

令和8年度

8月 9月 学校給食予定献立表

猪名川町立学校給食センター

日・曜	31日(月)	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	14日(月)	15日(火)		
献立名	妻ご飯 牛乳 野菜たっぷりカレー れんこんチップス きゅうりの漬け物	ご飯 牛乳 そうめん汁 トンひじき ツナじゃが	ご飯(少なめ) 牛乳 豆乳のごみそ担々スープ ポークシューマイ(幼小1個、中2個) ジャージャー麺	ご飯(少なめ) 牛乳 シブ汁 ラタトゥユ コロッケ 鯖のたつた揚げ クレープイリチー	ご飯(少なめ) 牛乳 ラタトゥユ コロッケ にんじんのカレーマヨ炒め	ご飯 牛乳 若布スープ 厚揚げの薬味しょうゆかけ キムタク炒め	チキンライス 牛乳 キャベツのスープ スパゲティのバジルソテー コロコロポテト	ご飯 牛乳 鶏すき さわらの菊花あんかけ 豚肉とこんにゃくのピリ辛炒め	ご飯 牛乳 中華スープ 麻婆なす ごま団子 春巻き(1本)	ご飯(少なめ) ガバオライス(具) 牛乳 フォー 春巻き(1本)	ご飯 牛乳 厚揚げのみそ汁 鮭の塩焼き 鶏の塩焼き キャベツの酢の物	ご飯 牛乳 つくねのすまし汁 牛肉と大豆のオイスター炒め 胡瓜の昆布和え		
材料名および使用量 (g)	精白米 65 押麦 10 牛乳 1本 牛も肉 20 たまねぎ 45 じゃがいも 30 かぼちゃ 20 なす 15 トマト 15 にんじん 10 青ピーマン 5 にんにく おろし 0.5 しょうが 0.5 カレールー 9 ケチャップ 3 濃厚ソース 2 こしょう 0.02 れんこん 35 塩 0.1 なたね油 3 きゅうり 30 刻み昆布 0.2 しょうが 0.2 こいくちしょうゆ 2.5 三温糖 2 穀物酢 1 本みりん 0.5 ごま 0.2 とうがらし 0.01 塩 0.05	精白米 75 牛乳 1本 そうめん 8 たまねぎ 30 にんじん 20 油揚げ 5 乾しいたけ 0.5 葉ねぎ 5 うすくちしょうゆ 3 削り節 2 出し昆布 0.5 豚も肉 15 にんじん 7 ほしひじき 1.7 白ねぎ 1 にんにく おろし 0.2 しょうが 0.2 すりごま 1 三温糖 1 米みそ 1.5 水 1.5 かき油 1 ごま油 0.3 まぐろ水煮 8 じゃがいも 25 たまねぎ 15 つきこんにゃく 5 こいくちしょうゆ 1.5 三温糖 1 酒 1 本みりん 0.5	精白米 65 牛乳 1本 鶏ミンチ 10 たまねぎ 20 キャベツ 20 りょくとうもやし 10 にんじん 10 チンゲンサイ 5 豆乳 10 すりごま 1 にんにく おろし 0.2 米みそ 6 うすくちしょうゆ 1.5 トウバンジャン 0.1 ごま油 0.5 鶏がらスープ 10 ポークシューマイ 1 クイティオ 7 豚も肉 10 たまねぎ 15 にんじん 5 乾しいたけ 0.4 にんにく おろし 0.2 しょうが 0.2 テンメンジャン 3 こいくちしょうゆ 1.8 ごま油 0.5 三温糖 0.3 酒 0.2 水 3	精白米 65 牛乳 1本 若鶏も皮なし 10 とうがん 40 たまねぎ 25 にんじん 15 葉ねぎ 5 うすくちしょうゆ 4 塩 0.3 削り節 2 出し昆布 0.5 さば 1 しょうが 0.5 うすくちしょうゆ 1.5 でん粉 6 なたね油 5 豚も肉 10 さつまあげ 7 しらたき 10 生揚げ 5 刻み昆布 3 三温糖 2 本みりん 1.2 こいくちしょうゆ 2 酒 2 なたね油 0.5	精白米 65 牛乳 1本 若鶏も肉 15 たまねぎ 35 ズッキーニ 15 トマト 20 なす 20 にんじん 10 青ピーマン 5 にんにく おろし 0.2 塩 5 こしょう 0.02 鶏がらスープ 10 一口絹揚げ 1 葉ねぎ 1 しょうが 0.2 粉かつお 0.1 にんにく おろし 0.1 ゆず果汁 0.3 本みりん 2 こいくちしょうゆ 1.5 水 1.5 でん粉 0.3 こしょう 0.01 