

月	火	水	木	金								
	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
学校給食 摂取基準 (8~9才)	650	エネルギー の13~ 20%	エネルギー の20~ 30%	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5 以上	2.0 未満
10月分 平均栄養量	617	26.2 (17.0%)	20.4 (29.8%)	316	78	2.7	200	0.57	0.59	25	5.5	2.2

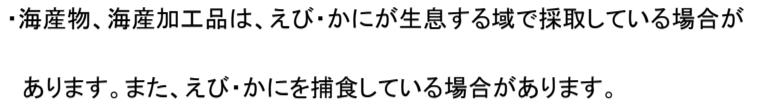


- ◆おはしは、家から持ってきてください。
- ◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
- ◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
- ◆6日(月)のお月見ゼリー、28日(火)のメープルマ芬は、業者が直接学校へ配達します。
- ◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
- ◆お米につきましては、現在、北海道産のななつぼしを使用しています。
- ◆野菜等につきましては、地場産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し安全な食材の提供につとめています。
- ◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
- ◆22日(水)のポークカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。
- ◆今月は、月・水・金曜日がパンの日、火・木曜日がご飯の日になっています。



## 献立表のアレルギー表示について

- ・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている場合には、その旨を表記しています。
  - ・米粉パンには、小麦由来の成分が入っています。



・9日(木)と23日(木)の  は、アレルギー対応食を表しています。

- ・食物アレルギー等の健康上の理由により、加工食品配合表を希望される方は、学校給食センターのホームページよりご確認ください。

こちらのQRコードよりアクセスできます。

URL: <https://www.city.katano.osaka.jp/docs/2025030400123/>

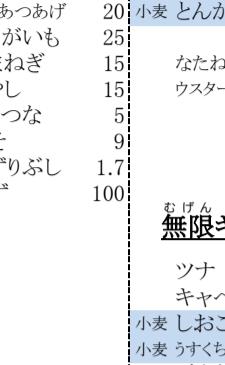
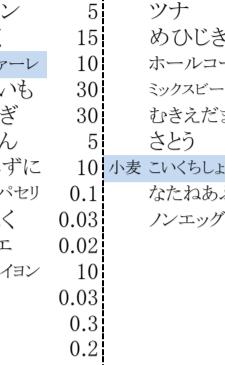
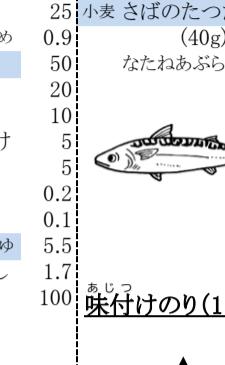
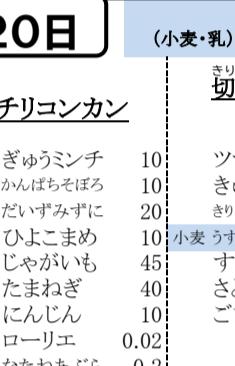
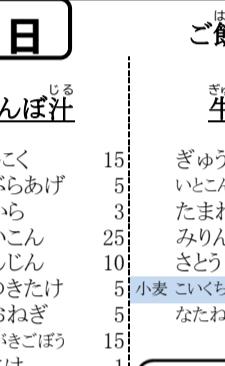
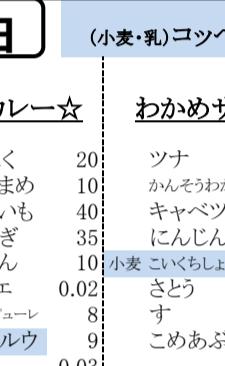
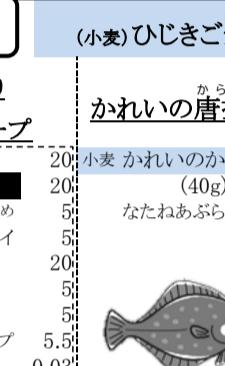
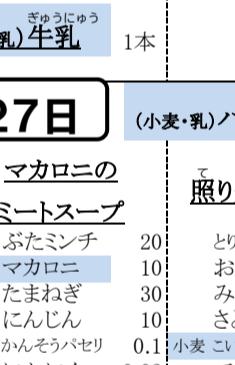
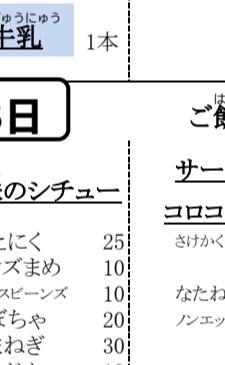
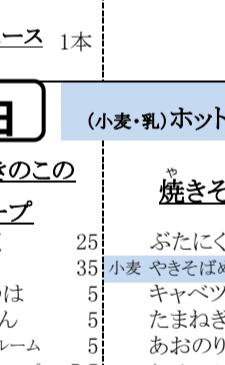
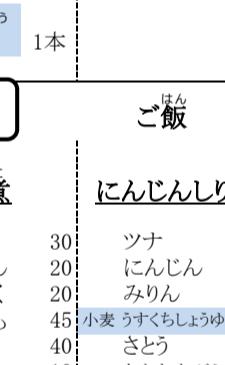


