



小学校給食予定献立表

令和6年(2024年)5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

(8643)-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

栄養三色食品

■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緑色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																												
5月1日(水)	(給)しろみずかなフライ	ごはん	こめ	70	黄	(給)しろみずかなフライ	ごはん	こめ	70	黄	(給)しろみずかなフライ	ごはん	こめ	70	黄	(給)しろみずかなフライ	ごはん	こめ	70	黄																											
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	115	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	115	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	115	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	115	赤																											
		卵	卵	15	赤		卵	卵	15	赤		卵	卵	15	赤		卵	卵	15	赤																											
		なたねご	なたねご	20	赤		なたねご	なたねご	20	赤		なたねご	なたねご	20	赤		なたねご	なたねご	20	赤																											
		にんじん	にんじん	10	緑		にんじん	にんじん	10	緑		にんじん	にんじん	10	緑		にんじん	にんじん	10	緑																											
		たまねぎ	たまねぎ	20	緑		たまねぎ	たまねぎ	20	緑		たまねぎ	たまねぎ	20	緑		たまねぎ	たまねぎ	20	緑																											
		えのきたけ	えのきたけ	5	緑		えのきたけ	えのきたけ	5	緑		えのきたけ	えのきたけ	5	緑		えのきたけ	えのきたけ	5	緑																											
		キャベツ	キャベツ	30	緑		キャベツ	キャベツ	30	緑		キャベツ	キャベツ	30	緑		キャベツ	キャベツ	30	緑																											
		おろしにんじん	おろしにんじん	0.1	緑		おろしにんじん	おろしにんじん	0.1	緑		おろしにんじん	おろしにんじん	0.1	緑		おろしにんじん	おろしにんじん	0.1	緑																											
		ポークスープ	ポークスープ	5	黄		ポークスープ	ポークスープ	5	黄		ポークスープ	ポークスープ	5	黄		ポークスープ	ポークスープ	5	黄																											
		しょうゆ	しょうゆ	1.8	黄		しょうゆ	しょうゆ	1.8	黄		しょうゆ	しょうゆ	1.8	黄		しょうゆ	しょうゆ	1.8	黄																											
		しお	しお	0.6	黄		しお	しお	0.6	黄		しお	しお	0.6	黄		しお	しお	0.6	黄																											
こしょう	こしょう	0.025	黄	こしょう	こしょう	0.025	黄	こしょう	こしょう	0.025	黄	こしょう	こしょう	0.025	黄																																
なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄	なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄	なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄	なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄																																
あしかのフライ	あしかのフライ	7.5	赤	あしかのフライ	あしかのフライ	7.5	赤	あしかのフライ	あしかのフライ	7.5	赤	あしかのフライ	あしかのフライ	7.5	赤																																
なたねあぶら	なたねあぶら	7.5	赤	なたねあぶら	なたねあぶら	7.5	赤	なたねあぶら	なたねあぶら	7.5	赤	なたねあぶら	なたねあぶら	7.5	赤																																
やきそば	やきそば	10	赤	やきそば	やきそば	10	赤	やきそば	やきそば	10	赤	やきそば	やきそば	10	赤																																
ピーマン	ピーマン	7	黄	ピーマン	ピーマン	7	黄	ピーマン	ピーマン	7	黄	ピーマン	ピーマン	7	黄																																
にんじん	にんじん	5	緑	にんじん	にんじん	5	緑	にんじん	にんじん	5	緑	にんじん	にんじん	5	緑																																
きんぴら	きんぴら	3	緑	きんぴら	きんぴら	3	緑	きんぴら	きんぴら	3	緑	きんぴら	きんぴら	3	緑																																
さとう	さとう	1.5	黄	さとう	さとう	1.5	黄	さとう	さとう	1.5	黄	さとう	さとう	1.5	黄																																
す	す	2	黄	す	す	2	黄	す	す	2	黄	す	す	2	黄																																
しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄																																
ごまあぶら	ごまあぶら	1	黄	ごまあぶら	ごまあぶら	1	黄	ごまあぶら	ごまあぶら	1	黄	ごまあぶら	ごまあぶら	1	黄																																
こどもの日ゼリー(直送)	こどもの日ゼリー	1	黄	こどもの日ゼリー	こどもの日ゼリー	1	黄	こどもの日ゼリー	こどもの日ゼリー	1	黄	こどもの日ゼリー	こどもの日ゼリー	1	黄																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>13k</th> <th>たんぱく質</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>炭水化物</th> <th>エネルギー</th> <th>食塩相当量</th> <th>ビタミンA</th> <th>ビタミンB1</th> <th>ビタミンB2</th> <th>ビタミンC</th> <th>食塩相当量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>678</td> <td>24.2</td> <td>22.5</td> <td>2.0</td> <td>304</td> <td>642</td> <td>27.9</td> <td>28.7</td> <td>2.9</td> <td>42.6</td> <td>76</td> <td>6.26</td> <td>0.32</td> <td>0.53</td> <td>14</td> <td>5.9</td> </tr> </tbody> </table>																				13k	たんぱく質	たんぱく質	脂質	炭水化物	エネルギー	食塩相当量	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量	678	24.2	22.5	2.0	304	642	27.9	28.7	2.9	42.6	76	6.26	0.32	0.53	14	5.9
