

令和7年10月分学校給食献立表(小学校)

1 (水)	なすのミートグラタン 鶏肉とキャベツのスープ りんご		●なすのミートグラタン		みず		2
	[なすのミートグラタン]①なすはさっと水にさらしてあくをぬき、必要に応じてゆでる。②綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、牛ひき肉、豚ひき肉をいためる。更にたまねぎ、なす（下ゆでなし）の順にいため、湯を加えて煮る。③煮上がれば、塩、こしょう、ケチャップ、トマトピューレ、ウスターソースで味つけし、なす（下ゆであり）、上新粉を加えて煮る。最後にマカロニを加え、ミニパットに入れ、パン粉をふり、焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、10分間、焼き物機で焼く。[鶏肉とキャベツのスープ]①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、鶏肉、にんじん、キャベツの順に加えて煮る。③煮上がれば、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、チキンブイオンで味つけし、最後にパセリを加えて煮る。[りんご]①りんごは1人1/4切ずつである。（切裁後、食塩水につける）		赤 きゅうひきにく 15 赤 ふたひきにく 10 黄 マカロニ（こめこ） 3 緑 なす 25 緑 たまねぎ 20 緑 にんにく 0.1 黄 めんじつゆ 0.5 しお 0.1 こしょう 0.03 ケチャップ 6 トマトピューレ 5 ウスターソース 1 黄 じゃうしんこ 3 黄 パンこ（こめこ） 0.5		●鶏肉とキャベツのスープ 赤 けいにく 20 赤 ワイン（しろ） 0.6 緑 キャベツ 30 緑 にんじん 10 緑 パセリ 0.5 しお 0.3 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1 チキンブイオン 1.5 みず 130 ●りんご 緑 りんご 63.5 ※しお 0.5		
コッパン		エネルギー 601kcal たんぱく質 26.0g 脂質 18.1g 糖質 77.1g					
2 (木)	とり天 どさんこ汁 抹茶団子 きな粉（袋・抹茶団子）		●とり天		緑 にんにく 0.3		
	[とり天]①鶏肉はしょうが汁、料理酒、うすくちしょうゆで下味をつける。②鶏肉のつけ汁をきり、少量の水、小麦粉、でん粉でつくった衣をつけ、熱したなたね油であげる。[どさんこ汁]①だしこんぶ、けすりぶしでだしをとる。②ごま油を熱し、にんにくを香りよくいため、豚肉をいためる。更ににんじん、たまねぎの順にいため、じゃがいも、だしを加えて煮る。③煮上がれば、もやし、コーンを加えて煮、赤みそ、白みそで味つけする。[抹茶団子]①抹茶、砂糖をよく混ぜ、湯を合わせて煮、水どきでん粉（でん粉重量の2倍量の水でとく）でとろみをつける。②白玉だんごはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。③①の中に白玉だんごを入れてからめる。[きな粉（袋・抹茶団子）]①きな粉は1人1袋ずつ添える。		赤 けいにく 45 緑 しょうが 0.9 りょうりしゆ 1.4 うすくちしょうゆ 2 黄 こむぎこ（はくりきこ） 4.5 黄 じゃがいもでんぶん 4.5 黄 なたねあぶら 7 ●どさんこ汁 赤 ふたにく 10 黄 じゃがいも 15 緑 たまねぎ 30 緑 にんじん 15 緑 ブラックマッペもやし 15 緑 コーン（れいとう） 10		緑 ごまあぶら 0.5 赤 あかみそ 10 赤 しろみそ 4 赤 だしこんぶ 0.5 赤 けずりぶし 2 みず 130 ●抹茶団子 黄 しらたまだんご 30 緑 まっちゃん 0.05 黄 さとう 4 黄 じゃがいもでんぶん 0.3 みず 10 ●きな粉（袋・抹茶団子） 赤 きなこ（ぶくろ） 3		
ごはん		エネルギー 747kcal たんぱく質 26.3g 脂質 24.9g 糖質 100.1g					
3 (金)	和風ハンバーグ 五目汁 金時豆の煮もの		●和風ハンバーグ		緑 にんじん 10		
	[和風ハンバーグ]①ハンバーグは網なしホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度220℃、15分間、焼き物機で焼く。②砂糖、みりん、こいくちしょうゆ、湯を合わせて煮立て、水どきでん粉（でん粉重量の2倍量の水でとく）でとろみをつけ、配缶時にハンバーグにかける。[五目汁]①うすあげは熱湯をかけて油ぬきをする。こまつなは流水解凍する。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、にんじん、たまねぎ、はくさい、うすあげの順に加えて煮る。③煮上がれば、とうふを加えて煮、塩、うすくちしょうゆで味つけし、最後にこまつなを加えて煮る。[金時豆の煮もの]①金時豆は熱湯に30分間ひたす。（ふたをする）②金時豆は弱火で柔らかくなるまで煮る。（60分間以上）③金時豆が柔らかくなれば、砂糖で味つけして煮詰め、塩、こいくちしょうゆを加えて煮る。（火をきってしばらく味を含ませる）		赤 ハンバーグ 60 黄 さとう 0.8 みりん 0.8 こいくちしょうゆ 1.7 黄 じゃがいもでんぶん 0.2 みず 4 ●五目汁 赤 とうふ（れいとう） 15 赤 うすあげ（れいとう） 5 緑 はくさい 25 緑 たまねぎ 20 緑 こまつな（れいとう） 15		赤 うすくちしょうゆ 4 赤 だしこんぶ 0.5 赤 けずりぶし 2 みず 130 ●金時豆の煮もの 赤 きんときまめ（かんそう） 6 黄 さとう 2.5 しお 0.1 こいくちしょうゆ 0.3 みず 15		
