

令和7年(2025年)11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>

〇小麦粉・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「小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 栄養 実施 (g) 三色 日	除 五石	英明·1 (g)	栄養 実施 三色 日	献立名	食品名	重量 栄養 5 (g) 三色	更施 献立名 日	食品名	重量 栄養 実施 (g) 三色 日	献立名	食品名	重量 栄養 (g) 三色
111 月 4 日 (火)	コッペパンコこ ぎゅうにゅう スープに (場)フィッシュフライ ささみとプロッコリーの サラダ	ぶたにく	TC	げんまいいりごはん ぎゅうにゅう (しろかさかなだんごの すましじる (撮)「おばけ」と「うさこ」 のかきあげてんぶら) とりにくのスタミナいた め	□ 50 63 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	黄黄赤赤線線線 1 月 6 E 木 ブックメニ	コッペパン1こ ぎゅうこいかう ボークビーンズ ドランド・マシェル・リオムレッ 「リッちゃん」のサラダ(かっおぶし クラス1 袋)	● コッペルンに ○ ぎゅうにもう ※たにく ひよこまか にんじん たまれき じゃがいも ・ ボークスープ ・ マセンテス ・ マセン・ス しなよう なたれるぶら ◆ やさいいりオムレツ ・ ハム にんじん キャベツ きゅうり とうもろこし こんぶ細切り) きとう ・ ブ ・ なたれるぶら かつおぶし(クラス1袋)	11度	にはん をかうにゅう こまつなのみそしる 111 月 7 ライ(魚卵あり)にしゃも ひしきもよしいも かのごまかうみ 金)	にんじん たまねぎ こまっな エリンギ ● だしパック ● みそ なたねあぶら のフ なたれあぶら	70	こはん 愛ゅうにゅう さらうどん	にんじん だいこん きゅうり ■ しおちゅうかドレッシング	70
111 月 11 日 (火) ブックメニュー 「おばけのアッチとドラキュラスープ」	コッポバン1に ぎゅうにゅう ドラキュラスープ ドラキュラスープ (焼)ハンバーグのかわ リソースかけ とろ~リグラタン	mg m	C mg	13h たんぱ 加賀 数質 15h 15h	E mg mg mg mg mg mg mg mg	費赤赤緑緑黄	Keal g g g g g g s s s s s s s s s s s s s	mg m	1	ごはか できゅう でーポーあ つあげ 11 月 14 日 金) (焼) さけだんごの ペキューソースかけ れんこんとひじきの	度 mg	t mg g g g g g g g g g g g g g g g g g g	Kotal g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	mg m	mg mg g 4.4 0.48 22 4.4 70 黄
栄 養 価	TAB たんぱ 胎質 食塩 相当詞 kcal g g g 572 27.1 19.6 3.1	# ウム ウム 鉄 A B1 B2 mg	mg g 養	ボル だんぱ 脂質 食塩 加 村一 ぐ質 脂質 食塩 加 kcal g g g m 708 26.3 20.3 2.0 34	5 70 5 5 70 5 5 70 5 7 7 7 7 7 7 7 7 7	食物 繊維 g 7.1		# 7Δ 7Δ	mg g	栄 キー たんぱ 脂質 機 kcal g g 700 28.6 26.0	食塩 加ルシマグネン 鉄 ビタミン 相当量 ウム ウム 鉄 A B1 B2 g mg mg mg mg μポルモ mg mi 2.5 574 121 2.5 281 0.41 0.4	g mg g 養	kcal g g g	が ウム 女	mg mg g



令和7年(2025年)11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>

〇小麦粉・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「小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

