焼き	0.5	6			●目玉焼き	0.5	6
4月17日(木)	(焼)チヂミ	●鶏肉	12	1	4月18日(金)	(焼)鶏肉の竜田揚げ	鶏肉	60	1	4月21日(月)	(焼)ハンバーグの和風あんかけ	ハンバーグ	1個	1	4月22日(火)	(焼)ハンバーグの和風あんかけ	ハンバーグ	1個	1	4月23日(水)	(焼)ハンバーグの和風あんかけ	ハンバーグ	1個	1
	チャプチェ	●豚ひき肉	12	1			●豚ひき肉	12	1			●豚ひき肉	12	1			●豚ひき肉	12	1			●豚ひき肉	12	1
		●春雨	4	5			●春雨	4	5			●春雨	4	5			●春雨	4	5			●春雨	4	5
		玉ねぎ	20	4			玉ねぎ	20	4			玉ねぎ	20	4			玉ねぎ	20	4			玉ねぎ	20	4
		にら	8	3			にら	8	3			にら	8	3			にら	8	3			にら	8	3
		しょうが	0.3	4			しょうが	0.3	4			しょうが	0.3	4			しょうが	0.3	4			しょうが	0.3	4
		にんにく	0.1	4			にんにく	0.1	4			にんにく	0.1	4			にんにく	0.1	4			にんにく	0.1	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			●コンソメ	0.5	5
		●醤油	0.5	5			●醤油	0.5	5			●醤油	0.5	5			●醤油	0.5	5			●醤油	0.5	5
		●鶏肉	2.7	5			●鶏肉	2.7	5			●鶏肉	2.7	5			●鶏肉	2.7	5			●鶏肉	2.7	5
4月24日(木)	もやしとハムのサラダ	●ハム	10	1	4月25日(金)	いちごゼリー	▲いちごゼリー	1個	5	4月28日(月)	いちごゼリー	▲いちごゼリー	1個	5	4月29日(火)	いちごゼリー	▲いちごゼリー	1個	5	4月30日(水)	いちごゼリー	▲いちごゼリー	1個	5
		もやし	25	4			もやし	25	4			もやし	25	4			もやし	25	4			もやし	25	4
		人参	5	3			人参	5	3			人参	5	3			人参	5	3			人参	5	3
		砂糖	1.5	5			砂糖	1.5	5			砂糖	1.5	5			砂糖	1.5	5			砂糖	1.5	5
		●鶏肉	2	2			●鶏肉	2	2			●鶏肉	2	2			●鶏肉	2	2			●鶏肉	2	2
		●醤油	2	2			●醤油	2	2			●醤油	2	2			●醤油	2	2			●醤油	2	2
		●鶏肉	2	2			●鶏肉	2	2			●鶏肉	2	2			●鶏肉	2	2			●鶏肉	2	2
		●醤油	2	2			●醤油	2	2			●醤油	2	2			●醤油	2	2			●醤油	2	2
		●鶏肉	2	2			●鶏肉	2	2			●鶏肉	2	2			●鶏肉	2	2			●鶏肉	2	2
		●醤油	2	2			●醤油	2	2			●醤油	2	2			●醤油	2	2			●醤油	2	2

中学校給食予定献立表

令和7年(2025年)4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...色の濃い野菜やゼラチン、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。