豚も肉 16 りょくとうもやし 15 はくさいキムチ 10 たくあん漬(刻み) 5 にんにく おろし 3 本みりん 0.2 こいくちしょうゆ 1.5 ごま油 0.5 でん粉 0.05	精白米 75 牛乳 1本 若鶏も皮付き 20 たまねぎ 10 マッシュルーム 5 ケチャップ 15 塩 0.6 こしょう 0.02 牛乳 1本 キャベツ 35 たまねぎ 30 にんじん 15 白ねぎ 7 ぶなしめじ 15 スイートコーン 5 うすくちしょうゆ 0.1 塩 0.02 こしょう 0.02 鶏がらスープ 15 一口絹揚げ 1 葉ねぎ 1 しょうが 0.2 粉かつお 0.1 にんにく おろし 0.1 ゆず果汁 0.3 豚ミンチ 2 本みりん 2 こいくちしょうゆ 1.5 水 1.5 オリーブ油 0.3 塩 0.2 こしょう 0.03 じゃがいも 50 なたね油 4 塩 0.15 豚ミンチ 10 つきこんにゃく 20 にんじん 7 青ピーマン 3 三温糖 1.5 こいくちしょうゆ 2.5 とうがらし 0.01 なたね油 0.1	精白米 65 牛乳 1本 若鶏も皮付き 20 たまねぎ 10 マッシュルーム 5 ケチャップ 15 塩 0.6 こしょう 0.02 牛乳 1本 キャベツ 35 たまねぎ 30 にんじん 15 白ねぎ 7 ぶなしめじ 15 スイートコーン 5 うすくちしょうゆ 0.1 塩 0.02 こしょう 0.02 鶏がらスープ 15 スパゲティ 8 豚ミンチ 10 バジルソース 1 にんにく おろし 0.1 オリーブ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.03 じゃがいも 50 なたね油 4 塩 0.15 豚ミンチ 10 つきこんにゃく 20 にんじん 7 青ピーマン 3 三温糖 1.5 こいくちしょうゆ 2.5 とうがらし 0.01 なたね油 0.1	精白米 75 牛乳 1本 若鶏も皮付き 20 たまねぎ 10 マッシュルーム 5 ケチャップ 15 塩 0.6 こしょう 0.02 牛乳 1本 キャベツ 35 たまねぎ 30 にんじん 15 白ねぎ 7 ぶなしめじ 15 スイートコーン 5 うすくちしょうゆ 0.1 塩 0.02 こしょう 0.02 鶏がらスープ 15 スパゲティ 8 豚ミンチ 10 バジルソース 1 にんにく おろし 0.1 オリーブ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.03 じゃがいも 50 なたね油 4 塩 0.15 豚ミンチ 10 つきこんにゃく 20 にんじん 7 青ピーマン 3 三温糖 1.5 こいくちしょうゆ 2.5 とうがらし 0.01 なたね油 0.1	精白米 75 牛乳 1本 豚ミンチ 15 だいた(ひきわり) 10 たまねぎ 25 キャベツ 20 チンゲンサイ 15 にんじん 10 生しいたけ 5 うすくちしょうゆ 5 かき油 1 うすくちしょうゆ 1 本みりん 1 ごま油 0.2 鶏がらスープ 10 塩 0.05 こしょう 0.01 豚ミンチ 15 青ピーマン 5 しょうが 0.2 にんにく おろし 0.1 キャベツ 15 米みそ 2 こいくちしょうゆ 1 にら 1 葉ねぎ 5 うすくちしょうゆ 5 レモン果汁 0.5 とうがらし 0.01 鶏がらスープ 10 でん粉 1 なたね油 5	精白米 65 牛乳 1本 豚ミンチ 15 だいた(ひきわり) 10 たまねぎ 15 にんじん 7 青ピーマン 3 バジル 10 にんにく おろし 5 かき油 5 うすくちしょうゆ 1 ごま油 0.2 鶏がらスープ 10 塩 0.05 こしょう 0.01 豚ミンチ 15 青ピーマン 5 しょうが 0.2 にんにく おろし 0.1 キャベツ 15 米みそ 2 こいくちしょうゆ 1 にら 1 葉ねぎ 5 うすくちしょうゆ 5 レモン果汁 0.5 とうがらし 0.01 鶏がらスープ 10 でん粉 1 なたね油 5	精白米 75 牛乳 1本 豚ミンチ 15 だいた(ひきわり) 10 たまねぎ 15 にんじん 7 青ピーマン 3 バジル 10 にんにく おろし 5 かき油 5 うすくちしょうゆ 1 ごま油 0.2 鶏がらスープ 10 塩 0.05 こしょう 0.01 豚ミンチ 15 青ピーマン 5 しょうが 0.2 にんにく おろし 0.1 キャベツ 15 米みそ 2 こいくちしょうゆ 1 にら 1 葉ねぎ 5 うすくちしょうゆ 5 レモン果汁 0.5 とうがらし 0.01 鶏がらスープ 10 でん粉 1 なたね油 5			
