



中学校給食予定献立表

令和8年(2026年)9月(A献立)

庄内さくら学園(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、おもに脂肪や血液になる食品
- ◆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						
9月1日(火)	ごはん	米	100	5	9月2日(水)	さつまいもパン	●さつまいもパン	1個	5	9月3日(木)	ごはん	米	100	5	9月4日(金)	ごはん	米	100	5	9月7日(月)	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	
	防災シチュー	▲防災シチュー	1袋			鶏肉と玉ねぎのスープ	鶏肉	10	1		じゃがいもの塩こうじ煮	鶏肉	30	1		豆腐入りごま豆腐スープ	鶏肉	10	1		中華どん	豚肉	30	1	
	ワインナーソーセージ	●ワインナーソーセージ(1本)	2本	1			人参	10	3			●つきごんにやく	30	5			豆腐	30	1			かまぼこ	15	1	
	保存食で簡単ごま炒め	●まぐろ(レトルト)	15	1			玉ねぎ	30	4			じゃがいも	50	5			白ねぎ	10	4			人参	20	3	
		切干大根	5	4			大のきたけ	10	4			人参	20	3			●たけのこ(水煮)	5	4			玉ねぎ	50	4	
		どうもろこし	9	4			ハヤシ	0.01	3			玉ねぎ	50	4			しめじ	5	4			白菜	50	4	
		ひじき	1.8	2			●コンソメ	1.7				エリンギ	5	4			しょうが	0.5	4			干しいたけ	0.5	4	
		白すりごま	2.5	6			●漬口しょうゆ	1.5				▲塩こうじ	8	1			▲豆腐	10	1			しょうが	0.2	4	
		砂糖	1.8	5			塩	0.2				●酒	1				●ポークスープ	5				●酒	0.6		
9月8日(火)	かんぱん	▲かんぱん	15	5	9月9日(水)	(補)ミンチカツ	▲ミンチカツ	1個	1	9月10日(木)	あおさ入り厚焼き餅	▲あおさ入り厚焼き餅	1個	1	9月11日(金)	きんぴらごぼう	白すりごま	0.5	6	9月14日(月)	焼きたて	白すりごま	0.5	6	
	ぶどうゼリー	●ぶどうゼリー	1個	5			米油	0.2	6			塩	0.1				白練りごま	5	6			●漬口しょうゆ	1		
						ナポリタン/バゲティ	●ショルダーベーコン	7	1			米油	0.2	6			●漬口しょうゆ	1				塩	1.8		
							●スパゲティ	10	5			●焼き豚	5	1			こしょう	0.02				こしょう	0.03		
							●玉ねぎ	20	4			●春雨	1	5			●ごま油	0.3	6			米油	0.2	6	
							●ピーマン	6	3			もやし	35	4			米油	0.2	6			●でん粉	1.5	5	
							●トマトビュレ	7				にら	10	3			鶏肉	2切	1			▲香巻き	1個	1	
							●トマトケチャップ	7				どうもろこし	5	4			塩	0.05				米油	5	6	
							●ウスターソース	1				▲つぶ入りマスタートード	0.9				塩	0.01				鶏肉	8	1	
								●コンソメ	0.1				●みりん	0.7				米油	0.2		6		●ピーマン	10	5
9月15日(火)	フルーツナタデココ	●フルーツナタデココ	20	5	9月16日(水)	ほうれん草の炒め物	●ほうれん草(缶)	20	4	9月17日(木)	ほうれん草の炒め物	●ほうれん草	20	3	9月18日(金)	ベーコンとじゃがいもの炒め物	レモン果汁	1.8	4	9月19日(土)	きんぴらごぼう	レモン果汁	1.8	4	
							▲ナタデココ	20	5			●漬口しょうゆ	2				砂糖	2.5	5			玉ねぎ	15	4	
											米油	0.3	6			●漬口しょうゆ	2.5	5			にら	5	3		
											●まぐろ(レトルト)	8	1			●でん粉	0.4	5			●オスターソース	1.5	5		