ごはん		エネルギー 603kcal たんぱく質 23.7g 脂質 19.5g 糖質 79.7g					
6 (月)	豚肉のガーリック焼き コーンスープ きゅうりのバジル風味サラダ		●豚肉のガーリック焼き		緑 パセリ 0.5		
	[豚肉のガーリック焼き]①豚肉はワイン、塩、こしょう、ガーリック、こいくちしょうゆ、綿実油で下味をつける。②①の豚肉にたまねぎを加えて混ぜ合わせる。③②の材料は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度220℃、15分間、焼き物機で焼く。[コーンスープ]①コーン（ペースト）は流水解凍する。②湯をわかし、にんじん、キャベツの順に加えて煮る。③煮上がれば、コーンを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、チキンブイオンで味つけし、コーン（ペースト）を加えて煮、最後にパセリを加えて煮る。[きゅうりのバジル風味サラダ]①きゅうりはゆでる。②砂糖、塩、ワインビネガー、うすくちしょうゆ、バジルを合わせて煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時にきゅうりにかけ、あえる。		赤 ふたにく 45 緑 たまねぎ 20 ワイン（しろ） 1.4 しお 0.1 こしょう（あらびき） 0.02 ガーリック 0.02 こいくちしょうゆ 1 黄 めんじつゆ 0.3 ●コーンスープ 緑 キャベツ 30 緑 コーン（ペースト） 30 緑 コーン（れいとう） 10 緑 にんじん 10		赤 しお 0.3 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1 チキンブイオン 1.5 みず 130 ●きゅうりのバジル風味サラダ 緑 きゅうり 30 黄 さとう 0.7 しお 0.2 ワインビネガー 0.6 うすくちしょうゆ 0.3 バジル 0.01 黄 めんじつゆ 0.3		
おさつパン		エネルギー 631kcal たんぱく質 26.1g 脂質 22.6g 糖質 73.6g					
7 (火)	さごしのみぞれかけ かぼちゃのみそ汁 えだまめ		●さごしのみぞれかけ		緑 えのきたけ 10		
	[さごしのみぞれかけ]①だいこんおろしは流水解凍する。②さごしは網を敷いたホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。③だいこんおろし、みりん、うすくちしょうゆを合わせて煮立て、最後にゆずを加えて煮、配缶時にさごしにかける。[かぼちゃのみそ汁]①わかめ（乾）はもどす。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、にんじん、たまねぎ、かぼちゃの順に加えて煮る。③煮上がれば、えのきたけを加えて煮、赤みそ、白みそで味つけし、最後にわかめ（乾）を加えて煮る。[えだまめ]①えだまめは塩ゆでする。（沸とう後10分間）		赤 さごし 50 緑 だいこんおろし（れいとう） 10 みりん 1 うすくちしょうゆ 2 緑 ゆず（かじゅう） 0.7 ●かぼちゃのみそ汁 緑 かぼちゃ 25 緑 たまねぎ 20 緑 にんじん 10		赤 わかめ（かんそう） 0.5 赤 あかみそ 11 赤 しろみそ 2 赤 だしこんぶ 0.5 赤 けずりぶし 2 みず 130 ●えだまめ 緑 えだまめ（れいとう） 15 ※しお 0.2		
ごはん		エネルギー 566kcal たんぱく質 26.8g 脂質 15.4g 糖質 76.0g					
8 (水)	中華煮 大学いも あっさりきゅうり		●中華煮		ちゅうかスープのもと 0.2		
	[中華煮]①あつあげは熱湯をかけ油ぬきする。②綿実油を熱し、トウバンジャンを香りよくいため、豚肉をいためる。更ににんじん、たまねぎ、はくさいの順にいため、湯を加えて煮る。③煮上がれば、あつあげを加えて煮、砂糖、こいくちしょうゆ、赤みそ、中華スープの素で味つけし、最後ににらを加えて煮る。[大学いも]①さつまいもはさっと水にさらしてあくをぬく。②さつまいもは熱したなたね油であげる。③砂糖、塩、こいくちしょうゆ、湯を煮てみつをつくり、さつまいもにからませる。[あっさりきゅうり]①きゅうりは塩ゆでするか、または、塩で下味をつけ、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。		赤 ふたにく 25 赤 あつあげ（れいとう） 30 緑 はくさい 35 緑 たまねぎ 25 緑 にんじん 15 緑 にら 5 黄 めんじつゆ 0.5 トウバンジャン 0.1 黄 さとう 0.5 こいくちしょうゆ 1 赤 あかみそ 5		みず 30 ●大学いも 黄 さつまいも 35 黄 なたねあぶら 4 黄 さとう 3.8 しお 0.1 こいくちしょうゆ 0.2 みず 1.5 ●あっさりきゅうり 緑 きゅうり 30 ※しお 0.2		
黒糖パン		エネルギー 625kcal たんぱく質 25.5g 脂質 23.3g 糖質 72.0g					
ごはん							
牛乳							

