

令和8年9月分学校給食献立表(小学校)

1ブロック(此花区、港区、西淀川区、淀川区、東淀川区)					
1(火)	牛肉のデミグラスソース煮	ウインナーのスープ	きゅうりのピクルス	みかんジャム	
		[牛肉のデミグラスソース煮]①綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、牛肉をいためる。更にたまねぎをいため、湯、チキンブイオンを加えて煮る。②煮上がれば、マッシュルームを加えて煮、塩、こしょう、デミグラスソース、ウスターソース、ケチャップで味つけし、最後にグリーンピースを加えて煮る。【ウインナーのスープ】①湯をわかし、チキンブイオンを加え、にんじん、キャベツ、じゃがいもの順に加えて煮る。②煮上がれば、ウインナーを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆで味つけし、最後にパセリを加えて煮る。【きゅうりのピクルス】①きゅうりはゆでるか、または、穴あきホテルパン（小学校は9 0 人分程度、中学校は6 5 人分程度）に入れ、蒸しモード、1 0 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、熱いうちにきゅうりをつけ、千分味を含ませる。			
		エネルギー	599kcal	たんぱく質	26.2g
2(水)	酢豚	中華みそスープ	焼きのり		
		[酢豚]①豚肉はしょうが汁、料理酒、こいくちしょうゆで下味をつける。たけのこはゆでる。②豚肉のつけ汁をきり、でん粉をまぶし、熱したなたね油であげる。③綿実油を熱し、にんじん、たまねぎ、ピーマン、たけのこの順にいためる。④いたまれば、湯、砂糖、塩、米酢、こいくちしょうゆ、ケチャップで味つけして煮、最後に豚肉を加えて煮る。【中華みそスープ】①しいたけ（乾）はもどす。②湯（しいたけ（乾）のもとし汁も使用）をわかし、鶏肉、しいたけ（乾）の順に加えて煮る。③煮上がれば、コーン、もやし、チンゲンサイを加えて煮、こしょう、うすくちしょうゆ、赤みそ、中華スープの葉で味つけする。【焼きのり】①焼きのりは1 人1 袋ずつである。			
		エネルギー	588kcal	たんぱく質	27.7g
3(木)	豚肉のカレー風味焼き	鶏肉と野菜のスープ煮	なしのコンポート		
		[豚肉のカレー風味焼き]①豚肉は塩、こしょう、カレー粉、綿実油で下味をつける。②①の豚肉に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（小学校は3 5 人分程度、中学校は2 5 人分程度）に入れ、蒸し焼きモード、2 7 0℃で立ち上げ、調理温度2 2 0℃、1 5 分間、焼き物機で焼く。【鶏肉と野菜のスープ煮】①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、チキンブイオンを加え、鶏肉、にんじん、たまねぎ、キャベツの順に加えて煮る。③煮上がれば、塩、こしょう、うすくちしょうゆで味つけし、最後にさんどまめを加えて煮る。【なしのコンポート】①なしは芯をとる。（芯をとった後、食塩水につける）②湯をわかし、なし、砂糖、米酢を加えて煮る。			
		エネルギー	633kcal	たんぱく質	31.9g
4(金)	鶏肉のてり焼き	とうがんのみそ汁	なすのそぼろいため		
		[鶏肉のてり焼き]①鶏肉は料理酒、砂糖、みりん、こいくちしょうゆで下味をつける。②鶏肉は網なしホテルパン（小学校は3 5 人分程度、中学校は2 5 人分程度）に入れ、蒸し焼きモード、2 7 0℃で立ち上げ、調理温度2 3 0℃、1 5 分間、焼き物機で焼く。【とうがんのみそ汁】①うすあげは熱湯をかけ油ぬきする。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、にんじん、とうがん、うすあげを加えて煮る。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、最後にオクラを加えて煮る。【なすのそぼろいため】①なすはさつ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、しょうがを香りよくいため、豚ひき肉をいためる。更になす（下ゆでなし）、ピーマンの順にいためる。③いたまれば、砂糖、こいくちしょうゆで味つけし、なす（下ゆであり）を加えていためる。			
		エネルギー	557kcal	たんぱく質	27.4g
7(月)	他人井（卵）	ささみとキャベツのいためもの	大福豆の煮もの		
		[他人井（卵）]①牛肉は料理酒で下味をつける。液卵は流水解凍する。（解凍後、すみやかに加熱調理する）②けずりぶしでだしをとり、牛肉、にんじん、たまねぎの順に加えて煮る。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、青ねぎを加えて煮、「卵除去食」の分をとる。最後に液卵を流し入れて煮る。④配食時にご飯を盛りつけた上に③の具をかける。【ささみとキャベツのいためもの】①綿実油を熱し、キャベツ、ささみの順にいためる。②いたまれば、塩、うすくちしょうゆで味つけする。【大福豆の煮もの】（A：焼き物機）①大福豆はミニバット（小学校は1 0 0 人分程度、中学校は7 5 人分程度、ふたあり）に入れ、熱湯を加え、3 0 分間ひたす。②①に砂糖、塩、うすくちしょうゆを加え、蒸し焼きモード、2 5 0℃で立ち上げ、調理温度1 5 0℃、9 0 分間、焼き物機で煮る。（ふたをしたまま、しばらく味を含ませる）（B：釜）①大福豆は熱湯に3 0 分間ひたす。（ふたをする）②大福豆は弱火で柔らかくなるまで煮る。（6 0 分間以上）③大福豆が柔らかくなれば、砂糖で味つけして煮詰め、塩、うす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）			
		エネルギー	573kcal	たんぱく質	24.9g
8(火)	オイスターソース焼きそば（小麦）	焼きかぼちゃのごまだれかけ	洋なし缶		
		[オイスターソース焼きそば（小麦）]①中華めんはかためにゆで、綿実油をかける。②綿実油を熱し、しょうが、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、キャベツの順にいためる。③いたまれば、塩、こしょう、こいくちしょうゆ、テンメンジャン、オイスターソースで味つけし、最後に中華めん、にらを加えて更にいためる。【焼きかぼちゃのごまだれかけ】①かぼちゃは綿実油をからませる。②かぼちゃは網なしホテルパン（小学校は5 5 人分程度、中学校は4 0 人分程度）に入れ、蒸し焼きモード、2 5 0℃で立ち上げ、調理温度1 8 0℃、2 0 分間、焼き物機で焼く。③ねりごま、砂糖、こいくちしょうゆ、湯を合わせて煮、配缶時にかぼちゃにかける。【洋なし缶】①洋なしは小学校1 / 4 0 缶、中学校1 / 3 0 缶ずつである。			
		エネルギー	570kcal	たんぱく質	26.5g