											●ほうれん草	20	3			●ショルダーベーコン	10	1			●漬口しょうゆ	1.5			
											人参	12	3			こしょう	0.2	6			こしょう	0.02			
											●漬口しょうゆ	0.5				玉ねぎ	20	4			米油	0.5	6		
											塩	0.01				●コンソメ	0.2				●ハインアップル(缶)	40	4		
											こしょう	0.1	6			塩	0.15								
											米油	0.1	6			あらびき黒こしょう	0.01								
9月22日(火)	ごはん	米	100	5	9月23日(水)	さつまいものみそ汁	○牛乳	1本	2	9月24日(木)	マーボー厚揚げ	豚ひき肉	20	1	9月25日(金)	米粉豆腐ハン	○米粉豆腐ハン	1個	5	9月26日(土)	ごはん	米	100	5	
	チンゲン菜のスープ	鶏肉	10	1			●厚揚げ	4	1			人参	15	3		ジュリエンスープ	○牛乳	1本	2		牛乳	○牛乳	1本	2	
		人参	10	3			さつまいも	25	5			玉ねぎ	25	3			鶏肉	15	1		五目汁	鶏肉	10	1	
		玉ねぎ	25	4			人参	8	3			玉ねぎ	60	4			人参	15	3			里しも	20	5	
		●チキンスープ	8				玉ねぎ	10	4			しょうが	5	3			大根	10				人参	10	3	
		●漬口しょうゆ	1.6				●削り節	3	3			塩	1	4			●出し昆布	0.8				玉ねぎ	15	4	
		塩	0.6				●玉ねぎ	4				にんにく	0.2	4			●削り節	4				●香巻き	3	3	
		こしょう	0.025				●出し昆布	0.8				●赤みそ	8	1			こしょう	0.2				●みりん	0.5		
		米油	0.2	6			●赤みそ	9	1			米油	0.09				米油	0.2	6			●漬口しょうゆ	4		
		豚肉	35	1			▲さんま(でん粉付き)	2個	1			●トマトケチャップ	5.7				▲かつおフライ	1個	1			塩	0.2		
9月29日(火)	豚肉のオイスターソース炒め	キャベツ	30	4	9月30日(水)	高野豆腐の卵とじ	○牛乳	1本	2	10月1日(木)	ハオズ	ささみ(レトルト)	15	1	10月2日(金)	献立コンテスト最優秀賞メニュー	かぼちゃのサラダ	●かぼちゃ	25	3	10月3日(土)	野菜たっぷりドライカレー	鶏ひき肉	15	1
		人参	15	3			▲高野豆腐	5	1			米油	0.025	6			米油	9	6			●ひきわり大豆	5	1	
		玉ねぎ	20	4			人参	10	4			米油	0.2	6			人参	10	3			人参	10	3	
		エリンギ	15	4			●でん粉	1.7	5			●赤みそ	8	1			玉ねぎ	3	3			豆腐	10	5	
		しょうが	0.4	4			●削り節	1				●ささみ	15	1			●カレー粉	0.3				●つきごんにやく	15	4	
		にんにく	0.1	4			●酒	1				人参	10	3			エリンギ	3	4			人参	10	3	
		●コンソメ	0.4				●みりん	1				玉ねぎ	10	4			●豆腐	3	4			さやいんげん	8	3	
		●オスターソース	3.2				●砂糖	1.4	5			●漬口しょうゆ	2.1				●トマトケチャップ	3				●赤みそ	3	1	
		●酒	1.5				鶏肉と根菜の煮物	10	1			●豆腐	2.8	5			●ウスターソース	3				●酒	2		
		砂糖	0.8	5			鶏肉と根菜の煮物	10	1			●白いりごま	1.3	6			●ピーマン	3				砂糖	1.5	5	
9月31日(火)	春雨サラダ	●漬口しょうゆ	2.5		10月7日(水)	鶏肉と根菜の煮物	●ほうれん草(水煮)	10	4	10月8日(木)	じゃこピーマン	●じゃこ	2	5	10月9日(金)	かぼちゃのサラダ	米油	0.1		10月10日(土)	野菜ふりかけ	米油	0.1		
		塩	0.025				人参	7	3			米油	0.025	6			米油	9	6			さつまいも	30	5	
		米油	0.2	6			●削り節	0.4				米油	0.2	6			人参	10	3			レモン果汁	13	4	
