



学校給食予定献立表

令和8年(2026年)9月

庄内よつば学園(後期課程)
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「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「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・・・色のよい野菜でビタミン、ミネラルが多い食品
- ◆4群・・・色のよ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	コッペパン	● コッペパン	1に	9月2日(水)	ごはん 牛乳 セルワケチャップライス	● 米	100	3	9月3日(木)	コッペパン	● コッペパン	1に	3	9月4日(金)	ごはん 牛乳 中華豆腐	● 米	100	3	9月7日(月)	(焼)さばのみりん干し ささみときゅうりの酢の物	● 米	100	3								
		牛乳	○ 牛乳	1ぼん			2	牛乳	○ 牛乳			1ぼん	2	牛乳			○ 牛乳	1ぼん	2			牛乳	○ 牛乳	1ぼん	2							
		ミニフルーツゼリー(常温)	▲ ミニフルーツゼリー	1に			5	鶏肉	30			1	ウインナーソーセージ	● ウインナーソーセージ			9.6	1	鶏肉			24	1	豚肉	24	1						
		防災シチュー	▲ 防災シチュー	1ふくら			1	人参	24			5	玉ねぎ	30			6	人参	48			1	● ねじりこんにやく	24	5							
		フランクフルトソーセージ	● フランクフルトソーセージ	1ぼん			1	ブラウンマッシュルーム	12			6	レタス	24			6	玉ねぎ	30			6	じゃがいも	60	3							
		乾パン	▲ 乾パン	24			5	ピーマン	12			5	● ホークススープ	6				干しいたけ	0.36			4	人参	24	5							
							● パター	1.8	6			● しょうゆ	1.92				白菜	24	6			三度豆	6	3								
							● トマトケチャップ	30				塩	0.72				▲ たけのこ(水煮)	12	6			● 酒	1.2									
							● 酒	0.96				こしょう	0.03				● チキンスープ	9.6				砂糖	3	3								
							塩	0.36				なたね油	0.12	4			鶏肉	24	3			● しょうゆ	6.6									
9月8日(火)	(播)あげたこ焼き	コッペパン	● コッペパン	1に	9月9日(水)	(後期)オムレツ ビヨビヨサラダ	こしょう	0.03		9月10日(木)	(焼)鶏肉の塩唐揚げ(重量)	鶏肉	60	1	9月11日(金)	(播)米粉ぎょうざ	● オイスターソース	1.8		9月14日(月)	(焼)さばのみりん干し ささみときゅうりの酢の物	▲ さばのみりん干し	1きれ	1								
		にら玉スープ	● 鶏肉	24			1	塩	0.54				● しょうゆ	1.8				ささみ(レトルト)	18			1										
			人参	12			5	なたね油	0.12			4	塩	0.048				こしょう	0.03				もやし	18	4							
			玉ねぎ	24			6	▲ プレーンオムレツ	1に			1	● 白ワイン	1.2				きゅうり	18			4										
			にら	3.6			5	● まぐろ(レトルト)	14.4			1	● でん粉	13.2			3	なたね油	0.12			4	砂糖	1.8	3							
			干しいたけ	0.36			4	ひよこ豆	6			1	なたね油	7.6			4	▲ 米粉ぎょうざ	3に			1	● 酢	2.4								
			● チキンスープ	9.6				人参	12			5	豚ひき肉	18			1	なたね油	6			4	● しょうゆ	2.4								
			● でん粉	1.2			3	レモン果汁	0.96			4	ひきわり大豆	6			1	ハム	12			1	塩	0.06								
			● しょうゆ	1.92				● しょうゆ	1.2				人参	12			5	▲ 中華めん	12			5										
			塩	0.72				塩	0.12				なす	3.6			6	人參	6			5										
9月15日(月)	(播)あげたこ焼き	コッペパン	● コッペパン	1に	9月16日(火)	玄米入りごはん 米粉チキンカレーライス	玄米	90	3	9月17日(水)	コッペパン	● コッペパン	1に	3	9月18日(木)	ごはん 牛乳 海苔の佃煮 (160cc)みそにこみうどん	ごはん	● 米	100	3	9月21日(日)	(焼)さわらの柚子醬油かけ	さくら	1きれ	1							
