



中学校給食予定献立表

令和8年(2026年)10月(Ｂ献立)

庄内から学園(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・・・たんば(質が多く、お肉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・・・酸味やいもで消化作用が多い食品
- 6群・・・油脂製品で脂質が多い食品

※ささみ(レトルト)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(Ｂ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(Ｂ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。

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
10 月 1 日 (木)	ごはん 牛乳 塩麹茶づけ(卵入り)	米	100	3	10 月 5 日 (月)	ごはん 牛乳 わかめスープ	米	100	3	10 月 6 日 (火)	ごはん 牛乳 肉団子のスープ煮	米	100	3	10 月 7 日 (水)	ごはん 牛乳 きのこスープ	米	100	3
		○牛乳	1本	2			○牛乳	1本	2			○牛乳	1本	2			○牛乳	1本	2
		鶏肉	20	1			鶏肉	15	1			▲鶏肉(フライ済み)	40	1			▲鶏肉(フライ済み)	15	1
		○卵	20	1			じゃがいも	15	5			●豆腐	50	4			●人参	2	5
		さやうり	5	3			人参	20	3			人参	15	3			人参	5	3
		水菜	8	4			玄米	20	4			玄米	45	4			玄米	20	4
		青ねぎ	5	3			●わかめ	0.4	2			青ねぎ	5	3			青ねぎ	5	3
		●おろししょうが	3	3			●ポークスープ	5				干しいたけ	0.9	4			干しいたけ	5	4
		●おろしにんにく	0.5	4			●出し昆布	0.2	4			●チキンスープ	3.5				●チキン	5	4
		●おろしごま	0.1	4			●鶏口しょうゆ	0.8				●鶏口しょうゆ	0.1				●鶏口	5	4
10 月 8 日 (木)	(猪)さばのよる干し 焼き豚とまやし和え物	●チキンスープ	8		(猪)ヤンニョムチキン	ごはん 牛乳 鶏肉	こしょう	0.03		10 月 9 日 (金)	ごはん 牛乳 鶏肉	なたね油	0.2	6	10 月 10 日 (土)	ごはん 牛乳 鶏肉	なたね油	0.2	6
		●ほうろ	0.1	6			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1
		●なたね油	0.2	6			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1
		●でん粉	1	5			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1
		▲さばのよる干し	15	1			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1
		▲焼き豚	15	1			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1
		●まやし	40	4			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1
		人参	8	3			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1
		●鶏口しょうゆ	1.5				鶏肉	60	1			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1
		●竹輪	6	1			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1			鶏肉	60	1
10 月 15 日 (木)	れんこんのきんぴら	●れんこん(水菜)	25	4	ハムのふもふるサラダ	ハムのふもふるサラダ	●小豆	10	1	チンゲン菜のんにく炒め	チンゲン菜のんにく炒め	●小豆	10	1	チンゲン菜のんにく炒め	チンゲン菜のんにく炒め	●小豆	10	1
		●金	0.9	3			●人参	5	3			●人参	5	3			●人参	5	3
		●みりん	0.9				きゅうり	12	4			きゅうり	12	4			きゅうり	12	4
		砂糖	0.9	5			●どうもろこし	7	4			●どうもろこし	7	4			●どうもろこし	7	4
		●鶏口しょうゆ	1.6				▲さんぽう(鶏肉)	0.4	2			▲さんぽう(鶏肉)	0.4	2			▲さんぽう(鶏肉)	0.4	2
		なたね油	0.1	6			●ブロッコリー	40	3			●ブロッコリー	40	3			●ブロッコリー	40	3
							▲粉チーズ	2.6	2			▲粉チーズ	2.6	2			▲粉チーズ	2.6	2
							塩	0.01				塩	0.01				塩	0.01	
							なたね油	0.1	6			なたね油	0.1	6			なたね油	0.1	6
10 月 22 日 (木)	ごはん 牛乳 菜粉チキンカレー	○米	100	5	ごはん 牛乳 かぼちゃのみそ汁	ごはん 牛乳 かぼちゃのみそ汁	○米	100	5	10 月 23 日 (金)	ごはん 牛乳 かぼちゃのみそ汁	○米	100	5	10 月 24 日 (土)	ごはん 牛乳 かぼちゃのみそ汁	○米	100	5
		鶏肉	20	1			○牛乳	1本	2			○牛乳	1本	2			○牛乳	1本	2
		じゃがいも	50	5			●チーズ揚げ	5	1			●チーズ揚げ	5	1			●チーズ揚げ	5	1
		●おろししょうが	60	4			●かぼちゃ	35	3			●かぼちゃ	35	3			●かぼちゃ	35	3
		●おろしにんにく	0.3	4			人参	10	3			人参	10	3			人参	10	3
		●ソーダオニオン	3	4			玄米	10	4			玄米	10	4			玄米	10	4
		●おろししょうが	0.3	4			青ねぎ	2	3			青ねぎ	2	3			青ねぎ	2	3
		●チキン	10	3			●鶏口しょうゆ	0.2	6			●鶏口しょうゆ	0.2	6			●鶏口しょうゆ	0.2	6
		●チキン	10	3			●鶏口しょうゆ	0.2	6			●鶏口しょうゆ	0.2	6			●鶏口しょうゆ	0.2	6
		●チキン	10	3			●鶏口しょうゆ	0.2	6			●鶏口しょうゆ	0.2	6			●鶏口しょうゆ	0.2	6
10 月 29 日 (木)	(猪)お魚フライ ブロッコリーとハムのサ ラダ	●チキン	10	3	豚肉のオニオンソース 炒め	豚肉のオニオンソース 炒め	●チキン	10	3	10 月 30 日 (金)	豚肉のオニオンソース 炒め	●チキン	10	3	10 月 31 日 (土)	豚肉のオニオンソース 炒め	●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
10 月 31 日 (土)	野菜炒め	●チキン	10	3	ブルーベリータルト	ブルーベリータルト	●チキン	10	3	10 月 31 日 (土)	ブルーベリータルト	●チキン	10	3	10 月 31 日 (土)	ブルーベリータルト	●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3
		●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3			●チキン	10	3



庄内さくら学園(後期課程)含む
豊中市教育委員会

(6843)-9101 学校給食課

●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

[illegible]

出典：月刊「学校給食」