

令和7年 4月 学校給食献立表 (1～6年生)

* 献立はやむを得ない事情により変更することがあります

月	火	水	木	金																																																				
使用している材料等詳細は「週間献立表」をご確認ください。 画面をスクロールするか、「学校給食献立表」の日々の献立名をクリックすると「週間献立表」に移動します。																																																								
			10 米飯 ドレッシングサラダ 骨太カレー 牛乳	11 米飯 さばの磯辺揚げ すまし汁 うめじそふりかけ（袋） 牛乳																																																				
14 新じゃがごはん 春キャベツのナムル 春野菜の豚汁 味付けいりこ 牛乳	15 米飯 酢豚 肉団子のスープ 塩昆布 牛乳	16 コーンライス 白身魚のバジル焼き トマトシチュー スライスチーズ 牛乳	17 米飯 豚肉のソースいため みそ汁 わかめふりかけ（袋） 牛乳	18 米飯 肉じゃが 五目うどん じゃこのつくだ煮 牛乳																																																				
21 たけのことアスパラの混ぜごはん さわらのたつた揚げ（梅マヨ風味） キャベツたっぷりスープ ヨーグルトドリンク	22 米飯 豚キムチ 春雨スープ 昆布ふりかけ（袋） 牛乳	23 米飯 ハンバーグ（いりどりソース） けんちん汁 牛乳	24 〈1年生給食開始〉 米飯 フルーツカクテル ポークカレー 角チーズ 牛乳	25 米飯 ピビンパ 中華スープ 牛乳																																																				
28 米飯 鶏肉のから揚げ 根菜のみそ汁 さかなふりかけ（袋） 牛乳	29 	30 キャロットライス 鶏肉のアップルソース焼き グリーンポタージュ ヨーグルトドリンク	<table><tr><th rowspan="3"></th><th colspan="8">一ヶ月 平均</th></tr><tr><th rowspan="2">エネルギー (kcal)</th><th rowspan="2">たんぱく質 (g)</th><th rowspan="2">脂質 (g)</th><th rowspan="2">カルシウム (mg)</th><th rowspan="2">鉄 (mg)</th><th colspan="4">ビタミン</th></tr><tr><th>A (μgRAE)</th><th>B1 (mg)</th><th>B2 (mg)</th><th>C (mg)</th></tr><tr><td>低学年</td><td>534</td><td>22.2</td><td>18.3</td><td>394</td><td>1.7</td><td>207</td><td>0.35</td><td>0.46</td><td>19</td></tr><tr><td>中学年</td><td>646</td><td>25.0</td><td>19.7</td><td>401</td><td>2.0</td><td>223</td><td>0.40</td><td>0.49</td><td>21</td></tr><tr><td>高学年</td><td>720</td><td>27.2</td><td>21.0</td><td>408</td><td>2.3</td><td>238</td><td>0.44</td><td>0.50</td><td>23</td></tr></table>			一ヶ月 平均								エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				A (μgRAE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	低学年	534	22.2	18.3	394	1.7	207	0.35	0.46	19	中学年	646	25.0	19.7	401	2.0	223	0.40	0.49	21	高学年	720	27.2	21.0	408	2.3	238	0.44	0.50	23
	一ヶ月 平均																																																							
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)		鉄 (mg)	ビタミン																																																	
					A (μgRAE)		B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)																																															
低学年	534	22.2	18.3	394	1.7	207	0.35	0.46	19																																															
中学年	646	25.0	19.7	401	2.0	223	0.40	0.49	21																																															
高学年	720	27.2	21.0	408	2.3	238	0.44	0.50	23																																															

箕面市の牛乳パックはかん境に優しい素材でできています！

箕面市で使用している牛乳パックは、原料の99%が植物由来なので、燃焼時にはい出されるCO₂（二酸化炭素）はほぼゼロです。
また、植物由来原料は再生可能資源なので、飲み終わった牛乳パックをリサイクルすることで、ゴミを減らすことができます。
ストローにも植物由来原料が一部使用されており、かん境への負荷がとても低いことから、子どもたちが安全に、安心して牛乳を飲めるように、箕面市ではストローを使用しています。



