令和８年 ８・９月分

学校給食予定献立表

四條畷市立学校給食センター
TEL:072-876-8310

※(小)印は小学校、(中)印は中学校及び支援学校のみの献立になります。

31日（月）

ごはん

とんこつラーメン

ぶたにく
にんじん
たまねぎ
たけのこ
はくさい
もやし
たわらさんあおねぎ
ちゅうかめん
ラーメンスープ（とんこつ）
こしょう
あぶら
ごまあぶら
みず

アジフライ

アジフライ　1コ
あぶら

あじ 鯵

ちゅうのうソース

1ふくろ

ぎゅうにゅう

1日（火）

ココアコッペパン

ミートボールのトマトに

ミートボール
たまねぎ
じゃがいも
にんじん
だいこん
マッシュルーム
しめじ
さんどまめ
ホールコーン
トマトみずに
トマトケチャップ
チリソース
ウスターソース
しお
さとう
オリーブあぶら
にんにく
とりガラスープ
あかワイン
みず

フルーツミックス

れいとうシャインマスカットゼリー
りんごかん
おうとうかん
パインかん

ぎゅうにゅう

2日（水）

ごはん

とうがんのみそしる

とうがん
とうふ
にんじん
たわらさんこまつな
じゃがいも
あぶらあげ
わかめ
けずりぶし
あかみそ
いなかみそ
みず

ぶたどん

ぶたにく
あぶら
たまねぎ
グリンピース
しょうゆ
みりん
りょうりしゅ
さとう
でんぷん
みず

ぎゅうにゅう

3日（木）

きりめいりコッパパン

コーンポタージュ

とりにく
ホールコーン
クリームコーン
じゃがいも
たまねぎ
にんじん
マッシュルーム
パセリ
ばいせんこむぎこ（ルウ）
バター（ルウ）
あぶら（ルウ）
とりガラスープ
ぎゅうにゅう
さとう
しお
こしょう
なまクリーム
あぶら
みず

フランクフルト

フランクフルト　1ぽん

こまつなのソテー

たわらさんこまつな
ボンレスハム
しお
こしょう
あぶら

トマトケチャップ

クラス1ぽん

のむヨーグルト（ジョア・ブルーベリー）

4日（金）

ごはん

マーボーどうふ

とうふ
ぶたミンチ
あかみそ
しょうが
たまねぎ
にんじん
ほししいたけ
たわらさんあおねぎ
しろねぎ
あぶら
しょうゆ
トウバンジャン
テンメンジャン
オイスターソース
りょうりしゅ
さとう
ポークガラスープ
でんぷん
みず