材料および献立名は都合により変わることがあります。

																	名は都合により変わることが	
実施	献立名	食品名	重量 栄 (g) 三	美実施	献立名	食品名	重量 栄養 三色	実施 献立名	食品名	重量 栄養(g) 三色	実施	献立名	食品名	重量	栄養リ	施献立名	食品名	重量 栄養
-	こめことうにゅうパン1こ	■ こめことうにゅうバン1こ	1		ごはん	こめ	70 黄	コッペパン1こ	● コッペパン1こ	(g) 二円 1こ 黄		ごはん	こめ		黄	コッペパン1こ	● コッペパン1こ	重量 栄養 (g) 三色 1こ 黄
	ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	1ぽん す	赤	ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	1ぽん 赤	ぎゅうにゅう	O ぎゅうにゅう	1ぽん 赤		ぎゅうにゅう	O ぎゅうにゅう	1ぽん		ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	1ぽん 赤
	こめこクリームシチュー	ぶたにく じゃがいも	25 # 40 #		スンドゥブチゲ	ぶたにく ▲ あさり	15 赤	にらたまスープ	とりにく	10 赤		なっとう(直送) わかめのすましじる	▲ なっとう とりにく	12	赤	マカロニスープ	ぶたにく ▲ ホイールマカロニ	15 赤
		にんじん	20 #	设		とうふ	40 赤		とりにく 〇 たまご にんじん	10 赤	ľ	わかめのすまししる	にんじん	10	緑		にんじん	5 黄 5 緑
		たまねぎ	50 #	绿		にんじん	10 緑		たまねぎ	25 緑			たまねぎ	30	緑		たまねぎ	25 緑
11		プラウンマッシュルーム	5 #	禄 11		たまねぎ	30 緑	11	li b	5 緑	11		えのきたけ	5		11	しめじ	5 緑
		● ポークスープ こめこ	5 3 #	* -		あおねぎ ▲ はくさいキムチ	5 緑 10 緑		ほししいたけ ● チキンスープ	0.3 緑			わかめだしバック	0.5			トウミョウ ● ボークスープ	3 緑
月		○ ぎゅうにゅう	20 7			● ポークスープ	8 Rek	月	● でんぷん	1 黄	月		しょうゆ	1.5	+	月	しょうゆ	1.6
18		Nø—	1 \$	19		みそ	4 赤	20	しょうゆ	1.6	21		しお	0.5		25	しお	0.6
		しお	0.8			● コチジャン おろしにんにく	0.5		しお	0.6	l	(焼)さばのしおやき	なたねあぶら	0.1	黄	2.5	こしょう なたねあぶら	0.025
日		こしょう なたねあぶら	0.025	日		あつじにんにくさけ(酒)	0.2 緑	日	なたねあぶら	0.025	日	(焼)さはのしおやさ	さば しお	1きれ 0.1	赤	日 (揚)チキンナゲット		0.1 黄
(火)	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ぽん す			さとう		(素)しろみざかなの	フ ▲ しろみざかなのフリッタ・	- 50 赤		だいこんとあぶらふの	ぶたにく	10	赤(火)	なたねあぶら	4 黄
()()	ツナとたいこんのサラタ		10 🦸	亦		しょうゆ	0.5	リッター	なたねあぶら	7.5 黄	(亚)	いために	▲ あぶらふ	3	黄	「こまったさん」のカ	ランとりにく	20 赤
	(ドレッシング クラス1 本)	にんじん	5 # 30 #			しお	0.4	ミニやきそば	ぶたにく ● ちくわ	8 赤			だいこん ● だしバック	30	緑	77	にんじん たまねぎ	5 線
		だいこん しお	0.05	ojk.		なたねあぶら	0.025		● そくせきそば	10 黄			● みりん	1			● ソテードオニオン	5 緑
		● ごまドレッシング(クラス1本)) 5 \$	筻	(焼)チヂミ	▲ チヂミ	1こ 黄		にんじん	5 緑			さけ(酒)	1			トマト	10 緑
					キャベツとささみのあま ずあえ	ささみ(レトルト) にんじん ころとと ころと ころとと ころとと	10 赤		たまねぎ	15 緑			さとう	1.5	黄		オクラ ● チキンスープ	5 緑
					9 80 /2	キャベツ	5 緑 20 緑		まやし.	8 緑			● しょうゆ なたねあぶら	0.1	黄	ブ	おろしにんにく	0.1 緑
						もやし	10 緑		● ウスターソース	2	1		0.0000	0.1		ツ ク	● さっきんカレーこ	0.3
						さとう	2 黄		● とんかつソース	2						<i>y</i>	しお	0.35
						すしょうゆ	1.5		しお こしょう	0.05 0.015						=	なたねあぶら	0.015
						しお	0.05		なたねあぶら	0.015	和					<u> </u>	787218003ND	0.1 奥
							0.00			A	食					'		
											の					Ξ		
											日					ŧ		
											У					っ た		
											=					à		
											고					Ā.		
											1					n		
																シチ		
																, _		
																I		
																-		
栄	エネル たんぱ 脂質 食塩 ギー く質 脂質 相当量	カルシ マゲネシ ウム 女 A B1 B2		物栄	エネル たんぱ 脂質 食塩 ギー 〈質 脂質 相当量	カルシ マグネシ ウム ウム 鉄 A B1 B2	食物 C 繊維	栄 ギー く質 脂質	食塩 カルシ マゲネシ ウム ウム 鉄 A B1		栄	エネル たんぱ 脂質 食場	E カルシ マグネシ 鉄 ☆ A	ピタミン B1 B2 C		栄 エネル たんぱ 脂質 *	食塩 カルシ マグネシ 鉄 A B1	タミン 食物 B2 C 繊維