13k	たんぱく質	たんぱく質	脂質	炭水化物	エネルギー	食塩相当量	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量																																				
678	24.2	22.5	2.0	304	642	27.9	28.7	2.9	42.6	76	6.26	0.32	0.53	14	5.9																																
5月10日(金)	(給)あしらのフライ(ソース クラス1本)	ごはん	こめ	70	黄	(給)あしらのフライ(ソース クラス1本)	ごはん	こめ	70	黄	(給)あしらのフライ(ソース クラス1本)	ごはん	こめ	70	黄	(給)あしらのフライ(ソース クラス1本)	ごはん	こめ	70	黄																											
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	115	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	115	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	115	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	115	赤																											
		だんご	だんご	15	赤		だんご	だんご	15	赤		だんご	だんご	15	赤		だんご	だんご	15	赤																											
		にんじん	にんじん	10	緑		にんじん	にんじん	10	緑		にんじん	にんじん	10	緑		にんじん	にんじん	10	緑																											
		たまねぎ	たまねぎ	25	緑		たまねぎ	たまねぎ	25	緑		たまねぎ	たまねぎ	25	緑		たまねぎ	たまねぎ	25	緑																											
		あおなご	あおなご	3	緑		あおなご	あおなご	3	緑		あおなご	あおなご	3	緑		あおなご	あおなご	3	緑																											
		にんじん	にんじん	0.4	赤		にんじん	にんじん	0.4	赤		にんじん	にんじん	0.4	赤		にんじん	にんじん	0.4	赤																											
		みそ	みそ	7.5	赤		みそ	みそ	7.5	赤		みそ	みそ	7.5	赤		みそ	みそ	7.5	赤																											
		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄																											
		あしのフライ	あしのフライ	1	赤		あしのフライ	あしのフライ	1	赤		あしのフライ	あしのフライ	1	赤		あしのフライ	あしのフライ	1	赤																											
		なたねあぶら	なたねあぶら	6	黄		なたねあぶら	なたねあぶら	6	黄		なたねあぶら	なたねあぶら	6	黄		なたねあぶら	なたねあぶら	6	黄																											
		ちんねん(トルト)	ちんねん(トルト)	4	赤		ちんねん(トルト)	ちんねん(トルト)	4	赤		ちんねん(トルト)	ちんねん(トルト)	4	赤		ちんねん(トルト)	ちんねん(トルト)	4	赤																											
にんじん	にんじん	5	緑	にんじん	にんじん	5	緑	にんじん	にんじん	5	緑	にんじん	にんじん	5	緑																																
ほうろんそう	ほうろんそう	5	緑	ほうろんそう	ほうろんそう	5	緑	ほうろんそう	ほうろんそう	5	緑	ほうろんそう	ほうろんそう	5	緑																																
もやし	もやし	25	緑	もやし	もやし	25	緑	もやし	もやし	25	緑	もやし	もやし	25	緑																																
しらすごま	しらすごま	1.5	黄	しらすごま	しらすごま	1.5	黄	しらすごま	しらすごま	1.5	黄	しらすごま	しらすごま	1.5	黄																																
さとう	さとう	1	黄	さとう	さとう	1	黄	さとう	さとう	1	黄	さとう	さとう	1	黄																																
しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>13k</th> <th>たんぱく質</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>炭水化物</th> <th>エネルギー</th> <th>食塩相当量</th> <th>ビタミンA</th> <th>ビタミンB1</th> <th>ビタミンB2</th> <th>ビタミンC</th> <th>食塩相当量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>625</td> <td>26.2</td> <td>19.1</td> <td>1.7</td> <td>299</td> <td>75</td> <td>19</td> <td>174</td> <td>0.25</td> <td>0.42</td> <td>9</td> <td>2.2</td> </tr> </tbody> </table>																				13k	たんぱく質	たんぱく質	脂質	炭水化物	エネルギー	食塩相当量	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量	625	26.2	19.1	1.7	299	75	19	174	0.25	0.42	9	2.2				
13k	たんぱく質	たんぱく質	脂質	炭水化物	エネルギー	食塩相当量	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量																																				
625	26.2	19.1	1.7	299	75	19	174	0.25	0.42	9	2.2																																				