栄養価は日本食品標準成分表2020年版（八訂）を基に中学年量を算出しており、糖質は炭水化物から食物繊維総量を引いたものを表記しています。

9（木）	大豆入りキーマカレーライス キャベツのひじきドレッシング 和なし（カット缶） 【大豆入りキーマカレーライス】 ①綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、牛ひき肉、豚ひき肉、豚レバーをいため、カレー粉をふり、いためる。更にたまねぎ、にんじん、大豆の順にいためる。②いたまれば、塩、ケチャップ、カレールウの素（カレールウの素の1.5倍量のぬるま湯でとく）、こいくちしょうゆで味つけし、最後にグリーンピースを加えていためる。③配食時にご飯を盛りつけた上に②のカレーをかける。 【キャベツのひじきドレッシング】 ①ひじきはたっぷりのぬるま湯でもどす。②キャベツはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。③ひじきをからいりし、砂糖、塩、米酢、うすくちしょうゆで味つけして煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時にキャベツにかけ、あえる。 【和なし（カット缶）】 ①和なしは1人1/4缶ずつである。	●大豆入りキーマカレーライス 赤 ギョウヒきにく 15 赤 ふたひきにく 15 赤 ふたレバー（チップ） 5 赤 だいず（ひきわり） 15 緑 たまねぎ 55 緑 にんじん 15 緑 グリンピース（れいとう） 5 緑 にんにく 0.5 黄 めんじつゆ 0.5 カレーこ 0.5 しお 0.4 ケチャップ 2	カレールウのもと（こめこ） 6 こいくちしょうゆ 0.6 ●キャベツのひじきドレッシング 緑 キャベツ 30 赤 ひじき 0.2 黄 さとう 0.8 しお 0.1 こめず 0.5 うすくちしょうゆ 0.5 黄 めんじつゆ 0.4 ●和なし（カット缶） 緑 わなし（カットかんづめ） 44	
10（金）	もずくと豚ひき肉のジューシー（具） じゃがいものみそ汁 焼きれんこん 【もずくと豚ひき肉のジューシー（具）】 ①もずくは流水解凍し、さっと洗う。こんぶはさっと洗い、ひたる程度の氷につける。②綿実油を熱し、豚ひき肉をいため、料理酒をかける。更ににんじん、もずくの順にいため、こんぶ、湯（こんぶのつけ汁も使用）、豚骨スープを加えて煮る。③煮上がれば、砂糖、みりん、塩、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけし、「大豆除去食」の分をとる。最後にむきえだまめを加えて煮る。④配食時にご飯を盛りつけた上に③の具をかけ、喫食時に混ぜ合わせる。 【じゃがいものみそ汁】 ①だしこんぶ、けすりぶしでだしをとり、鶏肉、たまねぎ、はくさい、じゃがいもの順に加えて煮る。②煮上がれば、赤みそ、白みそで味つけし、最後に青ねぎを加えて煮る。 【焼きれんこん】 ①れんこんはさっと水にさらしてあくをぬく。②れんこんは塩、綿実油で下味をつけ、網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、250℃で立ち上げ、調理温度200℃、12分間、焼き物機で焼く。	●もずくと豚ひき肉のジューシー（具） 赤 ふたひきにく 30 緑 にんじん 10 緑 むきえだまめ（れいとう） 5 赤 もずく（れいとう） 15 赤 きりこんぶ（ぼそ） 0.8 黄 めんじつゆ 0.5 りょうりしゆ 0.6 黄 さとう 0.8 みりん 0.5 しお 0.1 うすくちしょうゆ 2 こいくちしょうゆ 1.7 とんこつスープ 5 みず 10	●じゃがいものみそ汁 赤 けいにく 20 黄 じゃがいも 25 緑 はくさい 15 緑 たまねぎ 10 緑 あおねぎ 5 赤 あかみそ 10 赤 しろみそ 4 赤 だしこんぶ 0.5 赤 けすりぶし 2 みず 130 ●焼きれんこん 緑 れんこん 30 しお 0.2 黄 めんじつゆ 0.5	
14（火）	かつおのガーリックソースかけ ウィンナーとじゃがいものスープ キャベツのサラダ 【かつおのガーリックソースかけ】 ①かつおは綿実油をひいた網なしホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度220℃、13分間、焼き物機で焼く。②にんにく、塩、こしょう、ノンエッグドレッシング、湯を合わせて煮、配缶時にかつおにかける。 【ウィンナーとじゃがいものスープ】 ①湯をわかし、にんじん、たまねぎ、じゃがいもの順に加えて煮る。②煮上がれば、ウィンナーを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、チキンブイオンで味つけし、最後にグリーンピースを加えて煮る。 【キャベツのサラダ】 ①キャベツはゆでる。②砂糖、塩、米酢を合わせて煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時にキャベツにかけ、あえる。	●かつおのガーリックソースかけ 赤 かつお 40 緑 にんにく 0.14 しお 0.05 こしょう（しろ） 0.03 黄 ノンエッグドレッシング 8 みず 3 黄 めんじつゆ 0.5 ●ウィンナーとじゃがいものスープ 赤 ウィンナー 20 黄 じゃがいも 30 緑 たまねぎ 30 緑 にんじん 10	緑 グリンピース（れいとう） 5 しお 0.2 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1 チキンブイオン 1.5 みず 130 ●キャベツのサラダ 緑 キャベツ 30 黄 さとう 0.7 しお 0.2 こめず 0.7 黄 めんじつゆ 0.3	