栄養価は日本食品標準成分表2020年版(8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。

				食品の使用量の単位は[g]		大阪市教育委員会事務局	
9(水)	ごはん 牛乳	鶏肉の塩こうじ焼き さつまいものみそ汁 牛ひじきそばろ		●鶏肉の塩こうじ焼き		赤 しろみそ 4	
		【鶏肉の塩こうじ焼き】①鶏肉は塩こうじで下味をつける。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（小学校は30人分程度、中学校は20人分程度）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。【さつまいものみそ汁】①さつまいもはさつと水にさらしてあくをぬく。うすあげは熱湯をかけ油ぬきする。②にぼしでだしをとり、にんじん、キャベツ、さつまいも、うすあげの順に加えて煮る。（にぼしは水につけて30分程度おいた後加熱し、沸とうすれば弱火でしばらく煮る）③煮上がれば、もやしを加えて煮、赤みそ、白みそで味つけし、最後に青ねぎを加えて煮る。【牛ひじきそばろ】①ひじきはたっぷりのぬるま湯でもどす。②綿実油を熱し、牛ひき肉をいためる。更にひじきをいためる。③いたまれば、砂糖、みりん、うすくちしょうゆで味つけし、最後にしそを加えていためる。④配食時に盛りつけたご飯に添える。		赤 けいにく 45		赤 にぼし 2	
		エネルギー 588kcal たんぱく質 26.3g 脂質 15.8g 糖質 81.2g		緑 たまねぎ 20		みず 130	
10(木)	黒糖パン 牛乳	あかうおのレモンソース スープ煮 ベーコンとさんどまめのソテー		●あかうおのレモンソース		緑 グリンピース（れいとう） 5	
		【あかうおのレモンソース】①あかうおは網なしホテルパン（小学校は30切程度、中学校は25切程度）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砂糖、塩、こしょう、ワインビネガー、湯、レモンを合わせて煮、配缶時にあかうおにかける。【スープ煮】①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、チキンブイオンを加え、鶏肉、にんじん、たまねぎ、キャベツ、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、マッシュルームを加えて煮、塩、こしょう、うす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煮る。【ベーコンとさんどまめのソテー】①ベーコンはからいりし、綿実油を加え、さんどまめ、コーンの順にいためる。②いたまれば、塩、こしょうで味つけする。		赤 あかうお 0.5		緑 マッシュルームみずに 10	
		エネルギー 588kcal たんぱく質 31.7g 脂質 20.0g 糖質 62.5g		黄 さとう 0.2		黄 めんじつゆ 0.5	
11(金)	ごはん 牛乳	栄養たっぷりトマトカレー ツナマヨ風きゅうりいため れいとうみかん		●栄養たっぷりトマトカレー		赤 べーコン 8	
		【栄養たっぷりトマトカレー】①綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、牛肉をいため、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、トマト、湯、トマトピューレを加えて煮る。②じゃがいもが半ば柔らかくなれば、コーン、マッシュルームを加えて煮、塩、ローレル、カレールウの葉で味つけて煮こみ、「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。③配食時にご飯を盛りつけた上に②のカレーをかける。【ツナマヨ風きゅうりいため】①ツナは十分に油をきる。②綿実油を熱し、きゅうり、ツナの順にいためる。③いたまれば、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、ノンエッグドレッシングで味つけする。【れいとうみかん】①みかんは1人1コずつである。		赤 しろみそ 4		緑 さんどまめ（れいとう） 20	
		エネルギー 664kcal たんぱく質 23.8g 脂質 20.4g 糖質 89.4g		黄 じゃがいも 0.5		緑 コーン（れいとう） 5	
