



小学校給食予定献立表

令和8年(2026年)9月(Ｂ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。

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	実施 日	献立名	食品名	重量(g)	栄養 三色			
9月1日(火)	防災メニュー	コッペパン	● コッペパン	1こ	黄	ごはん	● こめ	70	黄	9月4日(金)	ごはん	● こめ	70	黄	9月7日(月)	ごはん	● こめ	70	黄			
		ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	1ぼん	赤			
		ミニフルーツゼリー(常温)	▲ ミニフルーツゼリー	1こ	黄	あつあげのみそしる	● あつあげ(角切り)	30	赤		トックスープ	● とりにく	10	赤		せんばじる	● さば	20	赤			
		ほうろくにん	● ほうろくにん	1ふくら	赤	たまねぎ	にんじん	15	緑		たまねぎ	▲ トック	20	黄		うすあげ	● にんじん	5	緑			
		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	赤	あおねぎ	にんじん	10	緑		たまねぎ	たまねぎ	20	緑		だいにん	● にんじん	25	緑			
		かんパン	▲ かんパン	20	黄	しめじ	5	緑	あおねぎ		あおねぎ	3	緑	しろねぎ		● しろねぎ	5	緑				
						だしこんぶ	0.2	黄	エリンギ		● チキンスープ	8	黄	あおねぎ		● あおねぎ	3	緑				
						● だしハック	2	黄	● ポークスープ		1.6	黄	つちしょうが	● つちしょうが		0.4	緑					
						● みそ	7.5	赤	● しょうゆ		0.5	黄	だしこんぶ	● だしこんぶ		0.2	緑					
						(梅)あじのフライ(ソース クラス1本)	▲ あじのフライ	1こ	赤		こしょう	0.025	黄	● だしハック		● だしハック	2	黄				
9月8日(火)						ぶたにくとどんのぐ	● ぶたにく	6	黄	(金)	(焼)チヂミ	▲ チヂミ	1こ	黄	(月)	(梅)ピーマンにくづめフライ(ソース クラス1本)	▲ ピーマンにくづめフライ	1こ	黄			
						にんじん	20	赤	たまごロール		▲ たまごロール	1こ	赤	ひきにくとやさいのチャ プチェ		● ひきにく	15	赤	ピーマン	● ピーマン	7.5	黄
						たまねぎ	10	緑	たまごロール		● まぐろ(シトル)	10	赤			● しろなめ	2	黄	ピーマン	● ピーマン	0.5	黄
						もやし	10	緑	たまねぎ		▲ かいそうほろさめ	15	黄			● にんじん	5	緑	ピーマン	● ピーマン	7.5	黄
						▲ たけのこ(水煮)	5	緑	たまねぎ		▲ にんじん	5	緑			たまねぎ	25	緑	ピーマン	● ピーマン	10	赤
						にら	3	緑	きゅうり		おろしにんにく	0.1	緑			おろしにんにく	1	黄	ピーマン	● ピーマン	4	赤
						しろいりごま	1	黄	きゅうり		しろいりごま	1	黄			しろいりごま	1	黄	ピーマン	● ピーマン	10	赤
						● さけ(酒)	1	黄	きゅうり		きゅうり	1	黄			きゅうり	1	黄	ピーマン	● ピーマン	5	緑
						さとう	0.5	黄	きゅうり		さとう	1.2	黄			さとう	3	黄	ピーマン	● ピーマン	3	黄
						● しょうゆ	2.5	黄	きゅうり		しお	0.1	黄			しお	0.1	黄	ピーマン	● ピーマン	5	緑
9月11日(金)																						
9月14日(月)																						
9月17日(木)																						



