

バイキング給食の予定献立表 <令和8年度B献立>



期間 令和8年10月1日(木)～令和8年12月22日(火)

		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 【質】	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	中華スープ	・豆腐・キャベツ・白ねぎ・にんじん・しょうが・春雨 ・鶏がらスープ・淡口しょうゆ・中華スープ・塩・こしょう・でん粉			
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	あじの香味焼き	・あじ・白ねぎ・にんにく・しょうが ・濃口しょうゆ・酢・さとう・ごま油			
		赤魚の レモンマヨ風ソース	・赤魚・でん粉・塩・こしょう・油 ・卵不使用マヨネーズ風ドレッシング・さとう・塩・こしょう・有機レモン果汁	揚げ調理		
副菜 【緑】	2品から1品を 選択	キムチチヂミ	・ハイクク用白菜キムチ・にら・たまねぎ・にんじん ・米粉・でん粉・中華スープ・塩・こしょう・油			
		チンゲンサイときのこの ごまナムル	・チンゲンサイ・赤パプリカ・エリンギ・しめじ・濃口しょうゆ・酒・みりん ・いりごま・ごま油・濃口しょうゆ・にんにく・塩			
デザート	2品から1品を 選択	コロコロ大学芋	・さつまいも・油・さとう・みりん・淡口しょうゆ	揚げ調理		
		中華風おしるこ	・トック・小豆・さとう・塩			

※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B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

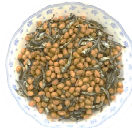
全員



中華スープ

主
菜
【**赤**】

全員



じゃこ豆

どちらか



あじの香味焼き



赤魚のレモンマヨ風ソース

副
菜
【**緑**】

どちらか



キムチチヂミ



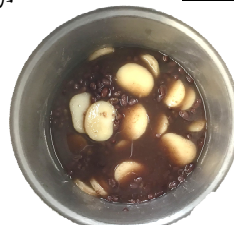
チンゲンサイと
きのこのごまナムル

デ
ザ
ー
ト

どちらか



コロコロ大学芋



中華風おしるこ