バイキング給食の予定献立表 ＜令和7年度B献立＞

期間　令和7年9月30日（火）～令和7年12月19日（金）

		献立名	食品名	揚げ調理	アレルゲン 5種類9品目のみ表示	除去食 (対応なしの場合は空欄)
主食【黄】	全員	白おにぎり	・米・油			
牛乳	全員	牛乳	・牛乳		乳	牛乳停止の方は提供なし
汁物	全員	なめこの赤だし	・だいこん・なめこ・白ねぎ・わかめ ・**バイキング用いりこだし**・八丁みそ・赤みそ			
主菜【赤】	全員	じゃこ豆	・大豆・かえりちりめん・油・さとう・酒・みりん・濃口しょうゆ	揚げ調理		
	2品から1品を選択	豚肉団子の照り焼き	・豚ミンチ・たまねぎ・しょうが・でん粉・塩・でん粉・油 ・赤パプリカ・黄パプリカ・青ねぎ ・酒・みりん・濃口しょうゆ・さとう・油・でん粉	揚げ調理		
		鶏肉の塩こうじだれ	・鶏肉・塩・さとう・塩・こしょう ・とうみょう・**塩こうじ**・さとう・淡口しょうゆ・でん粉			
副菜【緑】	2品から1品を選択	ツナじゃがトマト	・ツナ・じゃがいも・たまねぎ・トマト・にんじん・さやいんげん ・濃口しょうゆ・みりん・酒・さとう・油			
		豆腐入りキャベツ焼き	・豆腐・小麦粉・キャベツ・青ねぎ・**バイキング用いりこだし** ・糸かつお・**あおさ**・とんかつソース・さとう・油			
デザート	2品から1品を選択	甘酒ケーキ	・米粉・**甘酒**・**ベーキングパウダー**・さとう・油			
		わらびもち	・**わらび粉**・さとう・**有機きなこ**・さとう			

※バイキング給食に使用する「油（揚げ調理の油も含む）」は全て食用なたね油です。

・**バイキング用物資**の詳細は、別冊バイキング給食の成分表（黄色の表紙）をご確認ください。
・事情により献立を変更する場合があります。
・不明な点やご質問等ございましたら、電話またはファックスで給食センターまでご連絡ください。

大阪狭山市立学校給食センター
TEL　072-366-0567
FAX　072-368-2394

バイキング給食献立の写真

＜ 令和7年度B献立 ＞

主食【黄】

全員

≪おにぎりの個数≫
1～2年生 ： 1.5こ
3～4年生 ： 1.5こ+α
5～6年生 ： 2こ

白おにぎり

全員

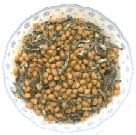
牛乳

全員

なめこの赤だし

主菜【赤】

全員



じゃこ豆

どちらか

豚肉団子の照り焼き

鶏肉の塩こうじだれ

副菜【緑】

どちらか

ツナじゃがトマト

豆腐入りキャベツ焼き

デザート

どちらか

甘酒ケーキ

わらびもち

わらびもちは
特にゆっくりよく噛んで
食べましょう！