5月17日(金)	(給)チキンハンバーグのおろしたれかけ	ごはん	こめ	70	黄	(給)チキンハンバーグのおろしたれかけ	ごはん	こめ	70	黄	(給)チキンハンバーグのおろしたれかけ	ごはん	こめ	70	黄	(給)チキンハンバーグのおろしたれかけ	ごはん	こめ	70	黄																											
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	115	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	115	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	115	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	115	赤																											
		ぶたにく	ぶたにく	20	赤		ぶたにく	ぶたにく	20	赤		ぶたにく	ぶたにく	20	赤		ぶたにく	ぶたにく	20	赤																											
		にんじん	にんじん	10	緑		にんじん	にんじん	10	緑		にんじん	にんじん	10	緑		にんじん	にんじん	10	緑																											
		たまねぎ	たまねぎ	20	緑		たまねぎ	たまねぎ	20	緑		たまねぎ	たまねぎ	20	緑		たまねぎ	たまねぎ	20	緑																											
		あおなご	あおなご	5	緑		あおなご	あおなご	5	緑		あおなご	あおなご	5	緑		あおなご	あおなご	5	緑																											
		だしパック	だしパック	2	黄		だしパック	だしパック	2	黄		だしパック	だしパック	2	黄		だしパック	だしパック	2	黄																											
		でんふん	でんふん	1.8	黄		でんふん	でんふん	1.8	黄		でんふん	でんふん	1.8	黄		でんふん	でんふん	1.8	黄																											
		しょうゆ	しょうゆ	1.5	黄		しょうゆ	しょうゆ	1.5	黄		しょうゆ	しょうゆ	1.5	黄		しょうゆ	しょうゆ	1.5	黄																											
		しお	しお	0.8	黄		しお	しお	0.8	黄		しお	しお	0.8	黄		しお	しお	0.8	黄																											
		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄																											
		チキンハンバーグ	チキンハンバーグ	1	黄		チキンハンバーグ	チキンハンバーグ	1	黄		チキンハンバーグ	チキンハンバーグ	1	黄		チキンハンバーグ	チキンハンバーグ	1	黄																											
にんじん	にんじん	1	赤	にんじん	にんじん	1	赤	にんじん	にんじん	1	赤	にんじん	にんじん	1	赤																																
かすかじゆ	かすかじゆ	1.5	黄	かすかじゆ	かすかじゆ	1.5	黄	かすかじゆ	かすかじゆ	1.5	黄	かすかじゆ	かすかじゆ	1.5	黄																																
さとう	さとう	1.5	黄	さとう	さとう	1.5	黄	さとう	さとう	1.5	黄	さとう	さとう	1.5	黄																																
しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄																																
かつお	かつお	25	赤	かつお	かつお	25	赤	かつお	かつお	25	赤	かつお	かつお	25	赤																																
にんじん	にんじん	5	緑	にんじん	にんじん	5	緑	にんじん	にんじん	5	緑	にんじん	にんじん	5	緑																																
たまねぎ	たまねぎ	10	緑	たまねぎ	たまねぎ	10	緑	たまねぎ	たまねぎ	10	緑	たまねぎ	たまねぎ	10	緑																																
ピーマン	ピーマン	8	黄	ピーマン	ピーマン	8	黄	ピーマン	ピーマン	8	黄	ピーマン	ピーマン	8	黄																																
▲たけのこ(水煮)	▲たけのこ(水煮)	10	緑	▲たけのこ(水煮)	▲たけのこ(水煮)	10	緑	▲たけのこ(水煮)	▲たけのこ(水煮)	10	緑	▲たけのこ(水煮)	▲たけのこ(水煮)	10	緑																																
キャベツ	キャベツ	10	緑	キャベツ	キャベツ	10	緑	キャベツ	キャベツ	10	緑	キャベツ	キャベツ	10	緑																																
つちしようが	つちしようが	0.5	緑	つちしようが	つちしようが	0.5	緑	つちしようが	つちしようが	0.5	緑	つちしようが	つちしようが	0.5	緑																																
おろしにんじん	おろしにんじん	0.2	緑	おろしにんじん	おろしにんじん	0.2	緑	おろしにんじん	おろしにんじん	0.2	緑	おろしにんじん	おろしにんじん	0.2	緑																																
でんふん	でんふん	0.1	黄	でんふん	でんふん	0.1	黄	でんふん	でんふん	0.1	黄	でんふん	でんふん	0.1	黄																																
オスターソース	オスターソース	1	黄	オスターソース	オスターソース	1	黄	オスターソース	オスターソース	1	黄	オスターソース	オスターソース	1	黄																																
しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄																																
さとう	さとう	1.5	黄	さとう	さとう	1.5	黄	さとう	さとう	1.5	黄	さとう	さとう	1.5	黄																																
しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄	しょうゆ	しょうゆ	2	黄																																
しお	しお	0.05	黄	しお	しお	0.05	黄	しお	しお	0.05	黄	しお	しお	0.05	黄																																
こしょう	こしょう	0.015	黄	こしょう	こしょう	0.015	黄	こしょう	こしょう	0.015	黄	こしょう	こしょう	0.015	黄																																
ごまあぶら	ごまあぶら	0.1	黄	ごまあぶら	ごまあぶら	0.1	黄	ごまあぶら	ごまあぶら	0.1	黄	ごまあぶら	ごまあぶら																																		