	4年	599kcal	550kcal	540kcal	658kcal	577kcal	541kcal	566kcal	619kcal	596kcal	595kcal	553kcal	564kcal	
	中学	736kcal	673kcal	696kcal	754kcal	730kcal	698kcal	693kcal	743kcal	700kcal	698kcal	674kcal	691kcal	
	日・曜	16日(水)	17日(木)	18日(金)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	○:赤色の食品…体をつくるものになるもの □:黄色の食品…熱や力になるもの △:緑色の食品…体の調子を整えるもの ※材料の都合により献立を変更することがあります。				
	献立名	ご飯 牛乳 コンスープ 豚肉のハンニーマスタードソテー 海と畑のサラダ	ご飯 牛乳 卵とみずくのスープ あじの南蛮づけ 油みそ	ナン 牛乳 大豆とひき肉のカレー いかリング フルーツカクテル	ご飯 牛乳 冬瓜のみそ汁 鶏肉のレモンじょうゆかけ 切干し大根の酢の物	ご飯 牛乳 かきたま汁 お月見うさぎのハンバーグ ささみとキャベツの和え物 お月見ゼリー	カレーピラフ 牛乳 ジュリエンスープ 鶏肉のマーマレード煮 ハンブキンサラダ	ご飯 牛乳 なめこ汁 いわしのフライ おからの炒り煮	ご飯 牛乳 鶏肉と大豆のトマトソース煮 ししゃものハーブ揚げ(幼小1尾、中2尾) 海藻サラダ	幼幼稚園と小学校、中学校で重量が違う献立は以下の通りです。 4日(金)コロッケ 幼小:50g 中:60g 7日(月)一口絹揚げ 幼小:35g 中:70g 14日(月)さけ 幼小:40g 中:50g 17日(木)あじフィーレ 幼小:30g 中:40g 18日(金)ナン 幼小:70g 中:100g 24日(木)若鶏も皮なし 幼小:25g 中:30g 25日(金)うさぎ型ハンバーグ 幼小:40g 中:60g 29日(火)いわし 幼小:30g 中:40g				
	材料名および使用量 (g)	精白米 75 牛乳 1本 スイートコーン 25 じゃがいも 30 たまねぎ 30 にんじん 10 えのきたけ 5 うすくちしょうゆ 4 塩 0.05 こしょう 0.02 鶏がらスープ 15 豚も肉 20 はちみつ 4 三温糖 0.5 こいくちしょうゆ 4 マスタード(あらびき) 2.5 ぶどう酒 白 0.7 たまねぎ 25 にんじん 3 青ピーマン 3 でん粉 0.2 キャベツ 20 きゅうり 10 まぐろ水煮 5 ほしひじき 0.6 りんご酢 2 オリーブ油 1.5 うすくちしょうゆ 1.5 塩 0.1 こしょう 0.01	精白米 75 牛乳 1本 鶏卵 15 もずく 10 木綿豆腐 20 たまねぎ 20 チンゲンサイ 15 にんじん 10 うすくちしょうゆ 4 塩 0.1 こしょう 0.02 ごま油 0.2 濃厚ソース 0.5 鶏がらスープ 15 あじフィーレ 1 マスタード(あらびき) 3 なたね油 4 たまねぎ 15 青ピーマン 2 三温糖 2 穀物酢 2 うすくちしょうゆ 2.5 とうがらし 0.01 おから 4 塩 0.2 こしょう 2 でん粉 0.1 なたね油 0.1 ごま油 0.2 パインアップル 20 みかん 15 ナタデココ 10 レモンゼリー 20	ナン 1枚 牛乳 1本 合挽きミンチ 20 