

小学校給食予定献立表

令和7年(2025年)3月(A献立)

義務教育学校(前期課程)含む
豊中市教育委員会

お問い合わせ
(6843)-9101 学校給食課
(6151)-4107 原田南学校給食センター
(6152)-9501 走井学校給食センター

<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「小学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品
●当年度分の「小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

栄養三色口
■赤・・・からだをつくる食品
■黄・・・熱や力のもとになる食品
■緑・・・からだの調子を整える食品

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)	栄養三色	実施日	献立名	食品名										重量(g)	栄養三色	実施日	献立名	食品名										重量(g)	栄養三色																			
		たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	水分	炭水化物	糖質	食物繊維	ビタミンA	ビタミンB1					ビタミンB2	ビタミンC	たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	水分	炭水化物	糖質	食物繊維					ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	水分	炭水化物			糖質	食物繊維	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC													
3月3日(月)	ごはん ぎゅうにゅう あざりのすまし汁	こめ	70	黄	たんぱく質	11.6	赤	脂質	1.0	赤	食塩相当量	10	赤	エネルギー	255	水分	100	炭水化物	51	黄	糖質	10	赤	食物繊維	1	黄	たんぱく質	11.6	赤	脂質	1.0	赤	食塩相当量	10	赤	エネルギー	255	水分	100	炭水化物	51	黄	糖質	10	赤	食物繊維	1	黄												
		3月4日(火)	(焼)はながたとうふハンバーグのてりやき	▲ はながたとうふハンバーグ	12	赤	たんぱく質	1.0	黄	脂質	0.1	黄	食塩相当量	0.8	黄	エネルギー	100	水分	10	炭水化物	1.0	黄	糖質	0.1	黄	食物繊維	0.1	黄	たんぱく質	1.0	黄	脂質	0.1	黄	食塩相当量	0.8	黄	エネルギー	100	水分	10	炭水化物	1.0	黄	糖質	0.1	黄	食物繊維	0.1	黄										
				3月10日(月)	ひなまつりゼリー(直送)	▲ ひなまつりゼリー	12	黄	たんぱく質	0.1	黄	脂質	0.05	黄	食塩相当量	0.1	黄	エネルギー	10	水分	100	炭水化物	0.1	黄	糖質	0.05	黄	食物繊維	0.05	黄	たんぱく質	0.1	黄	脂質	0.05	黄	食塩相当量	0.1	黄	エネルギー	10	水分	100	炭水化物	0.1	黄	糖質	0.05	黄	食物繊維	0.05	黄								
						3月11日(火)	ハオス セルフやきにくまき	▲ ハオス	12	赤	たんぱく質	2.0	赤	脂質	2.5	黄	食塩相当量	2.0	赤	エネルギー	100	水分	10	炭水化物	2.0	赤	糖質	2.5	黄	食物繊維	0.1	黄	たんぱく質	2.0	赤	脂質	2.5	黄	食塩相当量	2.0	赤	エネルギー	100	水分	10	炭水化物	2.0	赤	糖質	2.5	黄	食物繊維	0.1	黄						
								3月12日(水)	ビヨビヨサラダ	● マヨネーズふろ Dressing	5	黄	たんぱく質	0.8	黄	脂質	1.0	黄	食塩相当量	0.8	黄	エネルギー	50	水分	10	炭水化物	0.8	黄	糖質	1.0	黄	食物繊維	0.1	黄	たんぱく質	0.8	黄	脂質	1.0	黄	食塩相当量	0.8	黄	エネルギー	50	水分	10	炭水化物	0.8	黄	糖質	1.0	黄	食物繊維	0.1	黄				
										3月13日(木)	ミニやきそば	● そくせきそば	10	黄	たんぱく質	5.0	黄	脂質	1.5	黄	食塩相当量	1.5	黄	エネルギー	100	水分	10	炭水化物	5.0	黄	糖質	1.5	黄	食物繊維	0.1	黄	たんぱく質	5.0	黄	脂質	1.5	黄	食塩相当量	1.5	黄	エネルギー	100	水分	10	炭水化物	5.0	黄	糖質	1.5	黄	食物繊維	0.1	黄		
												3月14日(金)	(焼)さばのおろしだけかけ	▲ さば	12	赤	たんぱく質	1.5	赤	脂質	1.0	赤	食塩相当量	1.5	赤	エネルギー	100	水分	10	炭水化物	1.5	赤	糖質	1.0	赤	食物繊維	0.1	赤	たんぱく質	1.5	赤	脂質	1.0	赤	食塩相当量	1.5	赤	エネルギー	100	水分	10	炭水化物	1.5	赤	糖質	1.0	赤	食物繊維	0.1	赤

