

小学校給食予定献立表
令和7年(2025年)4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							
4月10日 (木)	デップパン1こ ぎゅうにゅう パンパキンスープ	●デップパン1こ	1こ	黄	4月11日 (金)	ごはん ぎゅうにゅう とうふのすましじる	こめ	70	黄	4月15日 (火)	コッペパン1こ ぎゅうにゅう しろいんげんまめのポ タージュ	●コッペパン1こ	1こ	黄	4月16日 (水)	(揚)とりにくのからあげ	こめ	70	黄							
		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤			○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤			○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤			○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤							
		▲とりにく	15	赤			▲とりにく	10	赤			▲とりにく	15	赤			▲とりにく	10	赤							
		にんじん	20	緑			●とうふ	25	赤			●ねじりこんにやく	20	黄			●うすあげ	3	赤							
		たまねぎ	40	緑			▲さくらがたかまぼこ	5	赤			じゃがいも	50	黄			にんじん	10	緑							
		かぼちゃペースト	20	緑			たまねぎ	15	緑			にんじん	20	緑			たまねぎ	30	緑							
		●チキンスープ	8	黄			えのきたけ	5	緑			さんどまめ	5	緑			じゃがいも	20	黄							
		こめこ	1.5	黄			みつば	3	緑			さけ(酒)	1	黄			ブロッコリー	5	緑							
		○ぎゅうにゅう	20	赤			●だし(湯)	2	黄			さとう	2.5	黄			●チキンスープ	8	黄							
		●なまぐらりん	1	黄			●しょうゆ	1.5	黄			●しお	0.6	黄			こめこ	1.5	黄							
4月17日 (木)	(揚)フレンチポテト スパゲティボンゴレ	しお	0.7	黄	4月18日 (金)	にくだんごのあますず んかけ	なたねあぶら	0.1	黄	4月21日 (月)	あつあげのねぎソース かけ	●あつあげ(平切り)	50	赤	4月23日 (水)	(揚)とりにくのからあげ	●しお	7.5	赤							
		こしう	0.025	黄			さとう	2	黄			しろねぎ	5	緑			とちしょうが	1	緑							
		なたねあぶら	0.1	黄			●す	2	黄			つちしょうが	0.3	緑			おろしにんにく	0.2	緑							
		▲フレンチポテト	60	黄			●しょうゆ	2	黄			●みりん	0.4	黄			●さけ(酒)	1	黄							
		たまねぎ	3	黄			●でんふん	0.3	黄			●たまねぎ	1	黄			さとう	0.5	黄							
		しお	0.1	黄			ふたにく	15	赤			●にんじん	10	緑			●しょうゆ	0.5	黄							
		▲スパゲティ	10	黄			●つきこんにやく	10	緑			まいたけ	5	緑			しお	0.05	黄							
		たまねぎ	5	緑			にんじん	10	緑			●だし(湯)	1	黄			こしう	0.015	黄							
		ブラウマッシュルーム	5	緑			●しょうゆ	1	黄			●さき(酒)	1	黄			●たまねぎ	0.2	黄							
		おろしにんにく	0.2	緑			さとう	1	黄			●しょうゆ	2	黄			なたねあぶら	0.1	黄							
●オリーブあぶら	0.2	黄	なたねあぶら	0.1	黄																					
4月17日 (木)	ロールパン2こ ぎゅうにゅう マカロニスープ	●ロールパン2こ	1しよく	黄	4月18日 (金)	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレーライス	こめ	70	黄	4月21日 (月)	クロワッサン1こ ぎゅうにゅう わかたけスープ	●クロワッサン1こ	1こ	黄	4月23日 (水)	(焼)とりにくのりんご ソースかけ	●クロワッサン1こ	1こ	黄							
		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤			とりにく	15	赤			●とりにく	15	赤			●とりにく	15	赤							
		▲ホイールマカロニ	5	黄			にんじん	20	緑			ぎゅうにゅう	20	赤			●とりにく	15	赤							
		にんじん	5	緑			たまねぎ	60	緑			●うすあげ	3	赤			●とりにく	15	赤							
		たまねぎ	25	緑			じゃがいも	50	黄			●わかめ	0.5	赤			▲ただけの(水煮)	10	緑							
		しめじ	5	緑			つちしょうが	0.5	緑			●わかめ	30	緑			●わかめ	0.5	赤							
		●チキンスープ	8	黄			おろしにんにく	0.3	緑			●ホークスープ	5	緑			●ホークスープ	5	緑							
		●しょうゆ	1.6	黄			●ソチードオニオン	3	緑			●だし(湯)	2.5	黄			●しょうゆ	1.6	黄							
		●しお	0.6	黄			おろしりんご	3	緑			●さけ(酒)	0.5	黄			しお	0.6	黄							
		こしう	0.025	黄			●チキンスープ	10	黄			さとう	1	黄			こしう	0.025	黄							
4月17日 (木)	(焼)ふたにくのバーベ キューソースかけ	なたねあぶら	0.1	黄	4月21日 (月)	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレーライス	●チャツネ	5	黄	4月22日 (火)	ブチチチサラダ(ドレッシング クラス1本)	●ブチチチサラダ(ドレッシング クラス1本)	10	赤	4月23日 (水)	(焼)とりにくのりんご ソースかけ	●ブチチチサラダ(ドレッシング クラス1本)	10	赤							