15（水）	中華丼 あつあげの中華だれかけ みかん 【中華丼】 ①だけのこはゆでる。しいたけ（乾）はもどす。②綿実油を熱し、しょうがを香りよくいため、豚肉をいためる。更ににんじん、たまねぎ、たけのこ、はくさい、しいたけ（乾）の順にいため、湯（しいたけ（乾）のもとし汁も使用）を加えて煮る。③煮上がれば、砂糖、塩、こしょう、こいくちしょうゆ、中華スープの素で味つけし、にらを加えて煮、「卵除去食」の分をとる。最後にうすら卵を加えて煮、水どきでん粉（でん粉重量の2倍量の水でとく）でとろみをつける。④配食時にご飯を盛りつけた上に③の具をかける。 【あつあげの中華だれかけ】 ①あつあげは網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、250℃で立ち上げ、調理温度200℃、8分間、焼き物機で焼く。②砂糖、こいくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、ごま油を加え、配缶時にあつあげにかける。 【みかん】 ①みかんは1人1コずつである。	●中華丼 赤 ふたにく 35 赤 うすらたまご（みずに） 25 緑 はくさい 40 緑 たまねぎ 20 緑 たけのこ（みずに） 10 緑 にんじん 10 緑 にら 5 緑 しょうが 0.5 緑 しいたけ（かんそう） 0.5 黄 めんじつゆ 0.5 黄 さとう 0.2 しお 0.4	こしょう 0.02 こいくちしょうゆ 5 ちゅうかスープのもと 0.3 黄 じゃがいもでんぶん 2.5 みず 30 ●あつあげの中華だれかけ 赤 あつあげ（れいとう） 35 黄 さとう 1 こいくちしょうゆ 1.8 黄 ごまあぶら 0.3 ●みかん 緑 みかん 94.4	
16（木）	まぐろのオーロラ煮 スープ さんどまめとコーンのサラダ 【まぐろのオーロラ煮】 ①まぐろはでん粉をまぶし、熱したなたね油であげる。②しょうが汁、ケチャップ、砂糖、赤みそを合わせて煮、配缶時にまぐろにからませる。 【スープ】 ①ほうれんそうは流水解凍する。②ベーコンはからいりし、綿実油を加え、にんじん、たまねぎの順にいため、湯を加えて煮る。③煮上がれば、しめじを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、チキンブイオンで味つけし、最後にほうれんそうを加えて煮る。 【さんどまめとコーンのサラダ】 ①さんどまめ、コーンは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。	●まぐろのオーロラ煮 赤 まぐろ 40 黄 じゃがいもでんぶん 8 黄 なたねあぶら 6 緑 しょうが 0.3 ケチャップ 4 黄 さとう 1.7 赤 あかみそ 1.4 ●スープ 赤 ベーコン 8 緑 たまねぎ 30 緑 にんじん 10 緑 ほうれんそう（れいとう） 10 緑 しめじ 10	黄 めんじつゆ 0.5 しお 0.2 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1 チキンブイオン 1.5 みず 130 ●さんどまめとコーンのサラダ 緑 さんどまめ（れいとう） 25 緑 コーン（れいとう） 5 黄 さとう 0.8 しお 0.2 こめず 0.4 うすくちしょうゆ 0.1 黄 めんじつゆ 0.2	
17（金）	鶏肉のゆず塩焼き ソーキ汁 ツナ大豆そぼろ 【鶏肉のゆず塩焼き】 ①鶏肉は料理酒、塩、ゆずで下味をつける。②①の鶏肉にたまねぎを加えて混ぜ合わせる。③②の材料は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。 【ソーキ汁】 ①豚肉はよくゆで、料理酒で下味をつける。こんぶはさっと洗い、ひたる程度の氷につける。②けすりぶしでだし（こんぶのつけ汁も使用）をとり、にんじん、だいこん、豚肉の順に加えて煮る。③煮上がれば、こんぶ、えのきたけを加えて煮、みりん、塩、こいくちしょうゆで味つけし、最後に白ねぎを加えて煮る。 【ツナ大豆そぼろ】 ①ツナは十分に油をきる。だいこん葉はもどす。②綿実油を熱し、しょうがを香りよくいため、ツナ、大豆、だいこん葉の順にいため、湯を加えて更にいためる。③いたまれば、料理酒、砂糖、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけする。④配食時に盛りつけたご飯に添える。	●鶏肉のゆず塩焼き 赤 けいにく 40 緑 たまねぎ 25 りょうりしゆ 1.2 しお 0.4 緑 ゆず（かじゅう） 0.6 ●ソーキ汁 赤 ふたにく 20 りょうりしゆ 0.6 緑 だいこん 35 緑 にんじん 10 緑 しろねぎ 5 緑 えのきたけ 10 赤 きりこんぶ（ぼそ） 1.2 みりん 0.3	しお 0.3 こいくちしょうゆ 4 赤 けすりぶし 3 みず 130 ●ツナ大豆そぼろ 赤 ツナかんづめ 10 赤 だいず（ひきわり） 10 緑 だいこんば（かんそう） 1 緑 しょうが 0.2 黄 めんじつゆ 0.3 りょうりしゆ 0.5 黄 さとう 0.4 うすくちしょうゆ 0.5 こいくちしょうゆ 0.8 みず 1	

