

学校給食予定献立表

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

食物アレルギー対応
除去するもの(5種類9品目)
●卵
▲乳製品
〔牛乳・チーズ・ヨーグルト・バター・脱脂粉乳〕
■いかに
★えび
◆かに
除去対象献立名

5月5日は「こどもの日」で、端午の節句や菖蒲の節句ともわれています。
これからも、みなさんの健やかな成長を願って、安全・安心な学校給食を提供していきます。

URL: https://www.city.osakasayama.ma.osaka.jp/kosodate_kyoiku/kyoikuikai/3/index.html

QRコード



本日の給食はコチラから



・大阪狭山市立小・中学校は共通献立のため、実施日は学校によって異なります。
・各日の「食品名と数量」は副食の内容になります。

令和8年5月分

大阪狭山市教育委員会 大阪狭山市学校給食会

献立名	食品名と数量	献立名	食品名と数量	献立名	食品名と数量	献立名	食品名と数量
五月一日(金) 端午の節句献立	五目ごはん(増量玄米ごはん) 五目ごはんの具 牛若竹汁餅	八日(金) 第三中 赤しそふりかけのおにぎり	ごはん 牛乳 さわらの照り焼き 根菜とがんともの煮物 豚汁	十二日(火) 切干大根の煮物 玉葱のみそ汁	ごはん 牛乳 豚肉と厚揚げのねぎ塩炒め	十五日(金) 大豆とじゃこの甘辛 じゃがいものみそ汁	十九日(火) ごはん 牛乳 さばの塩焼き 小松菜のそぼろ煮 豆腐の赤だし
五月七日(木)	マーボー丼(増量玄米ごはん) 麻婆豆腐 牛乳 海藻サラダ ミニりんごゼリー	十一日(月) 第七小 メロンパン	全粒粉パン 牛乳 白身魚の米粉フライ 肉団子の甘酢あんかけ 春巻き 中華スープ	十三日(水) 肉団子の甘酢あんかけ 中華スープ	十八日(月) 黒糖パン 牛乳 カレーミートカツ 玉葱サラダ ツナとキャベツのスープ	狭山中 メロンパン	二十日(水) おさつロール 牛乳 ナポリタンバスタ お魚ボールのレモンソース 白菜サラダ
五月二十二日(金)	ごはん 牛乳 キャベツつくね きんぴらごぼう さつま汁	二十七日(水) 鶏肉とじゃがいものみそ炒め	減量ごはん 牛乳 きつねうどん(きさみあげうどん) 鶏肉とじゃがいものみそ炒め	二十三日(水) 肉団子の甘酢あんかけ 中華スープ	十八日(月) 黒糖パン 牛乳 カレーミートカツ 玉葱サラダ ツナとキャベツのスープ	狭山中 メロンパン	二十一日(木) チキンカレーライス(増量玄米ごはん) チキンカレー 牛乳 フルーツ ヨーグルト(除去食 フルーツポンチ)
五月二十五日(月)	コロッケサンド(バーガーパン) コロッケ キャベツのソース炒め 牛乳 鶏肉の豆乳スープ	二十八日(木) ミネストローネ	ココアパン 牛乳 豚肉とれんこんのガーリック炒め キャベツのコーンサラダ	二十三日(水) 肉団子の甘酢あんかけ 中華スープ	十八日(月) 黒糖パン 牛乳 カレーミートカツ 玉葱サラダ ツナとキャベツのスープ	狭山中 メロンパン	二十一日(木) チキンカレーライス(増量玄米ごはん) チキンカレー 牛乳 フルーツ ヨーグルト(除去食 フルーツポンチ)
五月二十六日(火)	ごはん 牛乳 豚肉の生姜炒め ごぼうのピリ辛ごまあえ 鶏団子のあんかけスープ	二十九日(金) 南中 メロンパン	ごはん 牛乳 鶏肉のすき煮 ちくわの磯辺揚げ 胡瓜の昆布あえ	二十三日(水) 肉団子の甘酢あんかけ 中華スープ	十八日(月) 黒糖パン 牛乳 カレーミートカツ 玉葱サラダ ツナとキャベツのスープ	狭山中 メロンパン	二十一日(木) チキンカレーライス(増量玄米ごはん) チキンカレー 牛乳 フルーツ ヨーグルト(除去食 フルーツポンチ)

よくかんで食べる子 元気なさやまっ子

献立名	食品名と数量	献立名	食品名と数量
二十一日(金)	ごはん 牛乳 キャベツつくね きんぴらごぼう さつま汁	二十七日(水)	減量ごはん 牛乳 きつねうどん(きさみあげうどん) 鶏肉とじゃがいものみそ炒め
二十五日(月)	コロッケサンド(バーガーパン) コロッケ キャベツのソース炒め 牛乳 鶏肉の豆乳スープ	二十八日(木)	ココアパン 牛乳 豚肉とれんこんのガーリック炒め キャベツのコーンサラダ ミネストローネ
二十六日(火)	ごはん 牛乳 豚肉の生姜炒め ごぼうのピリ辛ごまあえ 鶏団子のあんかけスープ	二十九日(金)	ごはん 牛乳 鶏肉のすき煮 ちくわの磯辺揚げ 胡瓜の昆布あえ

紙パック牛乳のリサイクルについて

学校で洗った紙パックは、学校給食センターに運ばれた後、圧縮機に入れて小さくします。圧縮したものは、一時的に保管し、月に2回程度リサイクル業者へ持っていきます。

給食で毎日出ている牛乳は、骨や歯の成長に必要なカルシウムが豊富に含まれています。小魚や小松菜などの青菜にも多く含まれていますが、牛乳は特に吸収率が高いので、成長期のカルシウム補給に便利な食品です。

「家庭とつながる!新食育ブック③成長期に大切な食品」参考

中には牛乳が残っていると、圧縮するときに出て、みんながきれいに洗った他の紙パックを汚してしまいます。また、洗浄・乾燥の時間が普段の3倍もかかり、機械の故障の原因にもなります。

中身は空にして戻しましょう!

はしは衛生に気をつけて 家から持ってきてください

大阪の食材

地産地消の推進から5月のこまつな・キャベツ・たまねぎは大阪で収穫された次のものを使用する予定です。

- 大阪産こまつな
- 大阪産キャベツ
- 泉州黄たまねぎ

大阪産

献立表に記された数量は小学校平均の数字です	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	ビタミンA μg	B1 mg	B2 mg	C mg
大阪狭山市の5月分平均	621	16.2	30.1	339	208	0.4	0.5	25
文部科学省栄養基準量	650	13~20	20~30	350	200	0.4	0.4	25

たんぱく質・脂質は学校給食による摂取エネルギー全体に対する割合です

事情により献立を変更する場合があります