だいた 乾 10 じゃがいも 45 たまねぎ 60 にんじん 20 にんにく おろし 1 しょうが 1 カレールー 3 米粉 2 濃厚ソース 2 ウスターソース 2 ケチャップ 4 こいくちしょうゆ 1 塩 0.2 カレー粉 0.2 シナモン 0.03 ナツメグ 0.03 クローブ 0.03 ローズマリー 0.03 パプリカ 0.03 こしょう 0.02 いか輪切り 40	精白米 75 牛乳 1本 豚も肉 5 木綿豆腐 30 油揚げ 2 とうがん 30 にんじん 10 生しいたけ 5 葉ねぎ 5 米みそ 8 煮干しだし 3 若鶏も皮なし 2 でん粉 5 なたね油 4 三温糖 1.5 うすくちしょうゆ 2 レモン果汁 0.8 ぶどう酒 白 0.5 水 1.3 キャベツ 25 ささみ 5 はるさめ 3 しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 3 ごま 1 三温糖 0.8 ごま油 0.5 お月見ゼリー 1	精白米 75 牛乳 1本 鶏卵 20 木綿豆腐 30 かまぼこ 5 たまねぎ 20 にんじん 10 糸みつば 3 うすくちしょうゆ 5 でん粉 1.5 出し昆布 0.3 うさぎ型ハンバーグ 1 なたね油 0.01 三温糖 1 濃厚ソース 1 ぶどう酒 赤 1 水 3 でん粉 0.2 キャベツ 25 ささみ 5 はるさめ 3 しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 3 ごま 1 三温糖 0.8 ごま油 0.5 お月見ゼリー 1	精白米 65 牛乳 1本 豚ミンチ 15 たまねぎ 10 にんじん 5 塩 0.8 カレー粉 0.2 ガーリックパウダー 0.02 こしょう 0.02 牛乳 1本 たまねぎ 30 キャベツ 30 にんじん 20 えのきたけ 3 セロリ 1 うすくちしょうゆ 3 塩 0.3 こしょう 0.02 ローリエ 0.01 鶏がらスープ 15 若鶏も皮なし 50 マーマレード(調理用) 10 うすくちしょうゆ 3 三温糖 1 ぶどう酒 白 1 でん粉 0.4 かぼちゃ 25 きゅうり 15 ノンエッグマヨ 7 塩 0.1 こしょう 0.03	精白米 75 牛乳 1本 なめこ 10 木綿豆腐 25 じゃがいも 25 たまねぎ 15 にんじん 10 キャベツ 5 米みそ 8 削り節 2 いわし 1 塩 0.1 こしょう 0.03 小麦粉 6 パン粉 9 なたね油 4 若鶏も皮なし 10 おから 8 板こんにゃく 5 にんじん 3 三温糖 1.5 こいくちしょうゆ 2 酒 0.5 本みりん 0.5 削り節 0.5	精白米 75 牛乳 1本 若鶏も皮付き 20 だいた 乾 5 たまねぎ 40 じゃがいも 40 にんじん 15 ケチャップ 6 トマトソース 4 三温糖 2.5 ウスターソース 2 こいくちしょうゆ 1 塩 0.2 こしょう 0.02 ししゃも 1 乾燥バジル 0.03 ローズマリー 0.03 米粉 5 なたね油 2 サラダこんにゃく 10 海藻ミックス 1 きゅうり 15 まぐろ水煮 5 穀物酢 2 うすくちしょうゆ 2 三温糖 1.5	アレルギーのあるお子様へ、より正確かつ詳細な内容をお知らせするために 業者から提出された加工品等の物資内容表を町HPにて公表いたします。 ○納入業者から提出されたものをそのまま複写し、公表します。 ○精肉、鶏肉、鶏卵、生鮮青果物等は掲載していません。 右下の二次元バーコードから検索できます。 その他ご不明な点は、 学校給食センターまでお問い合わせください。 TEL:072-766-0219				
		4年	542kcal	588kcal	634kcal	603kcal	617kcal	587kcal	637kcal	601kcal	給食物資内容表の公表について			
		中学	662kcal	724kcal	804kcal	735kcal	774kcal	720kcal	787kcal	786kcal	給食物資内容表の公表について			