20 (月)	豚肉の梅風味焼き ふきよせ煮 くきわかめのつくだ煮			●豚肉の梅風味焼き	緑	さんどまめ(れいとう)	10
	[豚肉の梅風味焼き]①豚肉は梅肉、砂糖、料理酒、こいくちしょうゆ、綿実油で下味をつける。 ②①の豚肉に白ねぎを加えて混ぜ合わせる。③②の材料は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度220℃、15分間、焼き物機で焼く。【ふきよせ煮】①鶏肉は料理酒で下味をつける。こんにゃくはゆでる。さといもはさつとゆで、ぬめりをとる。れんこんはさつと水にさらしてあくをぬく。②けずりぶしでだしをとり、鶏肉、にんじん、れんこん、たまねぎ、こんにゃく、さといもの順に加えて煮る。③煮上がれば、しめじを加え、砂糖、みりん、塩、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけて煮詰め、最後にさんどまめを加えて煮る。【くきわかめのつくだ煮】①くきわかめはさつと洗う。②けずりぶしでだしをとり、くきわかめを加えて煮る。③煮上がれば、砂糖、みりん、こいくちしょうゆで味つけし、十分煮つめる。			赤 ぶたにく 45 緑 しろねぎ 5 緑 ばいにく 2 黄 さとう 0.6 りょうりしゅ 1.4 こいくちしょうゆ 1 黄 めんじつゆ 0.5	黄 さとう 0.6 りょうりしゅ 1.4 こいくちしょうゆ 1 黄 めんじつゆ 0.5	赤 けいにく 15 赤 りょうりしゅ 0.5 こんにゃく 20 さといも 20 たまねぎ 25 れんこん 20 緑 れんこん 20	●くきわかめのつくだ煮 赤 くきわかめ(れいとう) 10 黄 さとう 0.5 みりん 2 こいくちしょうゆ 1.5 赤 けずりぶし 0.23 みず 10
	エネルギー 573kcal たんぱく質 26.4g 脂質 14.2g 糖質 81.0g						
21 (火)	タンタンめん(肉みそ) タンタンめん(汁めん) キャベツの甘酢づけ おさつチップス			●タンタンめん(肉みそ)	緑	にんじん	10
	[タンタンめん(肉みそ)]①砂糖、こいくちしょうゆ、テンメンジャン、赤みそを合わせる。②ごま油を熱し、にんにく、しょうが、白ねぎを香りよくいため、牛ひき肉、豚ひき肉をいためる。③いたまれば、①の調味液で味つけする。[タンタンめん(汁めん)]①中華めんはかためにゆで、さつと水にさらす。②湯をわかし、にんじんを加えて煮る。③煮上がれば、もやし、チンゲンサイを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、中華スープの素で味つけし、最後に中華めん、すりごま、ラー油を加えて煮る。④配食時に③のめんと盛りつけた上に、肉みそをのせる。【キャベツの甘酢づけ】①キャベツはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、米酢を合わせて煮、熱いうちにキャベツをつけ、十分味を含ませる。【おさつチップス】①おさつチップスは1人1袋ずつである。			赤 ぎゅうひきにく 20 赤 ぶたひきにく 15 緑 しろねぎ 5 緑 しょうが 0.5 緑 にんにく 0.5 黄 ごまあぶら 0.5 黄 さとう 1 こいくちしょうゆ 0.3 テンメンジャン 2 赤 あかみそ 1	黄 すりごま(しろ) 0.5 黄 らう油 0.01 ちゅうかスープのもと 0.8 みず 130	●キャベツの甘酢づけ 緑 キャベツ 30 黄 さとう 0.7 しお 0.2 こめず 1	●おさつチップス 黄 おさつチップス(ふくら) 5
	エネルギー 598kcal たんぱく質 25.2g 脂質 20.5g 糖質 72.4g						
22 (水)	ポークカレーライス ほうれんそうのソテー 黄桃(缶)			●ポークカレーライス	赤	カレーウのもと(にめこ)	11
	[ポークカレーライス]①綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、豚肉をいため、カレー粉をふり、いためる。更にたまねぎ、にんじんの順にいため、じゃがいも、湯を加えて煮る。②じゃがいもが半ば柔らかくなれば、塩、ローレル、カレールウの素で味つけて煮こみ、最後にグリーンピースを加えて煮る。③配食時にご飯を盛りつけた上に②のカレーをかける。[ほうれんそうのソテー]①ほうれんそうはゆでる。②綿実油を熱し、コーン、ほうれんそうの順にいためる。③いたまれば、塩、こしょう、うすくちしょうゆで味つけする。【黄桃(缶)】①黄桃は1人1切ずつである。			赤 ぶたにく 35 黄 じゃがいも 35 緑 たまねぎ 40 緑 にんじん 15 緑 グリンピース(れいとう) 5 緑 にんにく 0.5 黄 めんじつゆ 0.5 カレーこ 0.05 しお 0.3 ローレル 0.01	みず 100	●ほうれんそうのソテー 緑 ほうれんそう 25 緑 コーン(れいとう) 5 黄 めんじつゆ 0.3 しお 0.1 こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 0.2	●黄桃(缶) 緑 おうとう(かんづめ) 58