		ふたにく	60	赤			○こむぎこ	5	黄			●さき(酒)	0.5	黄			●さき(酒)	0.5	黄							
		おろしりんご	5	緑			●さつきんカレーこ	0.4	黄			しお	0.1	黄			おろしりんご	5	緑							
		おろしにんにく	0.1	緑			ターメリック	0.2	黄			●なたねあぶら	0.1	黄			さとう	1.5	黄							
		レモンがしじゅう	0.3	緑			なたねあぶら	3.5	黄			●しょうゆ	0.4	黄			オリーブあぶら	2	黄							
		さとう	1.5	黄			●トマトケチャップ	1	黄			しお	0.6	黄			●しょうゆ	2.5	黄							
		●しょうゆ	1.5	黄			●あかワイン	1	黄			レモンがしじゅう	1	緑			●でんふん	0.2	黄							
		●でんふん	0.3	黄			●ウスターソース	2	黄			●さとう	1.5	黄			●たまねぎ	10	赤							
		●ハム	5	赤			●さんどソース	1	黄			●しょうゆ	1.5	黄			▲かいそうはるさめ	15	緑							
		●じゃがいも	25	黄			●しょうゆ	0.8	黄			●でんふん	0.3	黄			●どうもろこし	5	緑							
4月17日 (木)	ポテトサラダ	にんじん	10	緑	4月21日 (月)	(揚)ひとちういかてん ぶら	こしう	0.025	黄	4月22日 (火)	たけのこのおかか	●たけのこ(水煮)	10	緑	4月23日 (水)	(揚)とりにくのりんご ソースかけ	●たけのこ(水煮)	10	緑							
		ぎゅうり	10	緑			▲ひとちういかてんぶら	50	黄			さんどまめ	5	緑			●たまねぎ	10	赤							
		さとう	0.3	黄			なたねあぶら	0.1	黄			●みりん	1.5	黄			●さき(酒)	0.5	黄							
		●す	0.3	黄			なたねあぶら	7.5	黄			さとう	2	黄			●さき(酒)	0.5	黄							
		しお	0.1	黄			●アロエ(シトルト)	20	緑			かつおぶし	0.5	赤			●さき(酒)	0.5	黄							
		●マヨネーズふうドレッシング	5	黄			●りんご(シトルト)	20	緑			なたねあぶら	0.1	黄			●さき(酒)	0.5	黄							
							●おうとう(シトルト)	20	緑																	
		4月17日 (木)	ロールパン2こ ぎゅうにゅう マカロニスープ	●ロールパン2こ			1しよく	黄	4月18日 (金)			ごはん ぎゅうにゅう チキンカレーライス	こめ	70			黄	4月21日 (月)	クロワッサン1こ ぎゅうにゅう わかたけスープ	●クロワッサン1こ	1こ	黄	4月23日 (水)	(焼)とりにくのりんご ソースかけ	●クロワッサン1こ	1こ
○ぎゅうにゅう	1ぼん			赤	とりにく	15	赤	●とりにく		15	赤		●とりにく	15	赤											
▲ホイールマカロニ	5			黄	にんじん	20	緑	ぎゅうにゅう		20	赤		●とりにく	15	赤											
にんじん	5			緑	たまねぎ	60	緑	●うすあげ		3	赤		●とりにく	15	赤											
たまねぎ	25			緑	じゃがいも	50	黄	●わかめ		0.5	赤		▲ただけの(水煮)	10	緑											
しめじ	5			緑	つちしょうが	0.5	緑	●わかめ		30	緑		●わかめ	0.5	赤											
●チキンスープ	8			黄	おろしにんにく	0.3	緑	●ホークスープ		5	緑		●ホークスープ	5	緑											
●しょうゆ	1.6			黄	●ソチードオニオン	3	緑	●だし(湯)		2.5	黄		●しょうゆ	1.6	黄											
●しお	0.6			黄	おろしりんご	3	緑	●さけ(酒)		0.5	黄		しお	0.6	黄											
こしう	0.025			黄	●チキンスープ	10	黄	さとう		1	黄		こしう	0.025	黄											
4月17日 (木)	(焼)ふたにくのバーベ キューソースかけ	なたねあぶら	0.1	黄	4月21日 (月)	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレーライス	●チャツネ	5	黄	4月22日 (火)	ブチチチサラダ(ドレッシング クラス1本)	●ブチチチサラダ(ドレッシング クラス1本)	10	赤	4月23日 (水)	(焼)とりにくのりんご ソースかけ	●ブチチチサラダ(ドレッシング クラス1本)	10	赤							
		ふたにく	60	赤			○こむぎこ	5	黄			●さき(酒)	0.5	黄			●さき(酒)	0.5	黄							
		おろしりんご	5	緑			●さつきんカレーこ	0.4	黄			しお	0.1	黄			おろしりんご	5	緑							
		おろしにんにく	0.1	緑			ターメリック	0.2	黄			●なたねあぶら	0.1	黄			さとう	1.5	黄							
		レモンがしじゅう	0.3	緑			なたねあぶら	3.5	黄			●しょうゆ	0.4	黄			オリーブあぶら	2	黄							
		さとう	1.5	黄			●トマトケチャップ	1	黄			しお	0.6	黄			●しょうゆ	2.5	黄							
		●しょうゆ	1.5	黄			●あかワイン	1	黄			レモンがしじゅう	1	緑			●でんふん	0.2	黄							
		●でんふん	0.3	黄			●ウスターソース	2	黄			●さとう	1.5	黄			●たまねぎ	10	赤							
		●ハム	5	赤			●さんどソース	1	黄			●しょうゆ	1.5	黄			▲かいそうはるさめ	15	緑							