わかめサラダ

とりささみにく
きゅうり
わかめ

かんきつドレッシング

クラス1ぽん

ぎゅうにゅう

7日（月）

ごはん

とりすきふうに

とりにく
はくさい
しろねぎ
にんじん
たまねぎ
あつあげ
ふ
こんにゃく
あぶら
さとう
しょうゆ
みりん
りょうりしゅ

サバスタミナづけ

サバスタミナづけ　1きれ

さば 鯖

ぎゅうにゅう

8日（火）

パーカーパン

きのこスープ

バラベーコン
エリンギ
じゃがいも
たまねぎ
にんじん
しめじ
ホールコーン
パセリ
あぶら
ポークガラスープ
しょうゆ
しお
こしょう
みず

ボロニアカツ

ボロニアカツ　1コ
あぶら

キャベツソテー

キャベツ
しお
こしょう
あぶら

れいとうみかん

1コ

ぎゅうにゅう

9日（水）

ごはん

ごもくうどん

うどん
とりにく
あぶらあげ
はくさい
にんじん
たわらさんあおねぎ
けずりぶし
だしこんぶ
しょうゆ
みりん
みず

きざみこんぶのいためにん

きざみこんぶ
ぶたにく
にんじん
ちくわ
こんにゃく
あぶら
さとう
しょうゆ
みりん
みず

おかかふりかけ

1ふくろ

ぎゅうにゅう

10日（木）

アップルパイン コッペパン

ウインナーのポトフ

ウインナー
じゃがいも
たまねぎ
だいこん
にんじん
たもぎたけ
たわらさんこまつな
あぶら
ポークガラスープ
しろワイン
しお
こしょう
みず

ブロッコリーいり チーズオムレツ

ブロッコリーいり
チーズオムレツ　1コ

トマトケチャップ

クラス1ぽん

ぎゅうにゅう

11日（金）

ごはん

ベジタブルカレー

とりミンチ
しょうが
にんにく
じゃがいも
たまねぎ
だいこん
にんじん
れんこん
しめじ
えだまめ
トマトみずに
こめこのカレールウ
しょうゆ
しお
ポークガラスープ
あぶら
みず

パン皿

ツナとだいずのサラダ

ツナかん
だいず
きゅうり
ホールコーン

ごまドレッシング

クラス1ぽん

ぎゅうにゅう

14日（月）

ごはん

ぐだくさんみそしる

もち
だいこん
にんじん
とうふ
じゃがいも
あぶらあげ
たわらさんこまつな
しろみそ
あかみそ
けずりぶし
みず

はるまき

はるまき　1コ
あぶら

ぶたまめそぼろ

ぶたミンチ
きざみだいず
しょうが
しょうゆ
りょうりしゅ
みりん
さとう
あぶら

のむヨーグルト（ジョア・マスカット）

15日（火）

こめこコッペパン

ハッシュドポーク

ぶたにく
たまねぎ
にんじん
たもぎたけ
グリンピース
ばいせんこむぎこ（ルウ）
バター（ルウ）
あぶら（ルウ）
ウスターソース
トマトケチャップ
トマトピューレ
スキムミルク
あかワイン
しお
こしょう
さとう
ポークガラスープ
あぶら
みず

ベーコンポテト

バラベーコン
じゃがいも
ホールコーン
しお
こしょう
ブラックペッパー
オリーブあぶら

ぎゅうにゅう

16日（水）

ごはん

ぶたにくとやさいのしょうがに

ぶたにく
しょうが
にんじん
じゃがいも
たまねぎ
さんどまめ
こんにゃく
あつあげ
みりん
さとう
しょうゆ
けずりぶし
あぶら
みず

サワラのみそづけ

サワラのみそづけ　1きれ

さわら 鰆

ぎゅうにゅう

17日（木）

きりめいりげんりょうコッペパン

やきそば

やきそばめん
ぶたにく
キャベツ
もやし
にんじん
たまねぎ
しお
こしょう
とんかつソース
ウスターソース
あぶら

パンに切り目が入っているので、焼きそばをはさんで、焼きそばパンにして食べてもおいしいよ！

フルーツナタデココ

ナタデココ
パインかん
おうとうかん
れいとうぶどうゼリー

ぎゅうにゅう

18日（金）

たきこみチャーハン

わかめスープ

ぶたにく
にんじん
とうふ
わかめ
たまねぎ
たわらさんチンゲンさい
なると
しょうゆ
ポークガラスープ
しお
こしょう
あぶら
みず

ミニれいめん

ちゅうかめん
きゅうり
ロースハム
あぶら

れいめんつゆ

5にんで1ふくろ

冷麺つゆは食缶に全部入れて混ぜてから配りましょう。

ぎゅうにゅう

<地場産物の使用について>

今月は、四條畷市田原産の青ねぎ・小松菜・チンゲン菜を使います。

青　ね　ぎ：8月31日（月）
9月4日（金）・9日（水）・30日（水）
小　松　菜：9月2日（水）・3日（木）・10日（木）・14日（月）
チンゲン菜：9月18日（金）・25日（金）

