



小学校給食予定献立表

令和7年(2025年)11月(A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「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。

献立名	食品名	重量 (g)	栄養 三色	献立名	食品名	重量 (g)	栄養 三色	献立名	食品名	重量 (g)	栄養 三色	献立名	食品名	重量 (g)	栄養 三色	献立名	食品名	重量 (g)	栄養 三色
コッペパン1こ	●コッペパン1こ	1こ	黄	げんまいいりごはん	こめ	63	黄	コッペパン1こ	●コッペパン1こ	1こ	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	げんまい	7	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
ドラキュラスープ	●シヨルターベーコン	10	赤	ぎゅうにゅう	とりにく	20	赤	ラビオリスープ	▲ラビオリ	5	赤	マーボーあつあげ	○あひひきにく	20	赤	うどんじる	○どりにく	10	赤
	にんじん	10	緑	こめこチキンカレーライス	にんじん	20	緑		▲たまねぎ	15	黄		●あつあげ(平切り)	45	赤	うどん	●うどん	20	黄
	かぶ	15	緑		たまねぎ	60	緑		にんじん	25	緑		たまねぎ	20	緑	たまねぎ	10	緑	
	あかピーマン(あかパプリカ)	5	緑		じゃがいも	50	黄		チンゲンサイ	10	緑		にら	5	緑	あおなづき	5	緑	
	▲トマト(レトルト)	20	緑		つちしょうが	0.5	緑		●ポークスープ	8	黄		つちしょうが	1	緑	ほししいたけ	0.3	緑	
	●ポークスープ	5	黄		おろしにんにく	0.3	緑		●しょうゆ	1.6	黄		おろしにんにく	0.2	緑	だし(パック)	2	黄	
	トマトジュース	30	緑		●ソチードオニオン	3	緑		しお	0.5	黄		●でんふん	1.5	黄	●さけ(酒)	1	黄	
	●トマトソース	10	緑		おろしりんこ	5	緑		こしょう	0.025	黄		●トマトケチャップ	5	黄	さとう	1	黄	
	とうがらし	0.01	緑		●チキンスープ	10	黄		なたねあぶら	0.1	黄		●あかみそ	7	赤	●しょうゆ	1	黄	
	さとう	0.5	黄		●チヤツネ	5	黄		▲さかなずりみカツ	10	赤		●トウバンジャン	0.08	黄	●しょうゆ	0.1	黄	
	●しょうゆ	1.6	黄		●チヤツネ	4	黄		なたねあぶら	7.5	黄		●さけ(酒)	1	黄	●しょうゆ	1.6	黄	
	しお	0.45	黄		●さつきんカレーこ	0.3	黄		●ウインナーソーセージ	10	赤		●しょうゆ	1	黄		しお	0.1	黄
	なたねあぶら	0.1	黄		▲タマリック	0.15	黄		たまねぎ	10	緑		しお	0.1	黄		こしょう	0.025	黄
(横)ハンバーグのかわりソースかけ	▲ポークハンバーグ	1こ	赤		●トマトケチャップ	4	黄		しめじ	5	緑	(横)さけだんごのバーベキューソースかけ	▲さけだんご	50	赤		▲さけだんご	50	赤
	ブラウンマッシュルーム	5	緑		●あかワイン	1	黄		エリンギ	10	緑		おろしりんこ	5	緑		おろしりんこ	5	緑
	●ソチードオニオン	3	緑		●ウスターソース	1	黄		えのきたけ	5	緑		おろしにんにく	0.1	緑		えのきたけ	0.1	緑
	●みりん	0.8	黄		●どんかつソース	1	黄		とともろこし	5	緑		レモンかじゅう	0.3	緑		レモンかじゅう	0.3	緑
	さとう	1	黄		●しょうゆ	2.5	黄		おろしにんにく	0.2	緑		さとう	1.5	黄		さとう	0.2	黄
	●しょうゆ	1.5	黄		しお	0.8	黄		●しょうゆ	1.5	黄		●しょうゆ	1.5	黄		ぎゅうにく	20	赤
	●でんふん	0.3	黄		こしょう	0.025	黄		しお	0.05	黄		●しお	0.5	黄		▲しおにんにく	10	黄
	とりにく	5	赤		なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	0.1	黄		●でんふん	0.3	黄		たまねぎ	20	緑
	▲とろけるよくばりチーズ	5	黄		ぶたにく	11	赤		●みりん	1	黄		●でんふん	10	赤		えのきたけ	5	緑
	▲エルボマロニ	4	黄		●さとう	0.8	黄		さとう	1	黄		●ハム	10	赤		●さけ(酒)	1	黄
	▲とうにゅう	10	赤		●しょうゆ	1.5	黄		●しょうゆ	0.8	黄		にんじん	5	緑		●みりん	0.5	黄
	じゃがいも	10	黄		しお	0.1	黄		れんこん	15	緑		れんこん	15	緑		さとう	1.5	黄
	にんじん	5	緑		●でんふん	0.3	黄		ひじき(レトルト)	5	赤		どうもろこし	5	緑		●しょうゆ	2	黄
	たまねぎ	15	緑		▲シャインマスカットゼリー	70	黄		どうもろこし	5	緑		しろすりこま	1.5	黄		なたねあぶら	0.1	黄
	しめじ	5	緑						しろすりこま	1.5	黄		●しょうゆ	1.3	黄				
	▲しろみそ	5	赤						マヨネーズふろドレッシング	5	黄		●マヨネーズふろドレッシング	5	黄				
	しお	0.05	黄																
	こしょう	0.015	黄																
	なたねあぶら	0.1	黄																

