



中学校給食予定献立表

令和8年(2026年)1月(A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

※米粉の配合は、4月に配布している「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表(A献立)」に掲載していますが、
原材料に変更があったため、当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表(A献立)」でご確認ください。

材料および献立名は都合により変わることがあります。

献立名													献立名													献立名													献立名													献立名												
食品名													食品名													食品名													食品名													食品名												
重量(g)													重量(g)													重量(g)													重量(g)													重量(g)												
食品群													食品群													食品群													食品群													食品群												
実施日													実施日													実施日													実施日													実施日												
1月9日(金)	ごはん												ごはん												ごはん												ごはん												ごはん															
	牛乳												牛乳												牛乳												牛乳												牛乳															
	雑煮												中華スープ												米粉ポークカレー												鶏すき煮																											
	●うす揚げ												○牛乳												○牛乳												○牛乳												○牛乳															
	▲梅型かまぼこ												鶏肉												豚肉												▲焼き豆腐												鶏肉															
	▲煮込みもち												人参												人参												●つきこんにやく												人参															
	小松菜												●たけのこ(水煮)												玉ねぎ												人参												えのきたけ															
	金時人参												●わかめ												しょうが												白菜												ハセリ															
	大根												●チキンスープ												にんにく												白菜												●コンソメ															
	●削り節												●出し昆布												●ソテーオニオン												●焼きふ												●薄口しょうゆ															
お正月メニュー	(焼)ふりの照り焼き												(揚げ)ミンチカツ												コーンしゅうまい												(焼)さばの塩焼き												ごぼうサラダ															
	塩												▲ミンチカツ												▲コーンしゅうまい												▲塩さば												ごぼう															
	米油												▲高野豆腐												▲ウィンナーソーセージ(輪切り)												塩さば												人参															
	●みりん												○卵												●ワインソーセージ(輪切り)												米油												人参															
	砂糖												▲高野豆腐												チンゲン菜												●赤ワイン												人参															
	●塩口しょうゆ												人参												●トマトケチャップ												●ウスターソース												人参															
	▲さつまいもタルト												●削り節												塩												●ごまドレッシング												人参															
	●竹輪												●酒												玉ねぎ												●ごまドレッシング												人参															
	●れんこん(水煮)												●砂糖												こしょう												小松菜												人参															
	人参												●塩口しょうゆ												●ハム												●塩口しょうゆ												人参															
1月19日(月)	紅白なます												ハムとブロッコリーのサラダ												セルフチキンライス												オムレツ												キャベツのザリザリ炒め															
	●酒												●ブロッコリー												ごはん												●オムレツ												キャベツ															
	●みりん												●ウィンナーソーセージ(輪切り)												たんぱく質												●オムレツ												キャベツ															
	●砂糖												とうもろこし												たんぱく質												●オムレツ												キャベツ															
	●塩口しょうゆ												●中華ドレッシング												たんぱく質												●オムレツ												キャベツ															
	●ごま油																								たんぱく質												●オムレツ												キャベツ															
	大根																								たんぱく質												●オムレツ												キャベツ															
	金時人参																								たんぱく質												●オムレツ												キャベツ															
	白いうりごま																								たんぱく質												●オムレツ												キャベツ															
	ゆず果汁																								たんぱく質												●オムレツ												キャベツ															
1月29日(月)	ほうれん草の和え物												春雨サラダ												大根のマリネ												キャベツのザリザリ炒め												キャベツのザリザリ炒め															
	人参												●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
	しめじ												●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
	●みりん												●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
	●塩口しょうゆ												●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
	▲金時豆のあま煮												●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
													●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
													●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
													●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
													●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
1月31日(月)	ほうれん草の和え物												春雨サラダ												大根のマリネ												キャベツのザリザリ炒め												キャベツのザリザリ炒め															
	人参												●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
	しめじ												●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
	●みりん												●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
	●塩口しょうゆ												●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
	▲金時豆のあま煮												●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
													●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
													●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
													●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															
													●春雨												●大根												●キャベツ												●キャベツ															



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・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。

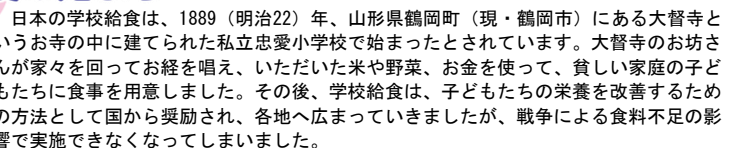

 1月24日～30日は
 全国学校給食週間です
 
学校給食について知ろう！



学校で食べる給食は、単なる昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。

このように、現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとは、おなかをすかせた子どもたちのために、学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。学校給食がたどった歩みを見てみましょう。

学校給食の始まり



支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946（昭和21）年に、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950（昭和25）年度からは冬休休業と重ならない1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

学校給食は教育活動に



1954（昭和29）年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。

昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペンパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。

米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。