

令和8年4月分(Bグループ)

小学校給食予定献立表

えいようさんしよく 食べ物のはたらきによって 栄養三色 3つのなかまに分けられます

きいろ ねつやエネルギーのもとになる



あか からだをつくる



みどり からだのちょうしをととのえる



ちさんちしやうとくく 地産地消の取り組み

給食では、香川県産の「ヒノヒカリ」という「米」を使用していますが、東大阪市や八尾市などの中河内地区でとれた「ヒノヒカリ」も使用する予定です。

使用日 17日(金) 24日(金)

★「地産地消」とは、「地域生産・地域消費」を略した言葉で、地域で生産された食材を、その地域で消費するという意味です。

地場産(市・府内産)を使用した献立マーク

Table with columns for nutrients: エネルギー, たんぱく質, しつ, ナトリウム, カルシウム, マグネシウム, 鉄, ビタミン (A, B1, B2, C), 食物せんい. It compares the 4th month average of Osaka City with the national standard for elementary schools.

大豆を食べてよう

大豆はたんぱく質が多く含んでおり、「畑の肉」とも呼ばれています。鉄やカルシウムなども豊富に含む栄養価の高い食品です。給食でよく使用する豆腐やみそも大豆から作られています。4月の給食では、大豆を「豚まめそぼろ」と「ポークビーンズ」に使用します。

※1年生の給食は、17日(金)から始まります。配食しやすいように、4月のみ、1年生は全日パンになります。

10日(金)

Menu for April 10th (Friday). Includes items like ハヤシチュー, ごぼうサラダ, キャンディがたチーズ, ふくじんづけ. Lists ingredients and their nutritional values.

13日(月)

14日(火)

15日(水)

16日(木)

17日(金)

Main menu table for April 13-17. Columns represent days and meal types (Coppapan, Milk, Gohan, etc.). Lists specific dishes like スープ, ツナサンド, ミニマーボー豆腐, あつあげのみそしる, さわらのにつけ, スパゲティミートソース, やさいサラダ, ベジタスープ, にくボールのあまずあんかけ.

20日(月)

21日(火)

22日(水)

23日(木)

24日(金)

Main menu table for April 20-24. Columns represent days and meal types. Lists dishes like レタスのスープ, ベーコンポテト, すましじる, けいにくのからあげ, クリームスープ, ひじきとウィンナーのソテー, キャベツのスープ, ポークビーンズ, ワンタンスープ, ミンチカツ, ゆでキャベツ, フルーツゼリー.

令和8年4月分(Bグループ)

小学校給食予定献立表

Table with columns for dates (27日, 28日, 30日) and food items (コッペパン, 牛乳, コンソメスープ, ミートペースト, チキンカレー, コールスローサラダ, ヨーグルト, フルーツゼリー). Includes nutritional values and allergen information.

給食のレシピ ポークビーンズ 23日(木). Includes ingredients like pork, beans, and instructions for preparation.

Table for 30日(木) showing items like 10g減量コッペパン and 牛乳 with nutritional values.

JA大阪中河内 まちの駅 畑のつづき 農産物直売所. Advertisement for fresh produce with contact info and social media links.

献立名とアレルギー表示の欄に◇印の... 入っているものは別枠... 解説や作り方をのせています. 使用材料... アレルギー表示... 卵・乳・えび・いかを... 含む食品をのせています.

アレルギー表示(4品目:卵・乳・えび・いか)について. ① 4品目を含む場合は、献立名または使用材料の左側に記載しています. ② アレルギー表示のない食品には、卵・乳・えび・いかは入っていません.

東大阪市小学校給食の食事内容. 学校給食は、栄養バランスのとれた食事をするだけでなく、先生とクラスの子どもたちが、同じ場所で、同じ食事をしながら、望ましい食習慣や豊かな人間関係を育てる大切な学習の場でもあります.

ごはん 週3回 炊飯業者から購入しています. ① 東大阪市の学校給食では、令和7年度産の香川県産ヒノヒカリを使用しています. ② 東大阪市や八尾市などの中河内地区でとれたヒノヒカリも、地産地消の取り組みとして使用することがあります.

パン 週2回 当日の朝に焼かれたパンです. 【米の使用量】低学年65g、中学年75g、高学年85g. (ごはんの量として、中学年で約170gです.)

パン 週2回 当日の朝に焼かれたパンです. 学校給食のパンは、市販の菓子パンのように甘くありませんが、ビタミン類は多く含まれています.