★よく味わって、地元の味を知りましょう★

<学校給食センターからのお知らせ>

＊献立はやむを得ない事情により、変更する場合があります。ご了承ください。

＊現在週3日の米飯給食を実施し、給食の半分以上の献立が、お箸の使用に適した内容となっています。お箸は各自で毎日ご持参ください。

24日（月）

げんりょうバターコッペパン

ミートスパゲティ

ぎゅうミンチ
ぶたミンチ
スパゲティ
にんじん
たまねぎ
マッシュルーム
ホールコーン
グリンピース
オリーブあぶら
しお
こしょう
トマトケチャップ
とんかつソース
ウスターソース
オイスターソース

だいこんサラダ

ツナかん
だいこん
きゅうり

イタリアンドレッシング

クラス1ぽん

ぎゅうにゅう

25日（金）

わかめごはん

しらたまスープ

ぶたにく
にんじん
たまねぎ
もやし
もち
たわらさんチンゲンさい
ほししいたけ
ポークガラスープ
しお
こしょう
りょうりしゅ
しょうゆ
あぶら
みず

ぎゅうにゅう

サンマのたつたあげ

サンマのたつたあげ　1コ
あぶら

秋刀魚

おつきみデザート（おつきみゼリー）

1コ

＊お月見デザート（お月見ゼリー）
みかんゼリーの上に、うさぎの形をしたレモンゼリーが乗っています。

28日（月）

ごはん

ぶたにくじゃが

ぶたにく
こんにゃく
たまねぎ
にんじん
じゃがいも
さんどまめ
あぶら
しょうゆ
さとう
みず

やさいいりたまごやき

やさいいりたまごやき　1コ

ゆかりふりかけ

1ふくろ

ぎゅうにゅう

29日（火）

スイートポテトコッペパン

ぶたにくとやさいのクリームに

ぶたにく
しめじ
たもぎたけ
たまねぎ
にんじん
はくさい
ホールコーン
グリンピース
ばいせんこむぎこ（ルウ）
バター（ルウ）
あぶら（ルウ）
ポークガラスープ
しお
こしょう
ぎゅうにゅう
こなチーズ
なまクリーム
しろワイン
あぶら
みず

フライドポテト（コンソメ）

かわつきカットポテト
あぶら
コンソメ

のむヨーグルト（アシドミルク・プレーン）

30日（水）

ごはん

けんちんじる

とりにく
とうふ
だいこん
さといも
ごぼう
にんじん
こんにゃく
あぶらあげ
ほししいたけ
たわらさんあおねぎ
けずりぶし
だしこんぶ
しょうゆ
しお
みりん
りょうりしゅ
みず

ぶたプルコギ

ぶたかたロース
たまねぎ
にんじん
ニラ
しょうが
ごま
リンゴピューレ
にんにく
さとう
しょうゆ
コチジャン
ごまあぶら

ぎゅうにゅう

食物アレルギーをお持ちの方々へ

食品メーカー・学校給食センター・パン工場・米飯工場では、原材料として使用していないにも関わらず、アレルギー物質が微量混入してしまう可能性（コンタミネーション）があります。機械や器具の洗浄・消毒が適切になされているため、コンタミネーションの可能性はないに等しいのですが、心配な食材があるときは、学校給食センターまでご連絡ください。

主な食材の産地について（6月22日～7月16日）

青ねぎ・小松菜・チンゲン菜　大阪（四條畷）
きゅうり　福島・青森・宮崎　なす　和歌山
冬瓜　静岡・愛知　ズッキーニ　長野　白菜　長野
牛ミンチ　北海道　豚肉　北海道・秋田・熊本
星のコロッケ　北海道　ベーコンオムレツ　福岡
サーモンフライ　アメリカ　かぼちゃの天ぷら　長崎
キャベツミンチカツ　愛知・静岡
ハンバーグ　鹿児島・宮崎・大分・熊本

＊産地の詳細や8・9月分の栄養価表は、ホームページに掲載しております。