

学校給食予定献立表

令和8年(2026年)4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

(6943)-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、おむに筋肉や血球になる食品
- ◆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・・・殺菌やいもで炭水化物が多い食品
- ◆6群・・・油類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
4月16日(木)	コッペパン	●コッペパン	110	3	4月17日(金)	ごはん	○米	100	3	4月21日(月)	ごはん	○米	100	3	4月22日(水)	ごはん	○米	100	3
	牛乳	○牛乳	118	2		牛乳	○牛乳	118	2		牛乳	○牛乳	118	2		牛乳	○牛乳	118	2
	米粉マカロニ	○米粉マカロニ	19	1		炊飯ふりかけ	▲炊飯ふりかけ	15.5	5		肉巻	○肉巻	24	1		バナナキンスープ	○バナナキンスープ	19	1
	米粉マカロニ	▲米粉マカロニ	14.4	5		豚肉	●豚肉	24	1		うす揚げ	●うす揚げ	3.6	1		人参	●人参	24	5
	人参	●人参	12	5		ねじりこんにやく	●ねじりこんにやく	24	5		わかめ	●わかめ	0.6	2		玉ねぎ	●玉ねぎ	48	6
	玉ねぎ	●玉ねぎ	72	6		じゃがいも	●じゃがいも	60	3		キャベツ	●キャベツ	36	6		かぼちゃペースト	●かぼちゃペースト	30	3
	ピーマン	●ピーマン	6	5		ほうろく	●ほうろく	24	5		人参	●人参	24	5		手キンスープ	●手キンスープ	9.6	6
	ピーマン	●ピーマン	6	5		豆腐	●豆腐	48	6		豆腐	●豆腐	48	6		なごみ	●なごみ	1.8	5
	おろしこんにやく	●おろしこんにやく	0.36	4		豆腐	●豆腐	6	3		豆腐	●豆腐	6	3		牛乳	○牛乳	24	2
	トマトソース	●トマトソース	21.6	4		酒	●酒	1.2	3		酒	●酒	1.2	3		生クリーム	●生クリーム	1.2	6
	トマトケチャップ	●トマトケチャップ	12	2		砂糖	●砂糖	3	3		砂糖	●砂糖	3	3		塩	●塩	0.84	3
	ホウレンソウ	●ホウレンソウ	1.2	2		しょうゆ	●しょうゆ	6.6	3		しょうゆ	●しょうゆ	6.6	3		こしょう	●こしょう	0.03	3
	ウスターソース	●ウスターソース	1.2	2		なたね油	●なたね油	0.12	4		なたね油	●なたね油	0.12	4		なたね油	●なたね油	0.12	4
	砂糖	●砂糖	0.06	3		水	●水	36	3		水	●水	36	3		みりん	●みりん	9	1
	しょうゆ	●しょうゆ	0.03	3		酢	●酢	1.2	1		酢	●酢	1.2	1		焼酎	●焼酎	0.12	4
	オリーブ油	●オリーブ油	1.2	6		卵	●卵	1.8	3		卵	●卵	1.8	3		マヨネーズ	●マヨネーズ	0.06	6
	オリーブ油	●オリーブ油	1.2	6		鶏皮	●鶏皮	1.8	3		鶏皮	●鶏皮	1.8	3					
みかんゼリー	▲みかんゼリー	1	1	鶏皮	●鶏皮	1.8	3	鶏皮	●鶏皮	1.8	3								
みかんゼリー(常温)	▲みかんゼリー	1	1	砂糖	●砂糖	1.8	3	砂糖	●砂糖	1.8	3								

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのご様子です。皆さんが安心して給食を食われるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りを努めていきます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いたします。



《給食の約束》

- 毎日、きれいなハンカチを持参しましょう。
- 食事の前には手をきれいに洗いましょう。
- 毎日、箸を持参しましょう。
- 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、健康な体づくりにとはとても大切です。様々な味、食材にチャレンジしましょう。



主食
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。



給食の紹介



おかず
基本的に前期課程と同じ献立ですが、提供量が栄養士を調整しています。

※後期課程のみ、1品程度多く付くことがあります。

※庄内よつば学園(後期課程)の給食は、全て食卓で提供します。