小学校給食予定献立表

令和7年(2025年)3月(A献立)

義務教育学校(前期課程)含む
豊中市教育委員会

お問い合わせ
(6843)-9101 学校給食課
(6151)-4107 原田南学校給食センター
(6152)-9501 走井学校給食センター

<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「小学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品
●当年度分の「小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

栄養三色口
■赤・・・からだをつくる食品
■黄・・・熱や力のもとになる食品
■緑・・・からだの調子を整える食品

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)	栄養三色		
3月17日(月)		ごはん	70	黄		
		きゅうにゅう	1ぼん	赤		
		こめピーフカレーライス	きゅうにく	20	赤	
			にんじん	20	緑	
			たまねぎ	60	緑	
			じゃがいも	50	黄	
			つちしょうが	0.5	緑	
			おろしにんにく	0.3	緑	
			●ソートオニオン	3	緑	
			●おろしにんにく	5	緑	
			●ポークスープ	10	黄	
			●チヤツネ	5	黄	
			●こめこ	4	黄	
			●さつきんカレー	0.3	黄	
			ターメリック	0.15	黄	
			●トマトチャップ	4	黄	
			●あかワイン	1	黄	
			●ウスターソース	1	黄	
			●どんかつソース	1	黄	
			●しょうゆ	2.5	黄	
			しお	0.8	黄	
			こしょう	0.025	黄	
			なたねあぶら	0.1	黄	
			(揚)こめこしカツ	▲こめこしカツ	1c	赤
				なたねあぶら	6	黄
お祝いメニュー	コースローサラダ	●ハム	10	赤		
		キャベツ	20	緑		
		にんじん	5	緑		
		どうもろこし	5	緑		
		●コンドレッシング	5	黄		
	お祝いクレープ(直送)	▲お祝いクレープ	1c	黄		

3月3日 ひな祭り



女の子の健やかな成長と幸せを願ってお祝いする「ひな祭り」。ひな人形や桃の花を飾り、ちらしずしやハマグリのお汁などをいただきます。そして、ひな祭りのお菓子といえば、ひしもちとひなあられが代表的です。ひしもちは、ひし形をした「桃・白・緑」の3色のもちを重ねたものが定番で、ひなあられは、関東地方では米粒形の甘いポン菓子、関西地方では直径1cmくらいの丸形のあられが親しまれています。ほかにも、全国各地にさまざまなお菓子がありますので、一部をご紹介します。

地域色あふれる ひな祭りのお菓子

おこしもん
(愛知県)

いがまんじゅう
(愛知県西三河地域)

ひちぎり
(京都府)

おいり
(鳥取県)

からすみ
(岐阜県)

くしらもち
(山形県)

金花糖
(石川県金沢市)

うずまきもち
(香川県)

進級・卒業生の皆さんへ

進級・ご卒業おめでとうございます。
卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。
心も体も成長途中の皆さんにとって、食事から栄養をしっかりとること、食事を楽しむことが何より大切です。給食を通して学んだことを思い出しながら、毎日の食生活をよりよいものにしてほしいと願っています。

1年間、ありがとうございました

早いもので、今の学年で過ごす日も残りわずかです。この1年間の給食時間を振り返ってみると、準備や後片付けがスムーズにできるようになったり、苦手だった物が食べられるようになったり、時間内に食べ終われるようになったりと、一人ひとりが大きく成長したことでしょう。
保護者の皆さま、今年度も給食運営へのご理解とご協力をありがとうございました。引き続き、安心・安全な給食を提供できるよう、職員一丸となって努めてまいりますので、よろしくお願い致します。