URL: <https://www.city.katano.osaka.jp/docs/2025030400123/>

ねん  
2025年10月分  
がつぶん

がつこうきゅうしょくこんだてひょう  
学校給食献立表

交野市教育委員会  
交野市立学校給食センター TEL072-891-0098

月	火	水	木	金
<b>13日</b> <u>スポーツの日</u>  いろいろな食べ物を食べて 元気な体をつくろう! (乳)牛乳 1本	<b>14日</b> <u>鍋厚揚げのみそ汁</u>  (乳)牛乳 1本	<b>15日</b> <u>ご飯</u> <u>16日</u> <u>(小麦・乳)おさつパン</u>  (乳)牛乳 1本	<b>16日</b> <u>ご飯</u> <u>17日</u> <u>(小麦・乳)ホットドッグ</u>  (乳)牛乳 1本	交野市教育委員会 交野市立学校給食センター TEL072-891-0098
<b>20日</b> <u>(小麦・乳)コッペパン</u>  (乳)牛乳 1本	<b>21日</b> <u>切干大根のサラダ</u>  (乳)牛乳 1本	<b>22日</b> <u>ご飯</u> <u>23日</u> <u>(小麦・乳)コッペパン</u>  (乳)牛乳 1本	<b>23日</b> <u>ご飯</u> <u>24日</u> <u>(小麦)ひじきご飯</u>  (乳)牛乳 1本	交野市教育委員会 交野市立学校給食センター TEL072-891-0098
<b>27日</b> <u>(小麦・乳)パーカーパン</u>  (乳)牛乳 1本	<b>28日</b> <u>照り焼きチキン</u>  (乳)牛乳 1本	<b>29日</b> <u>ご飯</u> <u>30日</u> <u>(小麦・乳)ホットドッグ</u>  (乳)牛乳 1本	<b>30日</b> <u>ご飯</u> <u>31日</u> <u>(小麦・乳)コッペパン</u>  (乳)牛乳 1本	交野市教育委員会 交野市立学校給食センター TEL072-891-0098
<p><b>郷土料理を知ろう～近畿地方～</b></p> <p>近畿地方とは、大阪府、京都府、滋賀県、兵庫県、奈良県、和歌山県、三重県のことを指します。</p> <p>今月は近畿地方の中から和歌山県と大阪府の郷土料理を紹介します。</p> <p><b>【くじらのノルウェー風】和歌山県</b></p> <p>和歌山県の太地町では、昔からくじら漁がおこなわれていました。（くじら漁のことを「捕鯨」といいます。）</p> <p>くじらのノルウェー風は1960年代から1970年代にかけて人気のあった給食メニューでした。</p> <p>しかし、時代が変わるためにつれてくじら漁がおこなわれる回数が少なくなったことから、給食で食べられる機会が減っていきました。今でも思い出す人がいるほどなつかしいメニューだそうです。</p> <p><b>【ごんぼ汁】大阪府枚方市</b></p> <p>交野市のおとなり、枚方市の郷土料理です。すまし汁の中に、「ごんぼ（ごぼう）」と「おから（豆腐を作る時にできるもの）」が入っています。この料理がふるまわれたようになったのは江戸時代です。枚方市には、「淀川」という京都と大阪を結ぶ川が流れています。淀川を行き来する船の客に「酒、くらわんか。ごんぼ汁、くらわんか」と言って売っていました。ごぼうとおからに入っている食物繊維には、お腹の中を掃除してくれるはたらきがあります。</p>				
<p><b>10月27日から11月9日は読書週間です</b></p> <p>読書週間とは、「本に親しみ、楽しもう！」という週間です。</p> <p>給食でも、本を読むきっかけにつながってほしいという思いを込めて、本に登場する料理を献立に取り入れました。</p> <p><b>【読んで食べよう!お話給食】</b></p> <p>10月27日…マカロニのミートスープ 「小さなスプーンおばさん」より</p> <p>作:アルフ・ブリヨイセン/絵:ビヨルン・ベルイ/訳:大塚 勇三/出版社:学習研究社</p> <p>参考文献「絵本の中の幸せスープレシピ」 著:東條 真千子/出版社:辰巳出版</p> <p>10月29日…かぶときのこのスープ 「木を植えた男」より</p> <p>原作:ジャン・ジオノ/絵:フレデリック・バッカ/訳:寺岡 裏/出版社:あすなろ書房</p> <p>参考文献「絵本の中の幸せスープレシピ」 著:東條 真千子/出版社:辰巳出版</p> <p>10月31日…フライドポテト、ポークチョップ 「ハリー・ポッターと賢者の石」より</p> <p>作:J.K.ローリング/訳:松岡 佑子/出版社:静山社</p>				