	エネルギー 618kcal たんぱく質 21.9g 脂質 15.3g 糖質 90.9g						
23 (木)	イタリアンスパゲッティ サワーキャベツ カレーフィッシュ			●イタリアンスパゲッティ	赤	ケチャップ	10
	[イタリアンスパゲッティ]①豚肉はワインで下味をつける。スパゲッティはかために塩ゆでし、綿実油をかける。②綿実油を熱し、豚肉、ウインナーをいためる。更ににんじん、たまねぎ、ピーマンの順にいためる。③いたまれば、マッシュルームを加えて更にいため、塩、こしょう、ケチャップ、トマトピューレ、ウスターソースで味つけし、最後にスパゲッティを加えて更にいためる。【サワーキャベツ】①キャベツはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、ワインビネガー、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時にキャベツにかけ、あえる。【カレーフィッシュ】①カレーフィッシュは1人1袋ずつである。			赤 ぶたにく 20 ワイン(しろ) 0.6 赤 ウインナー 15 黄 スパゲッティ 30 黄 めんじつゆ 0.9 緑 たまねぎ 45 緑 にんじん 20 緑 ピーマン 15 緑 マッシュルーム(みず) 10 黄 めんじつゆ 0.8 しお 0.3 こしょう 0.03	トマトピューレ 8 ウスターソース 2 ※しお 1	●サワーキャベツ 緑 キャベツ 30 黄 さとう 0.8 しお 0.2 ワインビネガー 0.8 うすくちしょうゆ 0.1 黄 めんじつゆ 0.3	●カレーフィッシュ 赤 カレーフィッシュ(ふくら) 5
	エネルギー 519kcal たんぱく質 24.9g 脂質 17.5g 糖質 59.6g						
24 (金)	鶏肉のチリソース焼き 焼き豚のスープ ツナとさんどまめのいためもの			●鶏肉のチリソース焼き	緑	えのきたけ	10
	[鶏肉のチリソース焼き]①鶏肉はしょうが汁、にんにく、砂糖、塩、こいくちしょうゆ、ケチャップ、トウバンジャンで下味をつける。②鶏肉は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。【焼き豚のスープ】①湯をわかし、にんじん、たまねぎ、はくさいを加えて煮る。②煮上がれば、焼き豚、えのきたけを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、中華スープの素で味つけし、最後ににら、ごま油を加えて煮る。【ツナとさんどまめのいためもの】①ツナは十分に油をきる。②綿実油を熱し、さんどまめ、ツナの順にいためる。③いたまれば、塩、こしょう、こいくちしょうゆで味つけする。			赤 けいにく 50 緑 しょうが 0.3 緑 にんにく 0.2 黄 さとう 0.8 しお 0.2 こいくちしょうゆ 0.4 ケチャップ 6 トウバンジャン 0.02	しお 0.2 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1.8 ちゅうかスープのもと 0.8 黄 ごまあぶら 0.2 みず 130	●ツナとさんどまめのいためもの 赤 ツナかんづめ 10 緑 さんどまめ(れいとう) 25 黄 めんじつゆ 0.2 しお 0.05 こしょう 0.01 こいくちしょうゆ 0.3	
	エネルギー 553kcal たんぱく質 28.7g 脂質 14.3g 糖質 74.8g						
27 (月)	ブルコギ トック もやしのナムル			●ブルコギ	緑	チンゲンサイ	20
	[ブルコギ]①牛肉はしょうが汁、すりおろしたにんにく、砂糖、こいくちしょうゆ、コチジャン、ごま油、いりごま、すりごまを合わせて下味をつける。②①の牛肉にたまねぎ、ピーマンを加えて混ぜ合わせる。③②の材料は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、13分間、焼き物機で焼く。【トック】①湯をわかし、にんじんを加えて煮る。②煮上がれば、しいたけ(生)、チンゲンサイ、トックを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、中華スープの素で味つけする。【もやしのナムル】①もやしはゆでる。②砂糖、塩、米酢を合わせて煮、火を止め、ごま油を加え、配缶時にもやしにかけ、あえる。			赤 ぎゅうにく 40 緑 たまねぎ 20 緑 ピーマン 10 緑 しょうが 0.8 緑 にんにく 0.2 黄 さとう 1.3 こいくちしょうゆ 3.7 コチジャン 0.5 黄 ごまあぶら 0.5 黄 いりごま(しろ) 0.5 黄 すりごま(しろ) 0.5	しお 0.3 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1.8 ちゅうかスープのもと 0.8 みず 130	●もやしのナムル 緑 ブラックマッペちやし 30 黄 さとう 1 しお 0.2 こめず 0.7 黄 ごまあぶら 0.3	
	エネルギー 576kcal たんぱく質 22.1g 脂質 15.7g 糖質 84.2g						

