

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。
※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用資配合表」を配布しております。必要な方は各学校まで申し出ください。

	日・曜	19日・月	20日・火	21日・水	22日・木	23日・金	26日・月	27日・火	28日・水	29日・木	30日・金	(再掲) 物資配合表 令和8年度(2026年度) 9月改定版発布のお知らせ
献立名		米飯 牛乳 秋のチキンカレー わかめ和え	米飯 牛乳 くかきたま汁 グレープフルーツ けずり節と赤しそのふりかけ	コッパパン 牛乳 わかめと大根のスープ 鮭とじゃがいものバジルソース きなかクリーム	米飯 牛乳 木の葉と同じ きんぴら大豆の煮物 はりはり漬け	コッパパン 牛乳 さつま芋いのポターージュ キャベツと小松菜のガーリックソテー 黒枝豆	米飯 牛乳 せんべい汁 きんぴら大豆 切り干し大根の ヒリ辛炒め	米飯 牛乳 心関東煮 小松菜とツナの和え物	コッパパン 牛乳 ♡コーンのかきたまスープ ドラムカレー 白玉ひよこ豆	きのこご飯 牛乳 はち汁 チンゲンサイと 厚揚げの炒め物	むらさきも揚げパン 牛乳 野菜スープ じゃがいもの中華炒め	「でんぱん」の原材料変更(甘諸→馬鈴薯)にともない、物資配合表を9月から変更しています。給食室の在庫状況により、併用することもありますので、くれぐれは学校までお問い合わせください。
	材料名および使用量(g)	鶏肉 30 調理ワイン 0.5 黒たまご(むき身)(兵庫県産) 10 さつまいも 10 たまたなぎ 10 しめじ 15 にんにく 1.5 しょうが 0.5 ゴーン油(炒め用) 1 小麦粉 7 カレー粉 1.5 トマトピューレ 2.5 ウスターソース 2 ごくいちしようゆ とんかつソース 1 トマト(水煮) 1 ガラムマサラ 1 塩 0.1 しょうゆ 0.05 チキンスープ 10 水 70	卵◆ 40 豆腐 40 △△△ 25 にんにじん 15 たまねぎ 20 すくちしようゆ 5 塩 0.1 でんぱん 0.1 だし昆布 0.5 けずり節 3 水 150	わかも(塩蔵) 5 卵◆ 40 △△△ 25 にんにじん 15 たまねぎ 20 すくちしようゆ 5 塩 0.1 けずり節 3 さけ 30 調味ワイン 1 けずり節 0.1 酒 0.3 角切り昆布 1.5 にんにじん 10 切り干し大根 4 ジャがいも 60 ゴーン油(炒め用) 4 パジルペースト 7 にんにくにク 0.2 砂糖 1.5 ごくいちしようゆ 0.3 みそ 1	うす揚げ 10 だいにこん 70 かまぼこ 10 たんぽ子 10 にんにじん 70 たまねぎ 20 なす 0.8 でんぱん 2 砂糖 2 ごくいちようゆ うすくちしようゆ 4 塩 5 本みりん 1 けずり節 1 水 100	鶏肉 15 調理ワイン 0.5 △△△ 15 にんにじん 10 さんげいも(乾燥) 40 だいじん 10 にんにじん 10 たまねぎ 10 まいたけ 1 こんにゃく 1 ゴーン油(炒め用) 1 米粉 4 豆乳 30 チキンスープ 5 塩 0.7 こしょう 0.2 本みりん 1 けずり節 3 水 130	鶏肉 15 △△△ 15 にんにじん 5 だいじん 30 竹輪(煮込み用) 10 ホルモーン 15 まいたけ 15 こんにゃく 20 うすくちしようゆ 5 塩 0.1 ろるねぎ 0.02 でんぱん 1 けずり節 3 水 130	鶏肉 25 卵◆ 35 厚揚げ 35 竹輪(煮込み用) 10 にんにじん 10 ホルモン 20 こんにゃく 50 うすくちしようゆ 5 塩 0.1 ろるねぎ 0.02 でんぱん 1 けずり節 3 水 130	卵◆ 40 たまねぎ 35 にんにじん 15 しめじ 15 みたけ 0.4 ほうろーん 20 こんにゃく 50 うすくちしようゆ 5 塩 0.1 ろるねぎ 0.02 でんぱん 1 けずり節 3 水 130	精白米 90 △△△ 100 にんにじん 14 しめじ 14 みたけ 10 ほうろーん 10 うすくちしようゆ 5 塩 0.6 本みりん 2 酒 0.5 だし昆布 0.5	コッパパン 1個 △△△ 10 ゴーン油(揚げ用) 1 △△△ 1 むらさきも粉末 5.5 △△△ 5.5 塩 0.05	学校給食の献立にはそれぞれ「ねらい」があります。今年度から毎月の献立の中でポイントをしぼり、マークによって「献立のねらい」をお知らせすることにいたしますので、参考にしてください。 カミカミ献立 そしゃく力を高めるものを紹介。 郷土料理 日本各地の伝統的な料理を紹介。兵庫県とその他の県は県名が入ります。 宝塚市内産の食材を特によく使用する場合があります。
エネルギー		801kcal/24.0g	688kcal/26.4g	704kcal/24.3g	754kcal/29.5g	654kcal/26.2g	703kcal/23.8g	758kcal/28.7g	812kcal/31.8g	640kcal/22.5g	729kcal/24.3g	

平均栄養摂取量 エネルギー717kcal たんぱくしつ26.2g