小学校給食予定献立表

令和8年(2026年)9月(B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「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	実施日	献立名	食品名	重量(ｇ)	栄養 三色		
9月15日 (火)	コッペパン	●コッペパン	1	黄	9月16日 (水)	ごはん	●こめ	70	黄	9月17日 (木)	コッペパン	●コッペパン	1	黄	9月18日 (金)	ごはん	●こめ	70	黄		
	ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		
	にらたまスープ	とりこ	20	赤		にらたまスープ	とりこ	20	赤		にらたまスープ	とりこ	20	赤		にらたまスープ	とりこ	20	赤		
		たまご	10	赤			たまご	10	赤			たまご	10	赤			たまご	10	赤		
		にんじん	10	緑			にんじん	20	緑			にんじん	10	緑			にんじん	20	緑		
		たまねぎ	20	緑			たまねぎ	60	緑			たまねぎ	30	緑			たまねぎ	20	緑		
		にら	3	緑			じゃがいも	50	緑			かぼちゃ	5	赤			たまねぎ	50	緑		
		ほししいたけ	0.3	緑			つちしょうが	0.5	緑			かぼちゃペースト	20	緑			エリンギ	10	緑		
		●チキンスープ	8	黄			おろしにんにく	0.3	緑			●チキンスープ	8	黄			たまねぎ	15	緑		
		●でんふん	1	黄			●ソチードオニオン	1.5	黄			こめこ	1.5	黄			あおねぎ	5	緑		
		●しょうゆ	1.6	黄			●おろしりんご	5	緑			○ぎゅうにゅう	20	赤			●だしパック	2	黄		
		しお	0.6	黄			●チキンスープ	10	黄			●なまクリーム	1	黄			▲はつちようみそ	7	赤		
		こしょう	0.025	黄			●チャツネ	5	黄			しお	0.7	黄			さとう	0.5	黄		
		なたねあぶら	0.1	黄			こめこ	4	黄			こしょう	0.025	黄			しお	0.05	黄		
		(揚げ)あげたこやき	▲こめごたこやき	2		黄		●さきんカレーこ	0.3		黄		なたねあぶら	0.1		黄		なたねあぶら	0.1	黄	
ミニしおやきそば		▲こめごたこやき	2	黄		ターメリック	0.15	黄		(焼)ぶたにくのオニオンソースかけ	ぶたにく	50	赤		きりぼしだいこんのペレロンチーノ	▲チキンのチーズオープンやき	1きれ	赤			
		ぶたにく	10	赤		●トマトケチャップ	4	黄			●ソチードオニオン	20	赤			●シヨルターベーコン	5	赤			
		●そくせきそば	10	黄		●あかワイン	1	黄			●あかワイン	1	黄			きりほしだいこん	4	緑			
		にんじん	5	緑		●ウスターソース	1	黄			さとう	0.8	黄			にんじん	10	緑			
		たまねぎ	15	緑		●とんかつソース	1	黄			しょうゆ	1.5	黄			たまねぎ	10	緑			
		キャベツ	20	緑		●しょうゆ	2.5	黄			●しょうゆ	1.5	黄			おろしにんにく	0.2	緑			
		もやし	15	緑		しお	0.8	黄			●でんふん	0.3	黄			どうがらし	0.01	緑			
		おろしにんにく	0.1	緑		こしょう	0.025	黄			●ハム	10	赤			▲とりだしのものと	0.3	黄			
		●さけ(酒)	0.5	黄		こしょう	0.025	黄			たまねぎ	5	緑			しお	0.5	黄			
		●しょうゆ	0.5	黄		なたねあぶら	0.1	黄			プロコリー	30	緑			こしょう	0.03	黄			
		しお	0.25	黄		▲こぼろのミンチカツ	1	赤			どうもろこし	5	緑			オリーブあぶら	2	黄			
		こしょう	0.015	黄		なたねあぶら	6	黄			わかつめ(冷凍)	10	赤								
		●ごまあぶら	0.2	黄		▲レモンゼリー(角切り)	8	黄			しりいりごま	1.5	黄								
		なたねあぶら	0.1	黄							さとう	2	黄								
											●す	1.5	黄								
										●しょうゆ	2	黄									
										●ごまあぶら	0.2	黄									
宋美備	たんぱく質 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ビタミン A	たんぱく質 B1	たんぱく質 B2	たんぱく質 C	食物繊維 g	たんぱく質 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ビタミン A	たんぱく質 B1	たんぱく質 B2	たんぱく質 C	食物繊維 g			