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												
4月24日(木)	ごはん	米	100	5	4月25日(金)	ごはん	米	100	5	4月28日(月)	ごはん	米	100	5	4月30日(水)	コッペパン	●コッペパン	1個	5	4月31日(木)	コッペパン	●コッペパン	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		牛乳	○牛乳	1本	2							
	玉ねぎとうす揚げのみそ汁	●玉ねぎ	8	4		豚肉	●豚肉	10	1		豆腐のすまし汁	○豆腐	20	1		ジュリエヌスープ	●ベーコン	15	1		ジュリエヌスープ	●ベーコン	15	1	ジュリエヌスープ	●ベーコン	15	1			
		●しめじ	8	4		じゃがいも	●じゃがいも	50	5			▲大豆がまぼこ	5	1			●人参	15	3			●人参	15	3		●人参	15	3			
		●出し昆布	2	2		人参	●人参	20	3			●人参	10	3			●ポークスープ	5	5			●ポークスープ	5	5		●ポークスープ	5	5			
		●赤みそ	5	1		玉ねぎ	●玉ねぎ	60	4			●青ねぎ	3	3			●出し昆布	0.8	0.8			●出し昆布	0.8	0.8		●出し昆布	0.8	0.8			
		●白みそ	3.5	1		しょうが	●しょうが	0.5	4			●削り節	2	2			●薄口しょうゆ	0.8	0.8			●薄口しょうゆ	0.8	0.8		●薄口しょうゆ	0.8	0.8			
		●なたね油	0.2	6		にんにく	●にんにく	0.3	4			●ソーテードオニオン	3	4			●だし昆布	0.5	0.5			●だし昆布	0.5	0.5		●だし昆布	0.5	0.5			
	(揚)ビーフロッケ	▲ビーフロッケ	1個	5		●おろしごんご	●おろしごんご	5	4			●みりん	0.5	0.5			●薄口しょうゆ	4	4			●薄口しょうゆ	4	4		●薄口しょうゆ	4	4			
	小松菜とベーコンの炒め物	●小松菜	5	1		●チヤータープ	●チヤータープ	10	10			●薄口しょうゆ	0.2	0.2			(揚)とんかつのソース	▲とんかつ	2個		1		(揚)とんかつのソース	▲とんかつ	2個	1		(揚)とんかつのソース	▲とんかつ	2個	1
		●ベーコン	5	1		●米粉	●米粉	5	5			●塩	0.2	0.2			●とんかつソース	6	6			●とんかつソース	6	6		●とんかつソース	6	6			
		小松菜	20	3		●カレー粉	●カレー粉	0.3	4			●たまご	1	1			●まぐろ(レトルト)	10	1			●まぐろ(レトルト)	10	1		●まぐろ(レトルト)	10	1			
		人参	10	3		●タメリク	●タメリク	0.15	1			●人参	12	3			●チンゲン菜	35	3			●チンゲン菜	35	3		●チンゲン菜	35	3			
		キャベツ	20	4		●トマトケチャップ	●トマトケチャップ	4	4			●とうもろこし	10	4			●人参	10	3			●人参	10	3		●人参	10	3			
		●薄口しょうゆ	0.7	7		●茶ワイン	●茶ワイン	1	1			●わかめ	1	2			●コンソメ	0.6	0.6			●コンソメ	0.6	0.6		●コンソメ	0.6	0.6			
		塩	0.2	0.2		●ウスターソース	●ウスターソース	1	1			●ゆず葉汁	3	4			●塩	0.2	0.2			●塩	0.2	0.2		●塩	0.2	0.2			
		だしよう	0.01	0.01		●とんかつソース	●とんかつソース	2.5	2.5			●砂糖	1.5	5			●だしよう	0.01	0.01			●だしよう	0.01	0.01		●だしよう	0.01	0.01			
		なたね油	0.2	6		●薄口しょうゆ	●薄口しょうゆ	0.6	0.6			●塩	1	1			●なたね油	0.2	6			●なたね油	0.2	6		●なたね油	0.2	6			
		豚肉	10	1		●ごしょう	●ごしょう	0.025	0.025			●薄口しょうゆ	2.2	2.2			ウインナーと大豆のトマト煮	●ウインナーソーセージ(輪切り)	6		1		ウインナーと大豆のトマト煮	●ウインナーソーセージ(輪切り)	6	1		ウインナーと大豆のトマト煮	●ウインナーソーセージ(輪切り)	6	1
		つきこんにく	5	5		●なたね油	●なたね油	0.2	6			●塩	0.16	0.16			●大豆(レトルト)	9	1			●大豆(レトルト)	9	1		●大豆(レトルト)	9	1			
		ごぼう	20	4		(揚)いかフライ	▲いかフライ	1個	1			●プロコリー	35	3			●じゃがいも	12	5			●じゃがいも	12	5		●じゃがいも	12	5			
		●みりん	0.5	0.5		●なたね油	●なたね油	7.5	6			●人参	5	3			●玉ねぎ	12	4			●玉ねぎ	12	4		●玉ねぎ	12	4			
		●砂糖	1.2	5		●ハム	●ハム	1	1			●キャベツ	30	4			●トマトケチャップ	0.01	3			●トマトケチャップ	0.01	3		●トマトケチャップ	0.01	3			
		●薄口しょうゆ	2.3	6		●キャベツ	●キャベツ	30	4			●人参	1.5	4			●トマトソース	4	4			●トマトソース	4	4		●トマトソース	4	4			
	なたね油	0.2	6	●人参	●人参	10	3		●かつお節	0.35	1		●ウスターソース	0.24	0.24		●ウスターソース	0.24	0.24		●ウスターソース	0.24	0.24								
	●キャンディーチーズ	2個	2	●きゅうり	●きゅうり	8	4		●塩	0.05	0.05		●塩	0.05	0.05		●塩	0.05	0.05		●塩	0.05	0.05								
				▲プリンチドレッシング	▲プリンチドレッシング	8	8		●黒ごしょう	0.01	0.01		●なたね油	0.2	6		●なたね油	0.2	6		●なたね油	0.2	6								
				●りんご(缶)	●りんご(缶)	20	4																								
				フルーツ杏仁豆腐	▲杏仁豆腐	20	5																								
					●りんご(缶)	20	4																								



いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいだと思います。皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いたします。

給食の約束

- 毎日、きれいなハンカチを持って来ましょう。
- 食事の前には手をきれいに洗いましょう。
- 毎日、箸(献立によってはスプーン)、ナフキンを必ず持って来ましょう。 ※箸、スプーンの提供はありません。
- トレーの上に、ナフキンを敷きましょう。
- 正しい姿勢でゆっくりよくかんで食べましょう。
- 給食では、いろいろな食べ物が出ます。苦手なものもあるかもしれませんが、健康な体づくりにはとても大切です。様々な味、食材にチャレンジしましょう。



牛乳
ストローレスの紙パック牛乳です。(200ml入り) 飲み終わったら、小さくたたみビニール袋に入れましょう。

ごはん
ごはんは給食当番が教室

※パンは週1回程度提供します。



中学校給食の紹介



おかず(ランチボックス)
数品のおかずが付きます。献立によってはデザートが付くこともあります。

ランチボックスのおかずは全て、85度以上に加熱し、安全な温度まで急速に冷却して盛り付けています。

※献立によって一品少ない時があります。

おかず(食缶)
温かいおかず(汁ものや煮物、カレー等)は給食当番が教室で配食します。