		牛乳	○ 牛乳	1ぼん			2	玄米	10			5	牛乳	○ 牛乳			1ぼん	2	牛乳	○ 牛乳			1ぼん	2	牛乳	○ 牛乳	1ぼん	2	牛乳	○ 牛乳	1ぼん	2
		にら玉スープ	● 鶏肉	24			1	人参	24			5	鶏肉	12			1	● 鴨門かまぼこ	6	1			砂糖	1.8	3							
			人參	12			5	玉ねぎ	72			6	人參	48			1	● うず揚げ	3.6	1			● しょうゆ	0.6								
			玉ねぎ	24			6	じゃがいも	60			3	かぼちゃ	30			3	● うどん	24	5			● だしパック	2.4	1							
			にら	3.6			5	つちしょうが	0.6			6	かぼちゃペースト	24			3	人参	6	5			▲ 八寸みそ	8.4	1							
			干しいたけ	0.36			4	おろしにんにく	0.36			4	● チキンスープ	9.6				玉ねぎ	18	6			塩	0.06	3							
			● チキンスープ	9.6				● ソチードオニオン	3.6			4	米粉	1.8			5	青ねぎ	6	5			なたね油	0.12	4							
			● でん粉	1.2			3	● おろしにんにく	6			4	○ 牛乳	24			2	● だしパック	2.4	1			▲ ビーマン肉つめフライ	1に	1							
			● しょうゆ	1.92				● チキンスープ	12			5	● 生クリーム	1.2			6	● しょうゆ	0.6	3			なたね油	9	4							
9月22日(月)	(播)あげたこ焼き	コッペパン	● コッペパン	1に	9月23日(火)	(播)さわらの柚子醬油かけ	● チョップ	4.8	5	9月24日(水)	ツナとブロッコリーのサラダ	鶏肉	60	1	9月25日(木)	わかめのごま酢和え	わかめ(冷凍)	12	2	9月26日(金)	ひじきの炒め煮	鶏肉	12	1								
		牛乳	○ 牛乳	1ぼん			2	タumeric	0.18				豚肉	1.2				さくら	1きれ			三度豆	6	3								
		にら玉スープ	● 鶏肉	24			1	● トマトケチャップ	4.8				● 赤ワイン	1.2				ゆず果汁	1.2			● つきごんにやく	3.6	5								
			人參	12			5	● 赤ワイン	1.2				● しょうゆ	0.96			3	砂糖	1.8			人参	18	2								
			玉ねぎ	24			6	● ウスターソース	1.2				● しょうゆ	1.8				● しょうゆ	0.6			ひじき(レトルト)	18	2								
			にら	3.6			5	● とんかつソース	1.2				● でん粉	0.36			3	● しょうゆ	0.6			● だしパック	1.2	1								
			干しいたけ	0.36			4	● しょうゆ	3				▲ まぐろ(レトルト)	12			1	白いりごま	1.8			● しょうゆ	3									
			● チキンスープ	9.6				塩	0.96				ブロッコリー	36			3	砂糖	2.4			なたね油	0.12	4								
			● でん粉	1.2				こしょう	0.03				● 和風ドレッシング	6			6	● しょうゆ	1.8													
			● しょうゆ	1.92				なたね油	0.12			4						● しょうゆ	2.4													



学校給食予定献立表

令和8年(2026年)9月

庄内よつば学園(後期課程)
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「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「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

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)	ロールパン2個 牛乳 チョコレートクリーム ズッキーニのスープ (焼)鶏肉のバーベキューソースかけ ポテトサラダ	● ロールパン2個	112	5	9月16日 (水)	ごはん 牛乳 塩鶏茶づけ(卵入り) (焼)太刀魚の塩焼き 豚肉と枝豆のみそ炒め	● 米	100	3	9月17日 (木)	揚げパン 牛乳 ポークビーンズ スパゲティボンゴレ フロゼンヨーグルト(直送)	● コッペパン	100	3	9月18日 (金)	ごはん 牛乳 (160cc)とうがんと汁 			