



中学校給食予定献立表

令和7年(2025年)5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	
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)	黒糖パン	●黒糖パン	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	
	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	
		鶏肉	20	1			▲かまぼこ	10	1			じゃがいも	20	5			大豆	25	1	
		じゃがいも	25	5			●たけのこ(水煮)	20	4			人参	10	3			▲かまぼこ	5	1	
		人参	5	3			玉ねぎ	20	4			玉ねぎ	20	4			●つきこんじやく	5	5	
		玉ねぎ	15	4			●わかめ	0.5	2			大根	10	4			大根	7	3	
		青ねぎ	3	3			●鰹り節	2	0.5			●コンソメ	1.7	3			人参	5	4	
		●鰹り節	2	0.5			●出し昆布	0.5	1			●薄口しょうゆ	1.3	6			こぼろ	5	4	
		●出し昆布	0.5	1			●赤みそ	5	1			塩	0.1	6			青ねぎ	3	3	
八十八夜メニュー		●白みそ	3.5	1	5月7日(木)	(焼)さわらの西京づけ	なたね油	0.2	6	5月8日(木)	(揚)かぼちゃチーズフライ	▲かぼちゃチーズフライ	1個	3	5月9日(金)	豚肉のしぐれ煮	●鰹り節	2	0.5	
		なたね油	0.2	6			なたね油	9	6			なたね油	0.2	6			なたね油	0.2	6	
	(揚)鶏肉のから揚げ	鶏肉	60	1		かしわもち	▲かしわもち	1個	5		鶏肉とアスパラガスのソテー	▲アスパラガス	15	3			塩	0.1	6	
		しょうが	0.75	4			肉肉とごぼうのみそ炒め	●つきこんじやく	10		5		なたね油	0.2		6		ごしょう	0.025	6
		●酒	4	6			●人参	15	3			人参	10	3			なたね油	0.2	6	
		●でん粉	10	5			こぼろ	10	5			人参	10	3			●でん粉	1	5	
		なたね油	6	6			人参	10	3			にんにく	0.12	4			▲塩きざ	1	5	
	抹茶プリン	▲抹茶プリン	1個	5			さやいんげん	8	3			●酒	1.2	6			なたね油	0.2	6	
	ほうれん草のごまマヨ和え	ほうれん草	35	3			●赤みそ	3	1			●薄口しょうゆ	1.8	6			鶏肉	20	1	
		人参	5	3			砂糖	2	6			塩	0.12	6			●たけのこ(水煮)	15	4	
八十八夜メニュー		白すりごま	0.6	6	5月2日(金)	がんもどきの煮物	●でん粉	0.2	5	5月7日(木)	ブロッコリーのサラダ	▲ブロッコリー	25	3	5月8日(木)	ハムのぶるぶるサラダ	●しょうが	0.3	4	
		●薄口しょうゆ	0.5	6			塩	0.1	6			なたね油	25	3			人参	10	3	
		●マヨネーズ風ドレッシング	4	6			●でん粉	0.2	5			人参	10	3			砂糖	1.8	5	
		大根	30	4			がんもどき	2個	1			玉ねぎ	10	3			●薄口しょうゆ	2.5	5	
		どろがらし	0.01	6			●鰹り節	0.5	1			なたね油	0.1	6			なたね油	0.1	6	
		塩	0.3	6			●みりん	1	6			●ハム	10	1			人参	5	3	
		砂糖	1.5	5			砂糖	0.8	5			かつお節	1.2	1			きゅうり	5	4	
		●酢	0.5	6			●薄口しょうゆ	1.5	5			●みりん	0.6	6			●わかめ	0.2	2	
												●薄口しょうゆ	0.6	6			▲こんにやく煮天	0.3	2	
																	●かんきつドレッシング	6	6	
栄養価	たんぱく質	30.4	3.4	5月12日(月)	たんぱく質	30.4	3.4	5月13日(火)	たんぱく質	30.4	3.4	5月14日(水)	たんぱく質	30.4	3.4	5月15日(木)	たんぱく質	30.4	3.4	
	たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4					
	たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4					
	たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4					
	たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4					
	たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4					
	たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4					
	たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4					
	たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4					
	たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4		たんぱく質	30.4	3.4					