		●でん粉	0.7	5			●みりん	0.6				●赤みそ	8	1			玉ねぎ	3	3			砂糖	2.5	5	
		●ハム	10	1			●砂糖	1.5	5			▲ちりめんじゃこ	5	2			かぼちゃ	25	3						
		●春雨	5	5			●漬口しょうゆ	2.4				ピーマン	25	3			玉ねぎ	15	4						
		きゅうり	15	4			米油	0.2	6			●酒	0.5	5			●りんご酢	0.7							
		人参	5	3								●砂糖	0.5	5			塩	0.15							
		どうもろこし	8	4								●漬口しょうゆ	1.2				こしょう	0.01							
		砂糖	1.1	5								米油	0.1	6			塩	0.01							
10月6日(火)	(焼)カブも食べられるグラタン	▲カブグラタン(トマト)	1個	5	10月13日(水)	高野豆腐の卵とじ	○牛乳	1本	2	10月14日(木)	ハオズ	ささみ(レトルト)	15	1	10月15日(金)	かぼちゃのサラダ	●かぼちゃ	25	3	10月16日(土)	野菜ふりかけ	米油	0.1		
							▲高野豆腐	5	1			米油	0.025	6			米油	9	6			さつまいも	30	5	
							人参	10	4			米油	0.2	6			人参	10	3			レモン果汁	13	4	
							●でん粉	1.7	5			●赤みそ	8	1			玉ねぎ	3	3			砂糖	2.5	5	
							●削り節	1				人参	10	3			エリンギ	3	4						
							●酒	1				玉ねぎ	10	4			●豆腐	3	4						



中学校給食予定献立表

令和8年(2026年)9月(A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				
9月15日(火)	ごはん	米	100	5	9月16日(水)	コッペパン	●コッペパン	1個	5	9月17日(木)	いろいろごはん	米	100	5	9月18日(金)	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
	ポトフ	●ウィンナーソーセージ(輪切り)	25	1		鶏肉	10	1	豚肉		1本	2	豆麩	30		1	豆麩	30	1	牛肉	20	1	
		じゃがいも	50	5		人参	20	1	豚肉		20	1	▲かまぼこ	5		1	人参	5	1	人参	20	3	
		人参	30	3		●おこんにやく	20	5	●おこんにやく		55	5	青ねぎ	15		4	まなご	60	4	マッシュルーム	10	4	
		玉ねぎ	45	4		人参	20	5	人参		20	5	▲こんにやく寒夫	0.5		2	にんにく	0.1	4	▲ハヤシルー	16	5	
		エリンギ	10	4		青ねぎ	3	3	玉ねぎ		50	4	●削り節	2			●出し昆布	0.5		●トマトケチャップ	2		
		●むき枝豆(大豆)	10	4		●チキンスープ	8		●酒		1		●みりん	0.5			●みりん	0.5		●ウスターソース	0.5		
		●コンソメ	1.3			●でん粉	1	5	砂糖		2.7	5	●薄口しょうゆ	2.5			塩	0.4		ごし	0.01		
		塩	0.3			●濃口しょうゆ	1.6		米油		0.2	6	塩	0.6			塩	0.6		米油	0.2	6	
		あらびき黒ごし	0.01			塩	0.025		ごし		0.025	6	塩	0.025			鶏肉	60	1	▲オムレツ	1個	1	
		▲肉団子(フライ済み)	60	1		米油	0.2	6	米油		7.5	6	米油	40		4	しょうが	0.8	4	▲まぐろ(レトルト)	15	1	
(揚げ)肉団子のあんかけ	米油	6	6	(焼)豚肉のハーベキューソースかけ	鶏肉	3切	1	ごぼう	40	4	にんにく	0.2	4	大根	15	4	人参	10	1				
	●みりん	2.4	5		人参	10	3	白すりごま	0.5	6	●酒	1.1		●みりん	0.8		●むき枝豆(大豆)	8	4				
	砂糖	2.4	5		塩	0.2	1	●薄口しょうゆ	1.5		●濃口しょうゆ	3		▲こんにやく寒夫	0.4	2	▲トマトケチャップ	2					
