

バイキング給食の予定献立表 <令和8年度A献立>



期間 令和8年6月2日(火)～令和8年9月29日(火)

		献立名	食品名	揚げ調理	アレルギー 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	スパイスカレースープ	・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・オクラ ・鶏がらスープ・コンソメ・チキンブイヨン・カレー粉・塩・こしょう ・クミン・カルダモン・コリアンダー・油			
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・油	揚げ調理		
	2品から1品を 選択	えのきハンバーグ	・豚ミンチ・えのきたけ・たまねぎ・ナツメグ・塩・こしょう ・たまねぎ・酒・さとう・濃口しょうゆ・酢・でん粉・油			
		チキンカツ	・鶏肉・さとう・塩・コンソメ・でん粉 ・繊維大豆フレーク・油・パセリ	揚げ調理		
副菜 【緑】	2品から1品を 選択	きゅうりとひじきのマリネ	・きゅうり・黄パプリカ・キャベツ・赤パプリカ・ひじき ・濃口しょうゆ・さとう・酒・みりん・酢・さとう・すだち果汁・油			
		なすとズッキーニの オープン焼き	・なす・ズッキーニ・コーン・油・塩・こしょう・あらびき大豆フレーク ・たまねぎ・にんじん・しめじ・にんにく・ 有機トマトケチャップ ・水煮トマト・ウスターソース・コンソメ・さとう・塩・こしょう・油・でん粉			
デザート	2品から1品を 選択	りんごゼリー	・ りんごジュース ・りんご缶・さとう・ 粉寒天			
		レモンケーキ	・小麦粉・さとう・有機レモン果汁・ ベーキングパウダー ・油			

※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8年度A献立 >

主
食
〔
黄
〕

全員



白おにぎり

《おにぎりの個数》

1～2年生 : 1.5こ

3～4年生 : 1.5こ+α

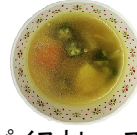
5～6年生 : 2こ

全員



牛乳

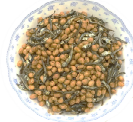
全員



スパイスカレースープ

主
菜
〔
赤
〕

全員



じゃこ豆

どちらか



えのきハンバーグ



チキンカツ

副
菜
〔
緑
〕

どちらか



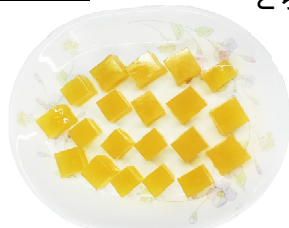
きゅうりとひじきのマリネ



なすとズッキーニのオープン焼き

デ
ザ
ー
ト

どちらか



りんごゼリー



レモンケーキ