	569	25.6	19.4	2.6	239	57	1.2	219	0.31	0.50	16	3.5									
9月25日 (金)	ごはん	●こめ	70	黄	ごはん	●こめ	70	黄	ごはん	●こめ	70	黄	ごはん	●こめ	70	黄	ごはん	●こめ	70	黄	
	ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	
	ごもじる	ぶたにく	10	赤	ごもじる	ぶたにく	10	赤	ごもじる	ぶたにく	10	赤	ごもじる	ぶたにく	10	赤	ごもじる	ぶたにく	10	赤	
		▲おつきみかまぼこ	5	赤		▲おつきみかまぼこ	5	赤		▲おつきみかまぼこ	5	赤		▲おつきみかまぼこ	5	赤		▲おつきみかまぼこ	5	赤	
		●うすあげ	3	赤		●とうふ	15	赤		●うすあげ	3	赤		●とうふ	15	赤		●うすあげ	3	赤	
		●いたこにんじやく	10	緑		●にんじん	10	緑		●いたこにんじやく	10	緑		●にんじん	10	緑		●いたこにんじやく	10	緑	
		たまねぎ	15	緑		たまねぎ	20	緑		たまねぎ	15	緑		たまねぎ	20	緑		たまねぎ	15	緑	
		みつば	3	緑		あおねぎ	2	緑		みつば	3	緑		あおねぎ	2	緑		みつば	3	緑	
		しめじ	5	緑		●だしパック	2	黄		しめじ	5	緑		●だしパック	2	黄		しめじ	5	緑	
		●だしパック	2	黄		●でんふん	1.6	黄		●だしパック	2	黄		●でんふん	1.6	黄		●だしパック	2	黄	
		●しょうゆ	1.5	黄		●しょうゆ	1.5	黄		●しょうゆ	1.5	黄		●しょうゆ	1.5	黄		●しょうゆ	1.5	黄	
		しお	0.6	黄		しお	0.6	黄		しお	0.6	黄		しお	0.6	黄		しお	0.6	黄	
		なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	0.1	黄	
		(揚げ)さいともコロッケ	▲さきんカレーこ	1	黄	(揚げ)さいともコロッケ	▲さきんカレーこ	1	黄	(揚げ)さいともコロッケ	▲さきんカレーこ	1	黄	(揚げ)さいともコロッケ	▲さきんカレーこ	1	黄	(揚げ)さいともコロッケ	▲さきんカレーこ	1	黄
		キャベツとさきみのあま	▲さきんカレーこ	1	黄	キャベツとさきみのあま	▲さきんカレーこ	1	黄	キャベツとさきみのあま	▲さきんカレーこ	1	黄	キャベツとさきみのあま	▲さきんカレーこ	1	黄	キャベツとさきみのあま	▲さきんカレーこ	1	黄
	ずあえ	●さきんカレーこ	1	黄	ずあえ	●さきんカレーこ	1	黄	ずあえ	●さきんカレーこ	1	黄	ずあえ	●さきんカレーこ	1	黄	ずあえ	●さきんカレーこ	1	黄	
		●さきんカレーこ	1	黄		●さきんカレーこ	1	黄		●さきんカレーこ	1	黄		●さきんカレーこ	1	黄		●さきんカレーこ	1	黄	
お月見メニュー	おつきみだんご(直送)	▲おつきみだんご	1ふくら	黄	おつきみだんご(直送)	▲おつきみだんご	1ふくら	黄	おつきみだんご(直送)	▲おつきみだんご	1ふくら	黄	おつきみだんご(直送)	▲おつきみだんご	1ふくら	黄	おつきみだんご(直送)	▲おつきみだんご	1ふくら	黄	
	宋美備	たんぱく質 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ビタミン A	たんぱく質 B1	たんぱく質 B2	たんぱく質 C	食物繊維 g	たんぱく質 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ビタミン A	たんぱく質 B1	たんぱく質 B2	たんぱく質 C	食物繊維 g		
	664	20.8	21.1	2.4	281	74	1.6	194	0.34	0.40	15	3.5									

備える

ローリングストック

買い足す

食べる

9月1日は「防災の日」です。

日ごろから水や食料品は多めにストックしておくで安心です。

水や食料品は最低3日分、できれば1週間分を備えておくことが勧められています。日常よく食べているものを多めに買い置きし、食べたら買い足す「ローリングストック」で無理なく備えましょう。

出典：月刊「学校給食」



9月1日は「防災の日」です。
日ごろから水や食料品は多めに
ストックしておくとう安心です。
水や食料品は最低3日分、でき
れば1週間分を備えておくことが
勧められています。日常よく食
べているものを多めに買い置きし、
食べたらずい足す「ローリングス
トック」で無理なく備えましょう。



出典: 月刊「学校給食」