週 間 献 立 表

「学校給食献立表」に戻る場合はここをクリックしてください

令和7年

4月7日(月)			4月8日(火)			4月9日(水)			4月10日(木)			4月11日(金)		
									米飯 ドレッシングサラダ 骨太カレー 牛乳			米飯 さばの磯辺揚げ すまし汁 うめじそふりかけ(袋) 牛乳		
食品名	中学年		食品名	中学年		食品名	中学年		食品名	中学年		食品名	中学年	
									米	80 g		米	80 g	
									水	112 g		水	112 g	
									鶏肉	15 g		さば	50 g	
									キャベツ	25 g		青のり	0.2 g	
									にんじん	10 g		上新粉	7 g	
									きゅうり	5 g		塩	0.2 g	
									油	1 g		油	5 g	
									酢	1 g		鶏肉	15 g	
									塩	0.2 g		はくさい	20 g	
									砂糖	0.3 g		たまねぎ	20 g	
									こしょう	0.01 g		にんじん	10 g	
									豚肉	30 g		チンゲンサイ	10 g	
									たまねぎ	40 g		だし昆布	0.5 g	
									じゃがいも	20 g		けずり節	1.5 g	
									れんこん	10 g		水	100 g	
									にんじん	10 g		塩	0.6 g	
									つきこんにゃく	10 g		しょうゆ	1 g	
									ひじき	1 g		うめじそふりかけ	1 袋	
									こまつな	10 g		牛乳	1 本	
									にんにく	0.3 g				
									しょうが	0.3 g				
									塩	0.6 g				
									油	1 g				
									ブイヨン(缶)	5 g				
									トマトケチャップ	7 g				
									ウスターソース	3 g				
									しょうゆ	3 g				
									りんごピューレ(缶)	6 g				
									上新粉	4 g				
									油	3 g				
									カレー粉	0.7 g				
									水	60 g				
									牛乳	1 本				