	●でん粉	0.6	5		黒ごし	0.02		塩	0.015		●でん粉	10	5	砂糖	1.2	5	●酢	1.2					
	鶏肉	15	1		米油	0.2	6	ごし	0.02		米油	6	6	●薄口しょうゆ	1.2		●薄口しょうゆ	1.2					
	どうもろこし	15	4		●おろしりんご	6	4	人参	12	3	豚ひき肉	15	1	塩	0.1		米油	0.5	6				
	チンゲン菜	20	3		にんにく	0.1	4	きわかめ	13	2	●香辛	5	5	ごし	0.02		しょうが	0.5	6				
	●濃口しょうゆ	0.8			レモン果汁	0.35	4	どうもろこし	10	4	レタス	10	4	米油	10	1	人参	5	3				
	塩	0.15			砂糖	1.8	5	砂糖	0.6	5	白ねぎ	5	4	人参	10	1	玉ねぎ	15	4				
	ごし	0.01			●濃口しょうゆ	1.8		塩	0.04		●ポークスープ	3		砂糖	0.5	5	どうもろこし	10	4				
	米油	0.2	6		●でん粉	0.5	5	●トマト(缶)	10	3	●濃口しょうゆ	1.5		塩	0.2		にんにく	0.1	4				
	●まぐろ(レトルト)	10	1		●トマトケチャップ	5		●トマト(缶)	10	3	ごし	0.015		塩	0.015		●バター(調理用)	0.6	6				
人参	8	3	砂糖	0.5	5	●トマトケチャップ	5		●ごま油	0.1	6	米油	0.1	6	●濃口しょうゆ	0.8							
キャベツ	20	4	●薄口しょうゆ	0.4		砂糖	0.5	5	米油	0.1	6	小松菜	35	3	塩	0.1							
砂糖	2	5	塩	0.1		●薄口しょうゆ	0.4		米油	0.1	6	えのきたけ	10	4	ごし	0.01							
●酢	2	5	ごし	0.01		塩	0.1	6	小松菜とえのきのおかか和え	小松菜	35	3	●みりん	1.2	4	米油	0.2	6					
●薄口しょうゆ	2		米油	0.1	6							●濃口しょうゆ	2										
ごし	0.01											かつお節(粉末)	0.6	1									
												●すりおろしりんごゼリー	1個	5									
栄養価	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質				
877	33.1	30.0	2.7	415	108	7.1	405	0.59	0.57	38	11.4	764	38.2	29.9	3.8	342	84	2.7	225	0.74	0.74	35	6.0
9月25日(金)	ごはん	米	100	5	9月28日(月)	ごはん	米	100	5	9月30日(水)	ごはん	米	100	5	10月1日(金)	ごはん	米	100	5				
	牛乳	○牛乳	1本	2		豆麩のみそ汁	●鶏肉	10	1		牛乳	○牛乳	1本	2		牛乳	○牛乳	1本	2	牛乳	○牛乳	1本	2
	けんちん汁	●鶏肉	10	1		●豆腐	25	1	鶏肉		40	1	白いんげん豆のポタージュ	●鶏肉		10	1	鶏肉	10	1			
		●うず揚げ	5	1		人参	15	3	▲トッポギ		20	5	じゃがいも	20		5	人参	15	3	人参	15	3	
		▲お月見かまぼこ	5	1		玉ねぎ	10	4	人参		15	3	人参	15		3	人参	15	3	人参	15	3	
		●つきごんにやく	5	5		青ねぎ	3	3	玉ねぎ		40	4	玉ねぎ	40		4	玉ねぎ	35	4	玉ねぎ	35	4	
		大根	18	4		●わかめ	0.4	2	キャベツ		45	4	キャベツ	45		4	白いんげん豆	10	1	白いんげん豆	10	1	
		人参	7	3		●削り節	4		白ねぎ		10	4	白ねぎ	10		4	白いんげん豆ペースト	10	1	白いんげん豆ペースト	10	1	
		ごぼう	5	4		●出し昆布	0.8		●コチンジャン		2.5		●コチンジャン	2.5			●ポークスープ	5		●ポークスープ	5		
		青ねぎ	3	3		●鶏肉	9	1	●鶏肉		3	5	●鶏肉	3		5	○牛乳	20	2	○牛乳	20	2	
		●削り節	4			●鶏肉	40	1	●濃口しょうゆ		6		●濃口しょうゆ	6			塩	1	6	塩	1	6	