14(月)	ごはん 牛乳	焼きとり みそ汁 ひじきのいため煮		●焼きとり		赤 だしこんぶ 0.5	
		【焼きとり】①鶏肉はしょうが汁、綿実油で下味をつける。②①の鶏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（小学校は35人分程度、中学校は25人分程度）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。④砂糖、みりん、こいくちしょうゆを合わせて煮立て、水きりでん粉（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③の材料にかける。【みそ汁】①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、豚肉、たまねぎ、キャベツの順に加えて煮る。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、最後にこまつなを加えて煮る。【ひじきのいため煮】①うすあげは熱湯をかけ油ぬきする。ひじきはたっぷりのぬるま湯でもどす。だしこんぶ、けずりぶしでだしをとる。②綿実油を熱し、にんじん、ひじき、うすあげの順にいため、だしを加えて煮る。③煮上がれば、砂糖、こいくちしょうゆで味つけして煮含める。		赤 しょうが 1.2		赤 けずりぶし 2	
		エネルギー 562kcal たんぱく質 27.4g 脂質 13.7g 糖質 78.4g		黄 めんじつゆ 0.5		みず 130	
15(火)	コッペパン 牛乳	チキンレバーカツ（小麦） ケチャップ煮 キャベツのパジル風味サラダ ブルーベリージャム		●チキンレバーカツ（小麦）		赤 うすあげ（れいとう） 3	
		【チキンレバーカツ（小麦）】①チキンレバーカツは冷凍のまま熱したなたね油で十分にあげる。（油の温度は170℃）【ケチャップ煮】①綿実油を熱し、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、トマト、湯、チキンブイオンを加えて煮る。②じゃがいもが半ば柔らかくなれば、砂糖、塩、こしょう、ローレル、ケチャップで味つけして煮、最後にグリーンピースを加えて煮る。【キャベツのパジル風味サラダ】①キャベツはゆでるか、または、穴あきホテルパン（小学校は70人分程度、中学校は50人分程度）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、パジルを合わせて煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時にキャベツにかけ、あえる。		赤 チキンレバーカツ 50		緑 キャベツ 30	
		エネルギー 682kcal たんぱく質 26.8g 脂質 25.5g 糖質 76.5g		黄 なたねあぶら 8		黄 さとう 0.7	
16(水)	ごはん 牛乳	マーボーなす ツナともやしのいためもの 焼きさつまいもの甘みつけかけ		●マーボーなす		赤 しょうが 0.5	
		【マーボーなす】①なすはさつと水にさらしてあくをぬき、必要に応じてゆでる。塩、こいくちしょうゆ、赤みそを合わせる。②綿実油を熱し、しょうが、トウバンジャンを香りよくいため、牛ひき肉、豚ひき肉をいためる。更ににんじん、たまねぎ、なす（下ゆでなし）、ピーマンの順にいため、湯を加えて煮る。③煮上がれば、①の調味液で味つけし、なす（下ゆであり）を加えて煮、最後に水きりでん粉（でん粉重量の2倍量の水でとく）でとろみをつける。【ツナともやしのいためもの】①ツナは十分に油をきる。②綿実油を熱し、もやし、コーン、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。【焼きさつまいもの甘みつけかけ】①さつまいもはさつと水にさらしてあくをぬき、綿実油をからませる。②さつまいもは網なしホテルパン（小学校は60人分程度、中学校は40人分程度）に入れ、蒸し焼きモード、250℃で立ち上げ、調理温度180℃、23分間、焼き物機で焼く。③砂糖、塩、こいくちしょうゆ、湯を合わせて煮、配缶時にさつまいもにかける。		赤 ぶたにく 10		赤 ツナ 5	
		エネルギー 628kcal たんぱく質 24.4g 脂質 19.2g 糖質 85.4g		緑 たまねぎ 30		緑 ブラックマッペもやし 20	