週 間 献 立 表

「学校給食献立表」に戻る場合はここをクリックしてください

令和7年

4月14日(月)			4月15日(火)			4月16日(水)			4月17日(木)			4月18日(金)		
新じゃがごはん 春キャベツのナムル 春野菜の豚汁 味付けいりこ 牛乳			米飯 酢豚 肉団子のスープ 塩昆布 牛乳			コーンライス 白身魚のバジル焼き トマトシチュー スライスチーズ 牛乳			米飯 豚肉のソースいため みそ汁 わかめふりかけ(袋) 牛乳			米飯 肉じゃが 五目うどん じゃこのつくだ煮 牛乳		
食品名	中学年		食品名	中学年		食品名	中学年		食品名	中学年		食品名	中学年	
米	72 g		米	80 g		米	80 g		米	80 g		米	80 g	
水	100.8 g		水	112 g		水	112 g		水	112 g		水	112 g	
新じゃがいも	24 g		豚肉	40 g		ホールコーン	12 g		豚肉	35 g		牛肉	25 g	
だし昆布	0.08 g		しょうが	0.3 g		ガラスープ	2.4 g		たまねぎ	20 g		じゃがいも	30 g	
しょうゆ	0.8 g		酒	1 g		塩	0.8 g		キャベツ	15 g		たまねぎ	25 g	
塩	0.8 g		しょうゆ	1 g		こしょう	0.01 g		にんじん	5 g		にんじん	10 g	
みりん	0.8 g		でんぶん	5 g		油	1.6 g		油	1 g		さやいんげん	5 g	
鶏肉	25 g		油	4 g		ホキ	50 g		ウスターソース	3 g		油	1 g	
新キャベツ	25 g		たまねぎ	20 g		酒	1 g		塩	0.1 g		水	10 g	
もやし	10 g		にんじん	15 g		塩	0.2 g		こしょう	0.01 g		砂糖	2 g	
にんじん	10 g		ピーマン(青)	5 g		バジルペースト	3 g		豆腐(冷)	25 g		しょうゆ	3 g	
砂糖	0.5 g		水	10 g		鶏肉	35 g		じゃがいも	30 g		米粉平麺(太)	5 g	
しょうゆ	1 g		油	1 g		塩	0.1 g		たまねぎ	15 g		油揚げ	3 g	
塩	0.2 g		しょうゆ	2 g		こしょう	0.01 g		にんじん	10 g		たまねぎ	25 g	
ごま油	1 g		酢	2 g		酒	1 g		ほうれんそう	5 g		だいこん	20 g	
豚肉	20 g		砂糖	1 g		じゃがいも	30 g		赤みそ	5 g		にんじん	10 g	
しょうが	0.3 g		肉だんご(チキン)	20 g		たまねぎ	30 g		信州みそ	4 g		こまつな	10 g	
生揚げ	20 g		たまねぎ	20 g		にんじん	10 g		煮干し	4 g		だし昆布	0.5 g	
たまねぎ	20 g		にんじん	15 g		キャベツ	10 g		水	100 g		けずり節	1.5 g	
にんじん	10 g		はくさい	15 g		油	1 g		わかめふりかけ	1 袋		水	100 g	
たけのこ(水煮)	5 g		チンゲンサイ	8 g		ホールトマト(缶)	10 g		牛乳	1 本		塩	0.6 g	
ささがきごぼう	5 g		だし昆布	0.5 g		トマトケチャップ	10 g					しょうゆ	1 g	
さやえんどう	3 g		ガラスープ	4 g		上新粉	4 g					みりん	1 g	
赤みそ	5 g		水	100 g		油	3 g					ちりめんじゃこ	6 g	
信州みそ	4 g		しょうゆ	1 g		ブイヨン(缶)	4 g					砂糖	1 g	
煮干し	3 g		塩	0.6 g		水	60 g					しょうゆ	1 g	
水	100 g		こしょう	0.02 g		砂糖	0.1 g					みりん	1 g	
油	1 g		塩昆布	2 g		塩	0.5 g					牛乳	1 本	
味付けいりこ	1 袋		牛乳	1 本		こしょう	0.01 g							
牛乳	1 本					スライスチーズ	1 枚							
						牛乳	1 本							

週 間 献 立 表

令和7年

「学校給食献立表」に戻る場合はここをクリックしてください

4月28日(月)			4月29日(火)			4月30日(水)					
米飯 鶏肉のから揚げ 根菜のみそ汁 さかなふりかけ(袋) 牛乳						キャロットライス 鶏肉のアップルソース焼き グリーンポタージュ ヨーグルトドリンク					
食品名	中学年		食品名	中学年		食品名	中学年				
米	80 g					米	80 g				
水	112 g					水	112 g				
鶏肉	60 g					にんじん	8 g				
塩	0.3 g					ガラスープ	2.4 g				
こしょう	0.01 g					塩	0.8 g				
にんにく	0.2 g					こしょう	0.01 g				
酒	2 g					油	1.6 g				
でんぷん	10 g					鶏肉	55 g				
油	6 g					たまねぎ	10 g				
たまねぎ	20 g					りんごピューレ(缶)	6 g				
だいこん	15 g					砂糖	0.8 g				
にんじん	10 g					しょうゆ	2 g				
れんこん	10 g					塩	0.15 g				
つきこんにやく	10 g					こしょう	0.01 g				
葉ねぎ	5 g					ウインナーソーセージ	15 g				
赤みそ	5 g					じゃがいも	25 g				
信州みそ	4 g					たまねぎ	20 g				
煮干し	4 g					にんじん	10 g				
水	100 g					クリームコーン(缶)	5 g				
さかなふりかけ	1 袋					むきえんどう	8 g				
牛乳	1 本					えんどうまめ(さや付き)	6 g				
						油	1 g				
						ブイヨン(缶)	4 g				
						豆乳	20 g				
						水	80 g				
						塩	0.7 g				
						こしょう	0.02 g				
						でんぷん	1 g				
						ヨーグルトドリンク	1 本				