		●じゃがいも	25	黄			●しょうゆ	0.8	黄			●でんふん	0.3	黄			●どうもろこし	5	緑							
4月17日 (木)	ポテトサラダ	にんじん	10	緑	4月21日 (月)	(揚)ひとちういかてん ぶら	こしう	0.025	黄	4月22日 (火)	たけのこのおかか	●たけのこ(水煮)	10	緑	4月23日 (水)	(焼)とりにくのりんご ソースかけ	●たけのこ(水煮)	10	緑							
		ぎゅうり	10	緑			▲ひとちういかてんぶら	50	黄			さんどまめ	5	緑			●たまねぎ	10	赤							
		さとう	0.3	黄			なたねあぶら	0.1	黄			●みりん	1.5	黄			●さき(酒)	0.5	黄							
		●す	0.3	黄			なたねあぶら	7.5	黄			さとう	2	黄			●さき(酒)	0.5	黄							
		しお	0.1	黄			●アロエ(シトルト)	20	緑			かつおぶし	0.5	赤			●さき(酒)	0.5	黄							
		●マヨネーズふうドレッシング	5	黄			●りんご(シトルト)	20	緑			なたねあぶら	0.1	黄			●さき(酒)	0.5	黄							
							●おうとう(シトルト)	20	緑																	
		4月17日 (木)	ロールパン2こ ぎゅうにゅう マカロニスープ	●ロールパン2こ			1しよく	黄	4月18日 (金)			ごはん ぎゅうにゅう チキンカレーライス	こめ	70			黄	4月21日 (月)	クロワッサン1こ ぎゅうにゅう わかたけスープ	●クロワッサン1こ	1こ	黄	4月23日 (水)	(焼)とりにくのりんご ソースかけ	●クロワッサン1こ	1こ
○ぎゅうにゅう	1ぼん			赤	とりにく	15	赤	●とりにく		15	赤		●とりにく	15	赤											
▲ホイールマカロニ	5			黄	にんじん	20	緑	ぎゅうにゅう		20	赤		●とりにく	15	赤											
にんじん	5			緑	たまねぎ	60	緑	●うすあげ		3	赤		●とりにく	15	赤											
たまねぎ	25			緑	じゃがいも	50	黄	●わかめ		0.5	赤		▲ただけの(水煮)	10	緑											
しめじ	5			緑	つちしょうが	0.5	緑	●わかめ		30	緑		●わかめ	0.5	赤											
●チキンスープ	8			黄	おろしにんにく	0.3	緑	●ホークスープ		5	緑		●ホークスープ	5	緑											
●しょうゆ	1.6			黄	●ソチードオニオン	3	緑	●だし(湯)		2.5	黄		●しょうゆ	1.6	黄											
●しお	0.6			黄	おろしりんご	3	緑	●さけ(酒)		0.5	黄		しお	0.6	黄											
こしう	0.025			黄	●チキンスープ	10	黄	さとう		1	黄		こしう	0.025	黄											
4月17日 (木)	(焼)ふたにくのバーベ キューソースかけ	なたねあぶら	0.1	黄	4月21日 (月)	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレーライス	●チャツネ	5	黄	4月22日 (火)	ブチチチサラダ(ドレッシング クラス1本)	●ブチチチサラダ(ドレッシング クラス1本)	10	赤	4月23日 (水)	(焼)とりにくのりんご ソースかけ	●ブチチチサラダ(ドレッシング クラス1本)	10	赤							
		ふたにく	60	赤			○こむぎこ	5	黄			●さき(酒)	0.5	黄			●さき(酒)	0.5	黄							
		おろしりんご	5	緑			●さつきんカレーこ	0.4	黄			しお	0.1	黄			おろしりんご	5	緑							
		おろしにんにく	0.1	緑			ターメリック	0.2	黄			●なたねあぶら	0.1	黄			さとう	1.5	黄							
		レモンがしじゅう	0.3	緑			なたねあぶら	3.5	黄			●しょうゆ	0.4	黄			オリーブあぶら	2	黄							
		さとう	1.5	黄			●トマトケチャップ	1	黄			しお	0.6	黄			●しょうゆ	2.5	黄							
		●しょうゆ	1.5	黄			●あかワイン	1	黄			レモンがしじゅう	1	緑			●でんふん	0.2	黄							
		●でんふん	0.3	黄			●ウスターソース	2	黄			●さとう	1.5	黄			●たまねぎ	10	赤							
		●ハム	5	赤			●さんどソース	1	黄			●しょうゆ	1.5	黄			▲かいそうはるさめ	15	緑							
		●じゃがいも	25	黄			●しょうゆ	0.8	黄			●でんふん	0.3	黄			●どうもろこし	5	緑							
4月17日 (木)	ポテトサラダ	にんじん	10	緑	4月21日 (月)	(揚)ひとちういかてん ぶら	こしう	0.025	黄	4月22日 (火)	たけのこのおかか	●たけのこ(水煮)	10	緑	4月23日 (水)	(焼)とりにくのりんご ソースかけ	●たけのこ(水煮)	10	緑							
		ぎゅうり	10	緑			▲ひとちういかてんぶら	50	黄			さんどまめ	5	緑			●たまねぎ	10	赤							
		さとう	0.3	黄			なたねあぶら	0.1	黄			●みりん	1.5	黄			●さき(酒)	0.5	黄							
		●す	0.3	黄			なたねあぶら	7.5	黄			さとう	2	黄			●さき(酒)	0.5	黄							
		しお	0.1	黄			●アロエ(シトルト)	20	緑			かつおぶし	0.5	赤			●さき(酒)	0.5	黄							
		●マヨネーズふうドレッシング	5	黄			●りんご(シトルト)	20	緑			なたねあぶら	0.1	黄			●さき(酒)	0.5	黄							
							●おうとう(シトルト)	20	緑																	