栄養価は日本食品標準成分表2020年版(8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。

		1ブロック(此花区、港区、西淀川区、淀川区、東淀川区)	
17(木)	カレーマカロニグラタン スープ 黄桃缶	● <u>カレーマカロニグラタン</u> 赤 けいにく 30 黄 マカロニ (こめこ) 6 緑 たまねぎ 25 緑 グリンピース (れいとう) 4 緑 マッシュルームみず*に 5 黄 めんじつゆ 0.5 こしょう 0.02 カレーこ 0.1 ウスターソース 1 カレールウのもと (こめこ) 4 黄 じょうしんこ 1.5 みず 23	しろワイン 0.8 黄 じゃがいも 15 緑 キャベツ 35 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 チキンブイヨン 1.5 みず 130
黒糖パン 牛乳		● <u>スープ</u> 赤 ぶたにく 25 黄 じゃがいも 30 緑 キャベツ 15 黄 めんじつゆ 0.5 しお 0.2 こいくちしょうゆ 0.6	● <u>黄桃缶</u> 緑 おとうかん 44
	エネルギー 628kcal たんぱく質 29.9g 脂質 18.8g 糖質 77.6g		
18(金)	一口がんとさといものみそ煮 牛肉と野菜のいためもの みたらしだんご	● <u>一口がんとさといものみそ煮</u> 赤 けいにく 10 黄 さといも 25 赤 ひとくちがんと 20 緑 たまねぎ 35 緑 にんじん 20 緑 さんどまめ (れいとう) 10 黄 さとう 0.5 こいくちしょうゆ 0.5 あかみそ 7 赤 けずりぶし 0.9 赤 みず 40	しろワイン 0.8 黄 じゃがいも 15 緑 キャベツ 35 黄 めんじつゆ 0.5 しお 0.2 こいくちしょうゆ 0.6
ごはん 牛乳		● <u>みたらしだんご</u> 黄 しらたまだんご 30 黄 さとう 2.8 こいくちしょうゆ 0.8 黄 じゃがいもでんぶん 0.3 みず 8	
月見の行事 献立	エネルギー 620kcal たんぱく質 24.0g 脂質 16.4g 糖質 90.8g	● <u>牛肉と野菜のいためもの</u> 赤 ぎゅうにく 20 緑 しょうが 0.5	
24(木)	ハヤシライス グリーンアスパラガスとコーンのサラダ ミニフィッシュ	● <u>ハヤシライス</u> 赤 ぎゅうにく 40 しろワイン 1.2 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 セロリ 2 緑 マッシュルームみず*に 10 黄 めんじつゆ 0.5 ケチャップ 8 トマトピューレ 4 しお 0.4 こしょう 0.01 ローレル 0.02	デミグラスソース (こめこ) 2 トンカツソース 2 ウスターソース 2 チキンブイヨン 0.8 黄 じょうしんこ 5 みず 75
ごはん 牛乳		● <u>グリーンアスパラガスとコーンのサラダ</u> 緑 グリーンアスパラガス (れいとう) 20 緑 コーン (れいとう) 5 黄 さとう 1 しお 0.3 ワインビネガー 0.8 黄 めんじつゆ 0.3	● <u>ミニフィッシュ</u> 赤 ミニフィッシュ (ふくら) 5
	エネルギー 607kcal たんぱく質 24.8g 脂質 15.7g 糖質 85.6g		
25(金)	とうふローフ ケチャップ (袋・とうふローフ) 洋風煮 きゅうりのサラダ	● <u>とうふローフ</u> 赤 ツナ 15 黄 じゃがいもでんぶん 30 赤 とうふ 2 赤 だいず (つぶじょう) 2 緑 たまねぎ 10 黄 さとう 0.4 しお 0.05 こいくちしょうゆ 0.3	しお 0.3 こしょう 0.02 ローレル 0.01 うすくちしょうゆ 1 チキンブイヨン 0.8 みず 70
黒糖パン 牛乳		● <u>きゅうりのサラダ</u> 緑 きゅうり 30 黄 さとう 0.8 しお 0.1 ワインビネガー 0.5 うすくちしょうゆ 0.7 黄 めんじつゆ 0.3	
	エネルギー 615kcal たんぱく質 27.6g 脂質 22.9g 糖質 66.8g	● <u>洋風煮</u> 赤 けいにく 20 しろワイン 0.6 赤 ベーコン 8 黄 じゃがいも 25 緑 キャベツ 30 緑 にんじん 20 緑 さんどまめ (れいとう) 10 黄 めんじつゆ 0.5	
28(月)	豚肉の甘辛焼き 五目汁 かぼちゃのいとか煮	● <u>豚肉の甘辛焼き</u> 赤 ぶたにく 40 緑 たまねぎ 20 緑 ビーマン 5 緑 りょうりしゅ 1.2 黄 さとう 2 こいくちしょうゆ 2	赤 だしこんぶ 0.5 赤 けずりぶし 2 みず 130
ごはん 牛乳		● <u>かぼちゃのいとか煮</u> 赤 あずき (ドライバック) 4 緑 かぼちゃ 30 黄 さとう 1 みりん 0.5 うすくちしょうゆ 2 赤 だしこんぶ 0.08 赤 けずりぶし 0.3 みず 20	
	エネルギー 552kcal たんぱく質 23.6g 脂質 14.5g 糖質 77.9g	● <u>五目汁</u> 赤 うすあげ (れいとう) 5 緑 キャベツ 30 緑 にんじん 10 緑 えのきたけ 10 赤 わかめ (かんそう) 0.5 しお 0.4 うすくちしょうゆ 4	
29(火)	牛肉の香味焼き トマトのスーpsバググティ (小麦) 棒チーズ (乳) いちごジャム	● <u>牛肉の香味焼き</u> 赤 ぎゅうにく 40 緑 じゃがいも 30 緑 しるワイン 1.2 しお 0.3 こしょう (あらびき) 0.02 オールスパイス 0.04 ウスターソース 1.2 黄 めんじつゆ 0.5	緑 にんじん 10 緑 パセリ 0.5 緑 にんにく 0.3 黄 オリーブゆ 0.5 しお 0.3 こしょう 0.02 チキンブイヨン 0.9 みず 80 ※しお 0.5
コッペパン 牛乳		● <u>トマトのスーpsバググティ (小麦)</u> 赤 けいにく 20 赤 ベーコン 8 黄 スパググティ 15 緑 たまねぎ 30 緑 トマト 20	● <u>棒チーズ (乳)</u> 赤 ぼうチーズ 10
	エネルギー 685kcal たんぱく質 32.8g 脂質 27.1g 糖質 72.3g		