小学校給食予定献立表

令和7年(2025年)11月(A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「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(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								
11月18日 (火)	(揚)チキンナゲット 「こまったさん」のカラン が	●コッペパン1こ	1こ	黄	11月20日 (木)	(焼)カップもたべれるグララン さつま芋のサラダ	●こどうパン1こ	1こ	黄	11月21日 (金)	(揚)あげだしつあげ	こめ	70	黄	11月25日 (火)	フラックフルトソーセージ ツナとだいこんのサラダ (ドレッシング クラス1 本)	●こめこどうにゅうパン1こ	1こ	黄								
		○ぎゅうにゅう	11ぼん	赤			○ぎゅうにゅう	11ぼん	赤			○ぎゅうにゅう	11ぼん	赤													
		ふたにく	15	赤			●ワインナーソーセージ	10	赤			●ねじりこんにやく	20	赤													
		▲ポイールマカロニ	5	黄			にんじん	10	緑			じゃがいも	20	黄													
		にんじん	5	緑			たまねぎ	15	緑			にんじん	20	緑													
		たまねぎ	25	緑			ほうれんそう	5	緑			たまねぎ	20	緑													
		しめじ	5	緑			かぶ	5	緑			さき(通)	5	緑													
		トウモロコシ	3	緑			●ポークスープ	1.6	黄			●ポークスープ	3	黄													
		●ポークスープ	5	黄			●しょうゆ	0.6	黄			●しょうゆ	2.5	黄													
		●しょうゆ	1.6	黄			しお	0.025	黄			●しょうゆ	5.5	黄													
しお	0.6	黄	なたねあぶら	0.1	黄	●しょうゆ	0.1	黄																			
こしょう	0.025	黄	▲ミンチカツ	1こ	黄	●あつけ(平切り)	40	赤																			
なたねあぶら	0.1	黄	なたねあぶら	7.5	黄	なたねあぶら	4	黄																			
▲チキンナゲット	2こ	赤	きゅうり	15	赤	●だしパック	1	黄																			
なたねあぶら	4	赤	●ほろめ	5	黄	●みりん	0.5	黄																			
とりにく	20	赤	にんじん	5	緑	さとう	0.5	黄																			
にんじん	5	緑	たまねぎ	10	緑	●しょうゆ	0.8	黄																			
たまねぎ	10	緑	にら	3	緑	●でんふん	0.3	黄																			
ソテートオニオン	10	緑	おろしにんにく	0.2	緑	●さき(レトルト)	10	赤																			
トマト	10	緑	●さげ(酒)	1	黄	●にんじん	5	緑																			
オクラ	5	緑	さとう	2	黄	たまねぎ	10	緑																			
●チキンスープ	3	黄	●しょうゆ	0.3	黄	どうもろこし	5	緑																			
おろしにんにく	0.1	緑	●コチジャン	2	黄	わかめ(冷凍)	10	赤																			
●さっきんカレー	0.3	黄	●みそ	0.2	赤	しろいりごま	1.5	黄																			
しお	0.35	黄	なたねあぶら	0.1	黄	さとう	2	黄																			
こしょう	0.015	黄				●す	1.5	黄																			
なたねあぶら	0.1	黄				●しょうゆ	2	黄																			
						●ごまあぶら	0.2	黄																			
栄養価	238kcal 577	たんぱく質 27.0	脂質 24.2	食塩 相当量 2.5	ビタミン A 67	B1 2.5	B2 1.78	C 0.36	食物 繊維 11	238kcal 686	たんぱく質 23.8	脂質 23.3	食塩 相当量 1.9	ビタミン A 253	B1 1.4	B2 200	C 0.38	食物 繊維 8	238kcal 606	たんぱく質 18.6	脂質 25.1	食塩 相当量 2.5	ビタミン A 409	B1 5.7	B2 229	C 0.36	食物 繊維 19
11月26日 (水)	(焼)チヂミ キャベツときさみのあま ずえ	こめ	70	黄	11月28日 (金)	(焼)さばのおやき だいこんとあぶらふの いため	こめ	70	黄	11月29日 (土)	ごはん ぎゅうにゅう マカロニスープ	●コッペパン1こ	1こ	黄	11月30日 (日)	ごはん ぎゅうにゅう マカロニスープ	●コッペパン1こ	1こ	黄								