小学校給食予定献立表 令和7年(2025年)4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										
4月24日(木)	こめこうじにゅうパン1こ ぎゅうにゅう レタスのスープ (揚)シユウマイ こめこめのちゅうかあえ	●こめこうじにゅうパン1こ	1こ	黄	4月25日(金)	ごはん ぎゅうにゅう ハヤシライス ●ポークスープ ●トマトソース ●トマトケチャップ ○こむぎこ ○なたねあぶら ●あかワイン ●ウスターソース しお こしょう なたねあぶら ▲さかなずりみカツ なたねあぶら ●ささみ(シトルト) ひよこめ にんじん きゅうり さとう ●す ●しょうゆ ●ごまあぶら	こめ	70	黄	4月30日(水)	さげごはん ぎゅうにゅう ぶたじる (揚)ちくわのいそべあげ ふきとりにくのいそもの	こめ	70	黄										
		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤			▲さげごはんのもと	2.33																
		とりにく	10	赤			○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤															
		にんじん	10	緑			ぶたにく	15	赤															
		たまねぎ	25	緑			●あつあげ(角切り)	8	赤															
		レタス	20	緑			じゃがいも	20	黄															
		●チキンスープ	8				にんじん	5	緑															
		●しょうゆ	1.6				たまねぎ	10	緑															
		しお	0.6				あおなご	5	緑															
		こしょう	0.025				●にぼしこ	0.4	赤															
		なたねあぶら	0.1	黄			●みそ	7.5	赤															
		▲ポークシウマイ	2こ	赤			なたねあぶら	0.1	黄															
		なたねあぶら	3.8	黄			▲ちくわのいそべあげ	1こ	赤															
		●やきふた	10	赤			なたねあぶら	4.5	黄															
▲こめこめ	8	黄	とりにく	20	赤																			
にんじん	5	緑	●つきこんにやく	5																				
きゅうり	10	緑	▲ふき(水煮)	20	緑																			
さとう	1	黄	●みりん	1																				
●す	2		●さけ(酒)	1																				
●しょうゆ	2		さとう	1.5	黄																			
●ごまあぶら	1	黄	●しょうゆ	2																				
			しお	0.05																				
			なたねあぶら	0.1	黄																			
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 mg	水分 mg	ビタミン A mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 mg	水分 mg	ビタミン A mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g				
	558	25.3	21.5	2.6	257	50	1.1	192	0.26	0.41	8	2.2	729	24.4	28.7	2.5	368	74	4.0	320	0.29	0.44	16	4.4