		●出し昆布	0.8			玉ねぎ	40	4	米油		0.2	6	米油	0.2		6	塩	0.8		塩	0.8		
	●みりん	0.5		もやし	25	4	●でん粉	1	5	●でん粉	1	5	ごし	0.025		ごし	0.025						
	●薄口しょうゆ	2.5		にら	10	3	▲野菜しゅうまい	2個	1	▲野菜しゅうまい	2個	1	米油	0.2	6	米油	0.2	6					
	塩	0.4		しょうが	1	4	●まぐろ(レトルト)	20	1	●まぐろ(レトルト)	20	1	米粉	1.5	5	米粉	1.5	5					
	米油	0.2	6	●酒			人参	12	3	人参	12	3	▲かぼちゃひき肉フライ	1個	3	▲かぼちゃひき肉フライ	1個	3					
	●でん粉	1	5	●みりん	1.5		どうもろこし	10	4	どうもろこし	10	4	人参	9	6	人参	9	6					
	▲うなぎ型ハンバーグ	1個	1	砂糖	3	5	●わかめ	1	2	●わかめ	1	2	鶏肉	12	1	鶏肉	12	1					
	米油	0.2	6	●濃口しょうゆ	6		ゆず果汁	3	4	ゆず果汁	3	4	小松菜	30	3	小松菜	30	3					
	●みりん	1	5	米油	0.2	6	●酢	1		●酢	1		人参	8	3	人参	8	3					
	砂糖	1.5	5	芥輪	25	1	●薄口しょうゆ	0.2		●薄口しょうゆ	0.2		エリンギ	10	4	エリンギ	10	4					
	●濃口しょうゆ	2	5	○小麦粉	6.5	5	塩	0.15		塩	0.15		●薄口しょうゆ	0.8		●薄口しょうゆ	0.8						
	●でん粉	0.3	5	米油	5	6	さつまいも	40	5	さつまいも	40	5	塩	0.2		塩	0.2						
	▲焼き豚	10	1	●ハム	7	1	キャベツ	28	4	キャベツ	28	4	ごし	0.01		ごし	0.01						
	もやし	25	4	人参	5	3	人参	5	3	人参	5	3	米油	0.2	6	米油	0.2	6					
	小松菜	10	3	●和風ドレッシング	6	6	●和風ドレッシング	6	6	●和風ドレッシング	6	6	黒豆きな粉クリーム	1袋	6	黒豆きな粉クリーム	1袋	6					
	人参	10	3																				
	白すりごま	1.8	6																				
	砂糖	1.2	5																				
	●濃口しょうゆ	2.4	5																				
	かつおふりかけ	●かつおふりかけ(小袋)	1袋	1																			
	たれ入りみたらし団子	▲たれ入りみたらし団子	1個	5																			
栄養価	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質				
757	29.8	20.0	2.7	357	110	10.8	247	0.36	0.49	13	4.2	798	33.1	23.9	2.9	371	105	2.7	258	0.60	0.52	23	4.0
お月見メニュー	ごはん	米	100	5	お月見メニュー	ごはん	米	100	5	お月見メニュー	ごはん	米	100	5	お月見メニュー	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
	タッカルビ	●鶏肉	40	1		タッカルビ	●鶏肉	40	1		タッカルビ	●鶏肉	40	1		タッカルビ	●鶏肉	40	1	タッカルビ	●鶏肉	40	1
		▲トッポギ	20	5			▲トッポギ	20	5			▲トッポギ	20	5			▲トッポギ	20	5		▲トッポギ	20	5
		人参	15	3			人参	15	3			人参	15	3			人参	15	3		人参	15	3
		玉ねぎ	10	4			玉ねぎ	10	4			玉ねぎ	10	4			玉ねぎ	10	4		玉ねぎ	10	4
		キャベツ	45	4			キャベツ	45	4			キャベツ	45	4			キャベツ	45	4		キャベツ	45	4
		白ねぎ	10	4			白ねぎ	10	4			白ねぎ	10	4			白ねぎ	10	4		白ねぎ	10	4
		●コチンジャン	2.5				●コチンジャン	2.5				●											