		大阪市教育委員会事務局	
30(水)	ヤンニョムチキン とうがんのスープ 切干しだいこんのナムル	● <u>ヤンニョムチキン</u> 赤 けいにく 45 緑 しょうが 0.5 緑 にんにく 0.5 りょうりしゅ 1.4 じゃがいもでんぶん 9 なたねあぶら 7 みりん 1.4 こいくちしょうゆ 1 ケチャップ 4 コチジャン 0.5 みず 2.5	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
ごはん 牛乳		● <u>切干しだいこんのナムル</u> 緑 きゅうり 10 緑 きりぼしだいこん 3 黄 さとう 0.4 しお 0.05 うすくちしょうゆ 1.5 ごまあぶら 0.3 黄 いりごま (しろ) 0.3	
	エネルギー 645kcal たんぱく質 23.7g 脂質 24.0g 糖質 81.5g	● <u>とうがんのスープ</u> 赤 ぶたにく 15 りょうりしゅ 0.5 緑 とうがん 30 緑 チンゲンサイ 15 しお 10 こしょう 0.3 0.02	

朝食をおいしく食べる工夫をしよう

朝食には、睡眠中に低下した体温を上昇させ、午前中の活動に必要なエネルギーを補給し、生活リズムを整える役割があります。朝食を食べないと、活動力や集中力が低下し、午前中の学習や運動に影響が及びます。朝食を食べないことがある人、簡単に済ませることがある人は、おいしくしっかり食べるために、次のことに気を付けましょう。

早寝早起きをしましょう。

早起きをすることで、時間にゆとりをもつことができます。早寝早起きをして、規則正しい生活リズムを身に付けるようにしましょう。

夕食は早めに済ませましょう。

夕食が遅くなったり、夜食を食べたりすると、朝に食欲がわきません。夕食は早めに済ませ、夜食は控えるようにしましょう。



9月11日(金)

令和7年度
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
さいゆうしゅうしょうこんだて
最優秀賞献立

淀川区新高小学校の
給食委員会のみなさんが
考えました。

★栄養たっぷりトマトカレー
★ツナマヨ風きゅうりいため
★れいとうみかん

暑い時期をのりきるための献立です。

「栄養たっぷりトマトカレー」は、「大豆」の除去食対応献立です。

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。