（令和8年5月分）

献立表（中学校）

■は除去食
○印は米飯献立

日付 / 曜日 / ブロック	1	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29
	金	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
1	⑫	⑮	3 レーズン	⑱	2 コッペ	⑰	⑧	4 黒糖	⑪	5 コッペ	⑭	⑬	7 おさつ	⑨	1 ミニ	⑩	⑯	6 黒糖
2	⑯	6 おさつ	⑧	4 黒糖	⑪	3 コッペ	⑫	⑱	5 レーズン	⑰	1 ミニ	⑮	⑩	2 コッペ	⑨	7 黒糖	⑬	⑭
3	6 おさつ	⑪	⑱	⑨	1 ミニ	⑫	3 黒糖	⑯	⑧	4 コッペ	⑬	2 黒糖	⑮	⑰	5 レーズン	⑭	7 コッペ	⑩
4	⑱	⑭	7 レーズン	⑧	⑫	2 コッペ	⑪	3 黒糖	⑮	⑬	6 コッペ	⑨	4 おさつ	⑯	⑩	1 ミニ	⑰	5 黒糖

献立	1 ミートソーススパゲッティ（小麦） 焼きかぼちゃの甘みつかけ いもけんぴフィッシュ 発酵乳（乳）	2 豚肉と野菜のカレースープ煮 変わりピザ（小麦） りんご缶	3 【除去食：大豆】 鶏肉とコーンのシチュー きゅうりのサラダ かわちばんかん	4 【除去食：大豆】 マカロニグラタン ウインナーとキャベツのスープ みかん缶	5 金時豆の中華おこわ まる天と野菜のうま煮 ミックスフルーツ缶
	6 トンカツ（米粉カツ） ミネストローネ カレーフィッシュ	7 白身魚フリッター（小麦） じゃがいものスープ煮 レタスとコーンのサラダ	⑧ 牛丼 きゅうりのかつお梅風味 白玉だんご きな粉（袋・白玉だんご）	⑨ プルコギ とうふとわかめのスープ きゅうりのナムル	⑩ 玄米ご飯（調理を伴わない献立） 牛肉と大豆のカレーライス 焼きとうふハンバーグ ウインナーとさんどまめのソテー 黄桃缶
	⑪ タコライス とうふともずくのとろり汁 にんじんしりしり	⑫ ホイコウロー 中華スープ あつあげのピリ辛じょうゆかけ	⑬ かやくご飯（具） きざみのり（袋・かやくご飯） 五目汁 まっ茶ういろう	⑭ 焼きシューマイ（小麦） 鶏肉とはるさめのスープ ツナともやしのいためもの	⑮ あかうおのみぞれかけ みそ汁 とりなっ葉いため
	⑯ 【除去食：卵】 さけの甘みそだれかけ 五目汁 えんどうの卵とじ（卵） 焼きのり	⑰ ちくわのいそべあげ（小麦） あつあげとさといものみそ煮 キャベツの甘酢づけ	⑱ きびなごてんぷら（小麦） みそ汁 わかたけ煮		

1：此花・港・西淀川・淀川・東淀川・友渕中
2：北（北稜中を除く）・都島（友渕中を除く）・福島・東成・旭・城東・鶴見
3：中央・西・大正・浪速・住之江・住吉・西成・北稜中
4：天王寺・生野・阿倍野・東住吉・平野