

小学校給食予定献立表

令和8年(2026年)4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
4月24日(金)	(朝)じゃこてん キャベツとさきみのごま ずあえ	●にめ	70	黄	4月27日(月)	(朝)こどものひハンバーグ(ケチャップ クラス1本) ふたにくとピーマンのオ イスターソースいため	●こめ	70	黄	4月28日(火)	(朝)こくろパン ぎゅうにゅう キャロットスープ	●こくろパン	1こ	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
		●ふたにく	20	赤			▲しろみざかなだんご	30	赤			○じやがいも	10	赤
		●ねじりにんにく	20	赤			●にんじん	5	緑			●にんじん	10	緑
		●じゃがいも	50	黄			▲たまねぎ	25	緑			▲たまねぎ	25	緑
		●にんじん	20	緑			▲あおねぎ	5	緑			●たまねぎ	20	緑
		●たまねぎ	40	緑			●だしこんぶ	0.2	緑			●にんじんペースト	20	緑
		●さんどまめ	5	緑			●だしパック	2	緑			▲むぎえだまめ(大豆)	5	緑
		●さけ(酒)	1	黄			●しょうゆ	1.5	黄			●チコンスープ	8	黄
		●はとう	2.5	黄			●しお	0.6	黄			●しお	2.5	黄
		●しょうゆ	5.5	黄			●しょうゆ	2	黄			○ぎゅうにゅう	20	赤
		●なたねあぶら	0.1	黄			●しょうゆ	0.05	黄			●なまぐら	1	黄
▲じゃこてん	1こ	赤	●しお	0.015	黄	●しお	0.8	黄						
●さきみ(トルト)	10	赤	●こしょう	0.015	黄	●こしょう	0.025	黄						
●もやし	5	緑	●ごまあぶら	0.1	黄	●なたねあぶら	0.1	黄						
●キャベツ	25	緑	●ごまあぶら	0.1	黄	●ごまあぶら	0.1	黄						
●しろすりごま	1.5	黄	●なたねあぶら	0.2	黄	●なまぐら	6	黄						
●さとう	1.5	黄	●ごまあぶら	0.1	黄	●まぐろ(レトルト)	10	赤						
●ず	1.5	黄	●ごまあぶら	0.1	黄	●プロッコリー	30	緑						
●しょうゆ	2	黄	●ごまあぶら	0.1	黄	●どうもろこし	5	緑						
●ごまあぶら	0.2	黄	●ごまあぶら	0.1	黄	●わふうドレッシング	5	黄						
●ごまあぶら	0.2	黄	●ごまあぶら	0.1	黄	●ごまあぶら	0.1	黄						



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だと思います。
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ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。

給食の約束

- 毎日、きれいなハンカチを持ってきましょう。
- 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、ナフキンを持ってきましょう。
- 毎日、箸を持ってきましょう。
- 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来ます。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。
デザートには季節の果物やゼリーなどを提供します。

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。

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。