		日・曜	16日(水)	17日(木)	18日(金)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	○:赤色の食品…体をつくるものになるもの □:黄色の食品…熱や力になるもの △:緑色の食品…体の調子を整えるもの ※材料の都合により献立を変更することがあります。			
		献立名	ご飯 牛乳 コンスープ 豚肉のハンニーマスタードソテー 海と畑のサラダ	ご飯 牛乳 卵とみずくのスープ あじの南蛮づけ 油みそ	ナン 牛乳 大豆とひき肉のカレー いかリング フルーツカクテル	ご飯 牛乳 冬瓜のみそ汁 鶏肉のレモンじょうゆかけ 切干し大根の酢の物	ご飯 牛乳 かきたま汁 お月見うさぎのハンバーグ ささみとキャベツの和え物 お月見ゼリー	カレーピラフ 牛乳 ジュリエンスープ 鶏肉のマーマレード煮 ハンブキンサラダ	ご飯 牛乳 なめこ汁 いわしのフライ おからの炒り煮	ご飯 牛乳 鶏肉と大豆のトマトソース煮 ししゃものハーブ揚げ(幼小1尾、中2尾) 海藻サラダ	幼幼稚園と小学校、中学校で重量が違う献立は以下の通りです。 4日(金)コロッケ 幼小:50g 中:60g 7日(月)一口絹揚げ 幼小:35g 中:70g 14日(月)さけ 幼小:40g 中:50g 17日(木)あじフィーレ 幼小:30g 中:40g 18日(金)ナン 幼小:70g 中:100g 24日(木)若鶏も皮なし 幼小:25g 中:30g 25日(金)うさぎ型ハンバーグ 幼小:40g 中:60g 29日(火)いわし 幼小:30g 中:40g			
		材料名および使用量 (g)	精白米 75 牛乳 1本 スイートコーン 25 じゃがいも 30 たまねぎ 30 にんじん 10 えのきたけ 5 うすくちしょうゆ 4 塩 0.05 こしょう 0.02 鶏がらスープ 15 豚も肉 20 はちみつ 4 三温糖 0.5 こいくちしょうゆ 4 マスタード(あらびき) 2.5 ぶどう酒 白 0.7 たまねぎ 25 にんじん 3 青ピーマン 3 でん粉 0.2 キャベツ 20 きゅうり 10 まぐろ水煮 5 ほしひじき 0.6 りんご酢 2 オリーブ油 1.5 うすくちしょうゆ 1.5 塩 0.1 こしょう 0.01	精白米 75 牛乳 1本 鶏卵 15 もずく 10 木綿豆腐 20 たまねぎ 20 チンゲンサイ 15 にんじん 10 うすくちしょうゆ 4 塩 0.1 こしょう 0.02 ごま油 0.2 濃厚ソース 0.5 鶏がらスープ 15 あじフィーレ 1 マスタード(あらびき) 3 なたね油 4 たまねぎ 15 青ピーマン 2 三温糖 2 穀物酢 2 うすくちしょうゆ 2.5 とうがらし 0.01 おから 4 塩 0.2 こしょう 2 でん粉 0.1 なたね油 0.1 ごま油 0.2 パインアップル 20 みかん 15 ナタデココ 10 レモンゼリー 20	ナン 1枚 牛乳 1本 合挽きミンチ 20 だいた 乾 10 じゃがいも 45 たまねぎ 60 にんじん 20 にんにく おろし 1 しょうが 1 カレールー 3 米粉 2 濃厚ソース 2 ウスターソース 2 ケチャップ 4 こいくちしょうゆ 1 塩 0.2 カレー粉 0.2 シナモン 0.03 ナツメグ 0.03 クローブ 0.03 ローズマリー 0.03 パプリカ 0.03 こしょう 0.02 いか輪切り 40	精白米 75 牛乳 1本 豚も肉 5 木綿豆腐 30 油揚げ 2 とうがん 30 にんじん 10 生しいたけ 5 葉ねぎ 5 米みそ 8 煮干しだし 3 若鶏も皮なし 2 でん粉 5 なたね油 4 三温糖 1.5 うすくちしょうゆ 2 レモン果汁 0.8 ぶどう酒 白 0.5 水 1.3 キャベツ 25 ささみ 5 はるさめ 3 しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 3 ごま 1 三温糖								