中学校給食予定献立表

令和7年(2025年)5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・・・たんばく質が多く、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・・・色のない野菜でビタミン、ミネラルが多い食品
- ◆4群・・・色のな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	実施日	献立名	食品名	重量 (g)	食品群																																								
5月19日(月)	ごはん 牛乳 野菜のすまし汁	米 ○牛乳 豚肉 人参 玉ねぎ 青ねぎ ●削り節 ●出し昆布 ●みりん ●薄口しょうゆ 塩 なたね油	100 1本 10 20 25 2 0.5 0.5 4 0.2	5 2 1 1 3 3 3 3 3 3	5月20日(火)	ごはん 牛乳 マーボー厚揚げ	米 ○牛乳 豚ひき肉 ●厚揚げ 人参 玉ねぎ にら しょうが にんにく ●赤みそ ●トウバンジャン ●トマトケチャップ ●酒 ●漬口しょうゆ 塩 なたね油	100 1本 20 60 25 60 1 5 0.2 8 0.09 5.7 1 1.1 0.1 0.025 0.2	5 2 1 1 3 4 4 4 1 1 1 1 1 1 1	5月21日(水)	コッペパン 牛乳 鶏肉とマカロニのクリームシチュー	●コッペパン ○牛乳 鶏肉 ●エルボマカロニ 人参 玉ねぎ チンゲン菜 ○牛乳 ▲ホワイトルウ なたね油	1個 1本 30 5 5 10 40 10 12 0.2 0.2	5 2 1 1 3 3 2 5 6	5月22日(木)	(焼)お好み焼き もやしのカレーソーテー	▲お好み焼き ななね油 ●キャベツ 人参 ●オリーブオイル ●枝豆(大豆) 塩	1個 1個 35 10 5 40 0.2	5 6 3 3 6 4	5月23日(金)	ごはん 牛乳 肉団子の中華スープ	米 ○牛乳 牛肉 ●糸こんにゃく 人参 玉ねぎ 青ねぎ しょうが ●酒 砂糖 ●漬口しょうゆ 塩 なたね油	100 1本 40 30 15 65 10 0.5 1.5 4 7 0.2 0.2 1	5 2 1 3 3 3 4 5 5 6	5月24日(土)	(焼)お好み焼き もやしのカレーソーテー	▲お好み焼き ななね油 ●キャベツ 人参 ●オリーブオイル ●枝豆(大豆) 塩	1個 1個 35 10 5 40 0.2	5 6 3 3 6 4	5月25日(日)	ごはん 牛乳 肉団子の中華スープ	米 ○牛乳 牛肉 ●糸こんにゃく 人参 玉ねぎ 青ねぎ しょうが ●酒 砂糖 ●漬口しょうゆ 塩 なたね油	100 1本 40 30 15 65 10 0.5 1.5 4 7 0.2 0.2 1	5 2 1 3 3 3 4 5 5 6	5月26日(月)	(焼)お好み焼き もやしのカレーソーテー	▲お好み焼き ななね油 ●キャベツ 人参 ●オリーブオイル ●枝豆(大豆) 塩	1個 1個 35 10 5 40 0.2	5 6 3 3 6 4	5月27日(火)	ごはん 牛乳 肉団子の中華スープ	米 ○牛乳 牛肉 ●糸こんにゃく 人参 玉ねぎ 青ねぎ しょうが ●酒 砂糖 ●漬口しょうゆ 塩 なたね油	100 1本 40 30 15 65 10 0.5 1.5 4 7 0.2 0.2 1	5 2 1 3 3 3 4 5 5 6	5月28日(水)	ごはん 牛乳 肉団子の中華スープ	米 ○牛乳 牛肉 ●糸こんにゃく 人参 玉ねぎ 青ねぎ しょうが ●酒 砂糖 ●漬口しょうゆ 塩 なたね油	100 1本 40 30 15 65 10 0.5 1.5 4 7 0.2 0.2 1	5 2 1 3 3 3 4 5 5 6	5月29日(木)	ごはん 牛乳 肉団子の中華スープ	米 ○牛乳 牛肉 ●糸こんにゃく 人参 玉ねぎ 青ねぎ しょうが ●酒 砂糖 ●漬口しょうゆ 塩 なたね油	100 1本 40 30 15 65 10 0.5 1.5 4 7 0.2 0.2 1	5 2 1 3 3 3 4 5 5 6	5月30日(金)	ごはん 牛乳 肉団子の中華スープ	米 ○牛乳 牛肉 ●糸こんにゃく 人参 玉ねぎ 青ねぎ しょうが ●酒 砂糖 ●漬口しょうゆ 塩 なたね油	100 1本 40 30 15 65 10 0.5 1.5 4 7 0.2 0.2 1	5 2 1 3 3 3 4 5 5 6	5月31日(土)	ごはん 牛乳 肉団子の中華スープ	米 ○牛乳 牛肉 ●糸こんにゃく 人参 玉ねぎ 青ねぎ しょうが ●酒 砂糖 ●漬口しょうゆ 塩 なたね油	100 1本 40 30 15 65 10 0.5 1.5 4 7 0.2 0.2 1	5 2 1 3 3 3 4 5 5 6