		○ぎゅうにゅう	11ぼん	赤			○ぎゅうにゅう	11ぼん	赤			○ぎゅうにゅう	11ぼん	赤													
		ふたにく	15	赤			▲たまご	10	赤			▲たまご	10	赤													
		▲あさり	10	赤			にんじん	10	緑			にんじん	10	緑													
		●とうふ	40	赤			たまねぎ	25	緑			たまねぎ	30	緑													
		にんじん	10	緑			にら	5	緑			ほししいたけ	0.3	緑													
		たまねぎ	30	緑			●チキンスープ	8	黄			●チキンスープ	8	黄													
		あおなづき	5	緑			●でんふん	1	黄			●しょうゆ	1.6	黄													
		▲はくさいキムチ	10	黄			しお	0.6	黄			こしょう	0.025	黄													
		●ポークスープ	8	黄			なたねあぶら	0.1	黄			▲しらみずかなのフリッター	50	黄													
●みそ	4	赤	なたねあぶら	7.5	黄	ふたにく	8	黄																			
●コチジャン	0.5	黄	●ちくわ	4	赤	●そくせきそば	10	黄																			
●おろしにんにく	0.2	緑	にんじん	5	緑	たまねぎ	15	緑																			
●さげ(酒)	1	黄	キャベツ	20	緑	もやし	8	緑																			
さとう	0.5	黄	●ウスターソース	2	黄	●とんかつソース	2	黄																			
●しょうゆ	0.5	黄	しお	0.05	黄	しお	0.015	黄																			
こしょう	0.025	黄	なたねあぶら	0.1	黄	こしょう	0.015	黄																			
▲チヂミ	1こ	黄				なたねあぶら	0.1	黄																			
なたねあぶら	0.1	黄																									
●ささみ(レトルト)	10	赤																									
にんじん	5	緑																									
キャベツ	20	緑																									
もやし	10	緑																									
さとう	2	黄																									
●す	1.5	黄																									
●しょうゆ	1	黄																									
しお	0.05	黄																									
栄養価	238kcal 597	たんぱく質 22.0	脂質 18.8	食塩 相当量 2.2	ビタミン A 293	B1 10.1	B2 2.0	C 0.38	食物 繊維 27	238kcal 649	たんぱく質 27.7	脂質 29.0	食塩 相当量 2.5	ビタミン A 308	B1 1.3	B2 234	C 0.29	食物 繊維 16	238kcal 655	たんぱく質 30.7	脂質 25.0	食塩 相当量 2.2	ビタミン A 353	B1 9.8	B2 330	C 0.35	食物 繊維 9

給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さは？

新鮮な旬の味覚を味わうことができる

作っている人の顔がわかり、安心感が得られる

地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる

農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる

運ぶ距離が短くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい

SDGs（持続可能な開発目標）の達成に貢献できる

出典：月刊「学校給食」

給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは？

新鮮な旬の味覚を味わうことができる

作っている人の顔がわかり、安心感が得られる

地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる

農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる

運ぶ距離が短くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい

SDGs(持続可能な開発目標)の達成に貢献できる