養	kçal g g g	mg mg mg ##RAE mg mg		~ 一套		mg mg mg ##RAE mg mg		養	g mg mg mg µ _{sPAE} mg		套		mg mg mg ##RAE			变	g mg mg mg ##PAE mg	
価		287 69 1.5 274 0.64 0.54	4 23 6		597 22.0 18.8 2.2	293 101 2.0 209 0.36 0.48	27 3.1	649 27.7 29.0	2.5 308 64 1.3 234 0.29	0.54 16 3.7	ηш	655 30.7 25.0 2.2	98 3.0 172	0.35 0.55 9	4.1	577 27.0 24.2	2.5 442 67 2.5 178 0.36	0.46 11 3.9
	ごはん ぎゅうにゅう	こめ 〇 ぎゅうにゅう	70 \$		こくとうバン1こ ぎゅうにゅう	こくとうパン1こごをゅうにゅう	1こ 黄	ごはん ぎゅうにゅう	こめ ぎゅうにゅう	70 黄	_		_	F:3		4	さを知ろう	_
	トックスープ	とりにく	1ぽん す	赤		● ウインナーソーセージ	1ぽん 赤 10 赤	ぶたじゃが	ぶたにく	1ぽん 赤 20 赤	1	414		Int.	Tel.	THE STATE OF THE PARTY OF THE P		
	. , , , ,	とりにく ▲ トック	20 🖠	- 対		にんじん	10 緑	3,401,1	● ねじりこんにゃく	20		絹目を	通し、フリ	† 相 库	141	こう の見	さを知ろう	
		にんじん たまねぎ	10 #			たまねぎ ほうれんそう	15 緑		じゃがいも	50 黄	'	THE	他して	عدر تام	رتام ا	A) DC	C GWIN	
l		あおねぎ	20 # 3 #	22.		かぶ	5 緑 20 緑		たまねぎ	20 緑 40 緑				<u> </u>				
11		● チキンスープ	8	11		● ポークスープ	5	11	さんどまめ	5 緑		late when late 25de 3 and 3	101.1-15 21 5. 3	3. HH II. I	47 .3.	or - 111.1-b - 221.0-th	1 w m to 4m m - 1	
月		しょうゆ	1.6	月月		しょうゆ	1.6	月	● さけ(酒)	1	4						する取り組みです。学	
		しお	0.5	_		しお こしょう	0.6		さとう ● しょうゆ	2.5 黄	で	゛は、地域でとれ	ιた「地場産物」	」を活用する	らことて	、地域の産業や	・食文化への理解を深め	め、地域
26		こしょう なたねあぶら	0.025 0.1 #	27		なたねあぶら	0.025	28	なたねあぶら	5.5	^	の愛着を育むる	こともに、					
日	(揚)ミンチカツ	▲ ミンチカツ	1こ 🦸	- Б		▲ カップグラタン(野菜)	1こ 黄	日 (揚)あげだしあつお	げ ● あつあげ(平切り)	40 赤				課題について	[目を向	ける機会にした	いと考えています。	
	x	なたねあぶら ぎゅうにく	7.5	数	さつまいものサラダ	∧ムさつまいも	5 赤	* *	なたねあぶら ● だしパック	4 黄	- 1						,,, ,, ,,,,,	
(水)	プルコギ	■ はるさめ	15 #			にんじん	25 黄 5 緑	(金)	● みりん	0.5	_							
1		にんじん たまねぎ	5 #			きゅうり	10 緑		さとう ・ しょうゆ	0.5 黄		地産地消	の良さとは	ま? •	• • • •			ST.
1			10 #	绿		₹ ₹	0.3 黄			0.8								
1		にら おろしにんにく	3 # 0.2 #			しお	0.3	わかめのごまずあえ	● でんぷんと さきみ(レトルト)	0.3 黄	_							
1		さけ(酒)	1	NIP.	1	● マヨネーズふうドレッシング	5 黄	1711-1111-11-11-11-11	にんじん	5 緑	1 -	****					*****	_
1		さとう ● しょうゆ		뜇					たまねぎ	10 緑]	新鮮な旬の		作ってい			地域内で資金が還え	re
1		しようゆ	2	_					とうもろこし わかめ(冷凍)	5 緑		味わうこと	ができるっし	わかり、	安心愿	が 🧀 📗	され、地域経済の	
		□ コチジャン□ みそ	0.3 0.2 #	赤					わかめ(冷凍)	10 赤 1.5 黄				得られる	5	() S	活性化につながる	
1		なたねあぶら	0.1 \$						さとう	2 黄					4	D R. K.	活性化につながる	77777
1										1.5						2		
1									しょうゆごまあぶら	2 黄		()		(F)			THE REPORT OF THE PARTY OF THE	
									▼ ∟ よめかり	0.2 黄		A L			MIL	K UU UU	THE REAL PROPERTY.	
1																		
1												農業が活性化	42	運ぶ距離	が行く	zn	CDC。/体结可能力	
				1													SDGs(持続可能な	
1												ことで農地が				2排出量	開発目標)の達成に	
1												景観の維持や		∥ か削減で	き、環	竟に優しい	貢献できる 🔇)GS
1												防止につなが	ठ 🕋		888	← 2000		
1												MARK DAY			_	CCO		1 A
1															(<u>ਸ਼</u>	削減		889
1											L		0 000			川減		
		1 1	1 1	1	1	I I	1 1	1 1	1 1	1 1		_						