小学校給食予定献立表

令和6年(2024年)5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・・・からの調子を整える食品

材料および献立名は都合により変更ことがあります。

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																																																																				
5月24日(金)	ごはん ぎょうちゅう どりをぼろ ありのみそしる たまねぎ にんじん じゃがいも たまねぎ あさなご えのきたけ だしこんぶ だしハンク みそ きつね ゆかり ゆかり きつね でんふん とりにく つぎこんぶ ふき(水煮) みりん きつね さとう しょうゆ しお なたねあぶら	こめ	70	黄	5月27日(月)	ごはん ぎょうちゅう がたたく ねじりこんにやく じゃがいも にんじん たまねぎ さんごまめ あかみそ コチンヤン みりん さとう しょうゆ しお なたねあぶら	こめ	70	黄	5月28日(火)	(備)かぼちゃコロッケ ツナとごぼうのごまドレッシング(クラス1本)	こめ	70	黄	5月29日(水)	ごはん ぎょうちゅう ピーフカレーライス にんじん たまねぎ じゃがいも つちしようが おろしにんにく セロリ おろしりんご ポークスープ トマトソース たまねぎ さとう しょうゆ しお なたねあぶら	こめ	70	黄	5月30日(木)	ミルクツイスト1こ ぎょうちゅう チキンヌードルスープ スナック にんじん たまねぎ セロリ チキンスープ つちしようが おろしにんにく オレガノ しお こしょう なたねあぶら カブグラタン(野菜) ハムとチンゲンサイのサラダ たまねぎ チンゲンサイ ず しお さとう なたねあぶら	ミルクツイスト1こ	1	黄	ぎょうちゅう	1	赤	チキンヌードルスープ	5	赤	スナック	10	緑	にんじん	10	緑	たまねぎ	30	緑	セロリ	3	緑	チキンスープ	3	赤	つちしようが	3	緑	おろしにんにく	0.3	緑	オレガノ	0.015	緑	しお	0.6	黄	こしょう	0.025	黄	なたねあぶら	0.1	黄	カブグラタン(野菜)	1	黄	ハム	10	赤	たまねぎ	15	緑	チンゲンサイ	20	緑	ず	1	黄	しお	0.2	黄	さとう	0.6	黄	なたねあぶら	2	黄
		栄養価	559	28.3			15.8	2.2	344			89	2.3	170			0.24	0.58	8			2.6	栄養価	610	22.2	17.4	1.6	311	75	1.8	316	0.45	0.48	36	8.1	栄養価	738	23.1	34.1	2.5	466	77	2.8	241	0.35	0.44	18	7.8	栄養価	680	23.0	23.7	1.6	377	70	1.8	303	0.28	0.60	21	7.3																										

学校給食の食事内容について



給食は残さず
食べなくちゃ
いけないの？



学校給食の献立は、文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、栄養教諭等が作成しています。1日に必要な栄養量の1/3程度を基本に、食材や調理方法を工夫して提供します。残さず食べることで、必要な栄養をしっかりとることができますので、食べられる人は、盛り付けられた量を食べ切るよう心がけましょう。

苦手な食べ物があったり、食べられる量が少なかったり、給食を食べることに不安を感じている人は、無理をしなくて大丈夫です。成長するにつれて、だんだんと食べられるようになりますので、少しずつ慣れていきましょう。

★協力を準備をし、食べる時間を長く
とれるようにすることが大切です。



★楽しい雰囲気でもと、
よりおいしく感じます。

