



# 中学校給食予定献立表

令和8年(2026年)4月(C献立)

庄内くら学園(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							
4月24日(金)	4月24日(金)	黒糖パン	1個	5	4月27日(月)	ごはん	米	100	5	4月28日(火)	ごはん	米	100	5							
		牛乳	1本	2			牛乳	1本	2			牛乳	1本	2	豆腐のすまし汁	豆腐	30	1			
		マカロニホリタン	18	1			豚肉	20	1			▲ 桜型かまぼこ	5	1	4月30日(木)	ごはん	米	100	5		
		エルボマカロニ	15	5			じゃがいも	50	5			人参	20	3			牛乳	1本	2		
		人参	17	3			玉ねぎ	20	3			玉ねぎ	15	4			レタススープ	鶏肉	10	1	
		玉ねぎ	60	4			しょうが	0.5	4			しょうが	2	3			レタス	20	4		
		ピーマン	10	3			にんにく	0.3	4			● 削り節	0.5	1			人参	8	3		
		エリンギ	10	4			● ソテーオニオン	3	4			● 出し昆布	0.8	4			玉ねぎ	20	4		
		にんにく	0.3	4			● おろしりんご	5	4			● 薄口しょうゆ	0.2	6			● チキンスープ	10	1		
		● トマトケチャップ	12	2			● ポークスープ	10	5			● みりん	0.5	5			● 薄口しょうゆ	0.2	6		
		● トマトソース	22	2			● チャツネ	5	5			● こしょう	0.03	6			塩	0.2	6		
		● 赤ワイン	1.2	2			● 米粉	4	5			● なたね油	0.4	6			なたね油	0.2	6		
		● ウスターソース	1.2	2			● カレー粉	0.3	6			鶏肉	20	1			▲ ポークぎょうざ	3	6		
		砂糖	0.06	5			● ママケチャップ	0.15	4			なたね油	0.2	6			なたね油	5.1	6		
		なたね油	0.025	5			● トマトケチャップ	4	1			● 漬	1	1			ウインナーと大豆のトマト煮	● ケルナーソーセージ(輪切り)	9	1	
		(揚)ピーフロッケ	▲ ピーフロッケ	0.2			6	● 赤ワイン	1			1	● 砂糖	3			5	● 大豆(レトルト)	14	1	
		なたね油	1	5			● ウスターソース	1	1			● 薄口しょうゆ	4.5	5			● じゃがいも	18	5		
		チンゲン菜と鶏肉のソテー	鶏肉	10			1	● どんかつソース	1			1	● でん粉	0.3			5	玉ねぎ	18	4	
		チンゲン菜	30	3			● 薄口しょうゆ	2.5	5			● ハム	10	1			ハセリ	0.01	3		
		人参	10	3			塩	0.8	5			● 人参	12	3			● トマトケチャップ	6	6		
		どうもろこし	5	4			こしょう	0.025	5			玉ねぎ	10	4			● トマトソース	6	6		
		● 薄口しょうゆ	1.5	5			なたね油	0.2	6			どうもろこし	10	4			● ウスターソース	0.35	6		
		塩	0.1	5			(揚)いかフライ	▲ いかフライ	1			1	なたね油	10			4	塩	0.07	6	
		なたね油	0.01	5			なたね油	7.5	6			● わかゆ	1	2			● 鶏こしょう	0.01	6		
		大根のサラダ	● さきみ(レトルト)	10			1	炒り薬汁	3			4	なたね油	0.1			6	チンゲン菜のサラダ	● まぐろ(レトルト)	10	1
		キャベツ	30	4			大根	35	4			砂糖	1.5	5			● 酢	25	3		
		きゅうり	5	4			人参	10	3			● 酢	1	1			● 薄口しょうゆ	2.2	3		
人参	6	3	砂糖	0.8	5	● 薄口しょうゆ	0.16	6	塩	8	3										
● イタリアンドレッシング	5.5	6	● 酢	0.8	5	● つきごんにやく	5	5	● 和風ドレッシング	6	6										
			● 薄口しょうゆ	0.8	5	塩	0.2	6													
			こしょう	0.01	6	ごはん	20	4													
			なたね油	0.8	6	● みりん	0.5	5													
			● 黄糖(缶)	20	4	砂糖	12	5													
			▲ アダデココ	20	5	● 薄口しょうゆ	2.3	3													
						なたね油	0.2	6													

## お知らせ



今年度は、  
毎月19日の「食育の日」に  
《各地域の特産品や郷土料理》  
を提供します

食育とは、さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる力を育むことです。また、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるべきものです。

郷土料理は、その地域で生産される食材を美味しく食べる工夫からうまれました。地域の歴史や文化が食生活とともに受け継がれています。

毎月、各地域の特産品や郷土料理が登場しますので、「食育の日」を楽しみにしてくださいね。



## ご入学・ご進級おめでとうございます

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のことと思います。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思ひます。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を務めていきます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。



### 《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。



## 中学校給食の紹介

**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で配食します。

※パンは週1回程度提供します。



**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場合があります。

**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。