28 (火)	コッパン	鶏肉とさつまいものシチュー はくさいのピクルス りんご			●鶏肉とさつまいものシチュー		赤	けいにく	35
		[鶏肉とさつまいものシチュー]①鶏肉はワインで下味をつける。さつまいもはさつと水にさらしてあくをぬく。②ベーコンはからいりし、綿実油を加え、鶏肉をいためる。更ににんじん、たまねぎの順にいため、さつまいも、湯を加えて煮る。③さつまいもが半ば柔らかくなれば、マッシュルームを加え、こしょう、シチュールウの素で味つけして煮こみ、最後にグリーンピースを加えて煮る。[はくさいのピクルス]①はくさいはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、ワインビネガー、うすくちしょうゆを合わせて煮、熱いうちにはくさいをつけ、十分味を含ませる。[りんご]①りんごは1人1/4切ずつである。(切裁後、食塩水につける)			●はくさいのピクルス		赤	ベーコン	5
いちごジャム	牛乳	エネルギー 655kcal たんぱく質 25.2g 脂質 19.6g 糖質 85.3g			●りんご		赤	さつまいも	40
					●りんご		黄	さとう	0.8
29 (水)	黒糖パン	あかうおのしょうゆだれかけ 豚汁 きゅうりのゆず風味			●あかうおのしょうゆだれかけ		赤	たまねぎ	30
		[あかうおのしょうゆだれかけ]①あかうおは網なしホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度220℃、12分間、焼き物機で焼く。②みりん、うすくちしょうゆ、湯を合わせて煮立て、配缶時にあかうおにかけける。[豚汁]①うすあげは熱湯をかけ油ぬきする。こぼろはさつと水にさらしてあくを抜く。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、豚肉、にんじん、こぼろ、たまねぎ、はくさい、うすあげの順に加えて煮る。③煮上がれば、赤みそ、白みそで味つけし、最後に白ねぎを加えて煮る。[きゅうりのゆず風味]①きゅうりはゆでる。②砂糖、塩、米酢、うすくちしょうゆ、ゆずを合わせて煮、配缶時にきゅうりにかけ、あえる。			●きゅうりのゆず風味		赤	きゅうり	30
30 (木)	黒糖パン	鶏肉のカレー風味焼き スープ煮 野菜のソテー			●鶏肉のカレー風味焼き		赤	ぶたにく	20
		[鶏肉のカレー風味焼き]①鶏肉は塩、こしょう、ガーリック、カレー粉、綿実油で下味をつける。②鶏肉は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。[スープ煮]①豚肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、豚肉、にんじん、たまねぎ、じゃがいもの順に加えて煮る。③じゃがいもが半ば柔らかくなれば、しめじを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、チキンブイヨンで味つけし、最後にさんどまめを加えて煮る。[野菜のソテー]①綿実油を熱し、ピーマン、キャベツの順にいためる。②いたまれば、塩、こしょう、ウスターソースで味つけする。			●野菜のソテー		赤	しょうあげ(れいとう)	5
31 (金)	黒糖パン	みそカツ じゃがいもと野菜の煮もの 焼きのり			●みそカツ		赤	たまねぎ	50
		[みそカツ]①トンカツは冷凍のまま熱したたね油で十分にあげる。(油の温度は170℃) ②砂糖、みりん、バブみそ、赤みそに湯を少しずつ加えて煮立て、氷どきでん粉(でん粉重量の2倍量の氷でとく)でとろみをつけ、配缶時にカツにかけける。[じゃがいもと野菜の煮もの]①鶏肉は料理酒で下味をつける。こんにゃく、たけのこは各々ゆでる。②けずりぶしでだしをとり、鶏肉、にんじん、たまねぎ、こんにゃく、たけのこ、じゃがいもの順に加えて煮る。③じゃがいもが半ば柔らかくなれば、砂糖、塩、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけして煮詰め、最後にさんどまめを加えて煮る。[焼きのり]①焼きのりは1人1袋ずつである。			●じゃがいもと野菜の煮もの		赤	しょうあげ	15
ごはん	牛乳	エネルギー 672kcal たんぱく質 25.0g 脂質 22.7g 糖質 85.0g			●焼きのり		赤	りょうりしゆ	0.5
					●焼きのり		黄	じゃがいも	35

