



中学校給食予定献立表

令和8年(2026年)9月(C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)	防災メニュー	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						
		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		10	1	豆腐入りごま豆腐スー	●鶏肉		30	1	豆腐	10		1	中華どん	●鶏肉	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	人参		10	3	●つきこんにやく	20		5	●白ねぎ	30	4		かまぼこ	▲人参	15	1						
		保存食で簡単ごま炒め	●まぐろ(シトルト)	15	1		玉ねぎ	30	4	じゃがいも		50	5	●だけめこ(水煮)	5		4	人参	▲玉ねぎ	20	3					
			切干大根	5	4		えのきたけ	10	4	人参		20	3	しめじ	5		4	白ねぎ	●玉ねぎ	50	4					
			どうもろこし	9	4		パセリ	0.01	3	玉ねぎ		50	4	エリンギ	5		4	しょうが	▲白ねぎ	50	4					
			ひじき	1.8	2		●コンソメ	1.7		塩		5	4	▲塩こうじ	8		1	しょうが	●白ねぎ	50	4					
			白すりごま	2.5	6		●漬口しょうゆ	1.5		塩		0.2		●ポークスープ	1			干しいたけ	▲しょうが	0.2	4					
			砂糖	1.8	5		塩	0.2		こしょう		0.01		塩	2		5	●酒	●みりん	0.6						
			●漬口しょうゆ	1.8	5		なたね油	0.2	6	塩		0.1		●漬口しょうゆ	1			●白すりごま	●白すりごま	0.3	1					
			●マヨネーズ風ドレッシング	9	6		▲ミンチカツ	1個	1	なたね油		0.2	6	●漬口しょうゆ	1			●漬口しょうゆ	●漬口しょうゆ	1.8						
			なたね油	0.1	6		●スパゲティ	10	5	●ショルダーベーコン		7	1	塩	0.8			こしょう	●漬口しょうゆ	0.3	2					
			かんぱん	▲かんぱん	15		5	●玉ねぎ	20	4		●スパゲティ	10	5	●もやし		35	4	こしょう	●漬口しょうゆ	0.03					
			ぶどうゼリー	●ぶどうゼリー	1個		5	ピーマン	6	3		●スパゲティ	10	5	にら		10	3	なたね油	●でん粉	1.5	5				
9月8日 (火)	防災メニュー				●トマトピューレ	7		●玉ねぎ	20	4	鶏肉	30	1	香巻き	▲香巻き	1個	1									
					●トマトケチャップ	7		●スパゲティ	10	5	人参	10	3	焼肉	●焼肉	5	6									
					●ウスターソース	1		●玉ねぎ	20	4	人参	10	3	ピーマン	●ピーマン	10	5									
					塩	0.1		ピーマン	6	3	●トマトピューレ	7		人参	●人参	10	3									
					こしょう	0.02		●トマトケチャップ	7		●スパゲティ	10	5	玉ねぎ	●玉ねぎ	15	4									
					なたね油	0.2	6	●ウスターソース	1		●玉ねぎ	20	4	にら	●にら	5	3									
					●漬口しょうゆ	0.2	6	塩	0.1		ピーマン	6	3	●でん粉	●でん粉	1.5	5									
					塩	0.025		こしょう	0.02		●トマトピューレ	7		香巻き	▲香巻き	1個	1									
					なたね油	0.2	6	●漬口しょうゆ	0.2	6	●トマトケチャップ	7		焼肉	●焼肉	5	6									
					●ごま油	0.7	5	●漬口しょうゆ	0.2	6	●スパゲティ	10	5	人参	●人参	10	3									
					塩	0.07	6	なたね油	0.2	6	●玉ねぎ	20	4	玉ねぎ	●玉ねぎ	15	4									
					なたね油	0.1	6	▲ナタデココ	20	5	●スパゲティ	10	5	にら	●にら	5	3									
					▲ナタデココ	20	5				●スパゲティ	10	5	●オースターソース	●オースターソース	1.5										
											●スパゲティ	10	5	●漬口しょうゆ	●漬口しょうゆ	1.5										
											●スパゲティ	10	5	こしょう	●こしょう	0.02										
									●スパゲティ	10	5	なたね油	●なたね油	0.5	6											
9月14日 (火)	防災メニュー	栄養価	たんぱく質 82.0	たんぱく質 27.7	たんぱく質 27.4	たんぱく質 2.7	たんぱく質 3.0	たんぱく質 8.4	たんぱく質 33.9	たんぱく質 0.82	たんぱく質 0.58	たんぱく質 31	たんぱく質 5.1	栄養価	たんぱく質 82.4	たんぱく質 32.3	たんぱく質 28.9	たんぱく質 2.1	たんぱく質 35.1	たんぱく質 0.93	たんぱく質 0.55	たんぱく質 19	たんぱく質 4.0			
		ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	
		鶏肉と玉ねぎのスープ	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1
			人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3
			玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4
			●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8	
			●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6	
			塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025	
			なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6
			●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5
			塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6
			なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6
9月21日 (火)	防災メニュー	栄養価	たんぱく質 82.0	たんぱく質 27.7	たんぱく質 27.4	たんぱく質 2.7	たんぱく質 3.0	たんぱく質 8.4	たんぱく質 33.9	たんぱく質 0.82	たんぱく質 0.58	たんぱく質 31	たんぱく質 5.1	栄養価	たんぱく質 82.4	たんぱく質 32.3	たんぱく質 28.9	たんぱく質 2.1	たんぱく質 35.1	たんぱく質 0.93	たんぱく質 0.55	たんぱく質 19	たんぱく質 4.0			
		ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	
		鶏肉と玉ねぎのスープ	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1
			人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3
			玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4
			●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8	
			●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6	
			塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025	
			なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6
			●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5
			塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6
			なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6
9月28日 (火)	防災メニュー	栄養価	たんぱく質 82.0	たんぱく質 27.7	たんぱく質 27.4	たんぱく質 2.7	たんぱく質 3.0	たんぱく質 8.4	たんぱく質 33.9	たんぱく質 0.82	たんぱく質 0.58	たんぱく質 31	たんぱく質 5.1	栄養価	たんぱく質 82.4	たんぱく質 32.3	たんぱく質 28.9	たんぱく質 2.1	たんぱく質 35.1	たんぱく質 0.93	たんぱく質 0.55	たんぱく質 19	たんぱく質 4.0			
		ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	ごはん	米	100	5	
		鶏肉と玉ねぎのスープ	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1	鶏肉	10	1
			人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3	人参	10	3
			玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4	玉ねぎ	25	4
			●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8		●チキンスープ	8	
			●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6		●漬口しょうゆ	0.6	
			塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025		塩	0.025	
			なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6
			●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5	●ごま油	0.7	5
			塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6	塩	0.07	6
			なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6	なたね油	0.1	6