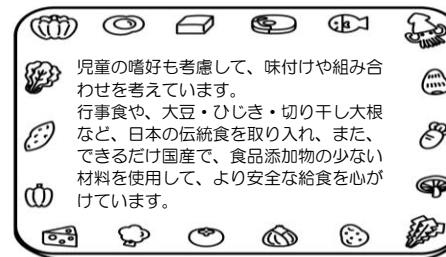
ご入学・ご進級おめでとうございます

4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。今年度も、成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

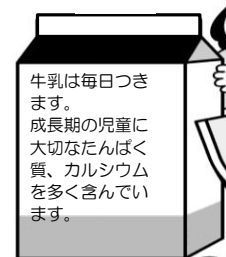
給食の約束

- ・毎日、きれいなハンカチを持てきましょう。
- ・食事の前には手をきれいに洗いましょう。
- ・トレーを使わない学校は、ナフキンを持てきましょう。
- ・毎日、箸を持てきましょう。
- ・クラスに掲示するこんだてカレンダーを見て、箸のマークの日は箸を使って食べましょう。
- ・正しい姿勢でゆっくりよくかんで食べましょう。
- ・給食では、いろいろな食べ物が出ます。苦手なものもあるかもしれませんが、健康な体づくりにはとても大切です。様々な味、食材にチャレンジしましょう。

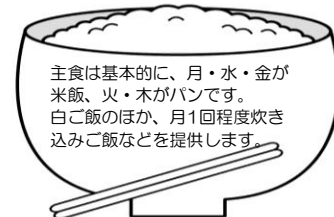
小学校給食の内容について



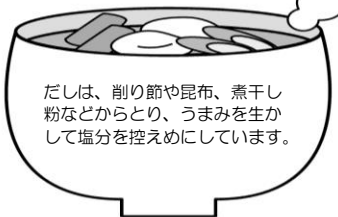
児童の嗜好も考慮して、味付けや組み合わせを考えています。
行事食や、大豆・ひじき・切り干し大根など、日本の伝統食を取り入れ、また、できるだけ国産で、食品添加物の少ない材料を使用して、より安全な給食を心がけています。



牛乳は毎日つきます。
成長期の児童に大切なたんぱく質、カルシウムを多く含んでいます。



主食は基本的に、月・水・金が
米飯、火・木がパンです。
白ご飯のほか、月1回程度炊き込みご飯などを提供します。



だしは、削り節や昆布、煮干し粉などからとり、うまみを生かして塩分を控えめにしています。



デザートには季節の果物やゼリーなどを提供します。

沖縄慰霊の日、学校給食週間、防災メニュー、お祝いメニューなどさまざまな献立を実施する予定です。