黄：主にエネルギーのもとになる食品(穀類、いも、油脂、砂糖、種実類)

赤：主に体をつくるもとになる食品(乳、肉、卵、魚、豆、海そう類)

緑：主に体の調子を整えるもとになる食品(野菜、果物、きのこ類)

給食実施日やひと月の実施回数は各学校、学年によって異なります。

献立の内容は予定のため、変更されることがあります。

がっこうきゅうしよくこんだて

学校給食献立コンクール

大阪市では、小学校、中学校及び義務教育学校を対象に、学校給食献立コンクールを実施しています。

学校給食献立コンクールは、食に関する指導の充実を図るための取組で、栄養バランスや食材の旬など健康や季節を考えた食事について学ぶ機会となっています。また、米飯を主食とした献立を作成することにより、日本型食生活への理解を深めることも目的としています。

昨年度は、小・中・義務教育学校合わせて207作品の応募があり、最優秀賞1点、優秀賞2点が選ばれました。最優秀賞、優秀賞の献立は、今年度と来年度1学期の学校給食として登場します。

10月の献立には、横堤中学校の昨年度の家庭科部の生徒が考えた献立が登場します。献立のねらいは、「自分たちの住んでいる日本各地の伝統である郷土料理を楽しんでもらい、旅に行った気分になってほしい。」です。


