

日・曜	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	30日(水)												
献立名	牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 しろなの煮ひたし	牛乳 白飯 ソイシチュー ハムときやべつの炒め煮	牛乳 白飯 もち麦めん汁 厚揚げの炒め煮	牛乳 白飯 五目汁 ひじきの炒め煮	牛乳 たけのこごはん 豚汁 ぜんまいの炒め煮	牛乳 白飯 わかめスープ さばのチヨリム 春だいのこんのあえもの	牛乳 白飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ	牛乳 白飯 若竹うどん さやらのからあげ もやしのあえもの	牛乳 白飯 きやべつのみそ汁 豚肉のしょうが炒め	牛乳 白飯 米粉マカロニの野菜スープ チリコンカン いちごミルクかん	牛乳 白飯 平めんビーフンスープ 豚キムチ	牛乳 カレーライス 白飯 ビーフカレー コーンサラダ												
材料名および使用量(g)	牛乳 1本 75 精白米 1本 75 水 113 豚肉(細切) 20 ちくわ 10 じゃがいも 70 たまねぎ 50 にんじん 20 米油 1 しょうゆ(濃) 4.5 さとう(三温) 3 みりん 1 けずりふし(だし用) 1 水 20 しろなの煮ひたし 30 油あげ(冷) 5 にんじん 5 しょうゆ(淡) 1.5 みりん 0.5 けずりふし(だし用) 1 水 5	牛乳 1本 75 精白米 1本 75 水 113 鶏肉(若5) 20 じゃがいも 50 たまねぎ 40 にんじん 20 パセリ(乾) 0.03 豆乳 40 塩 0.8 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 こんぶ(だし用) 0.5 でんぶん 1 水 50 ハム 10 きやべつ 35 米油 0.5 塩 0.2 こしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01	牛乳 1本 75 精白米 1本 75 水 113 もち麦めん 10 油あげ(冷) 5 たまねぎ 25 にんじん 15 葉ねぎ 3 干し椎茸(スライス) 0.5 しょうゆ(淡) 3 しょうゆ(濃) 1 清酒 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 厚揚げ(ミニ・冷) 30 豚肉(細切) 10 しょうが 0.3 しょうゆ(濃) 1 清酒 0.5 にんじん 10 たけのこ(水煮) 10 葉ねぎ 3 干し椎茸(スライス) 0.3 米油 0.5 しょうゆ(濃) 1.6 さとう(三温) 1.2 清酒 0.5 水 10	牛乳 1本 75 精白米 1本 75 水 113 豚肉(細切) 25 豆腐(冷) 25 たまねぎ 15 ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 葉ねぎ 3 干し椎茸(スライス) 0.5 しょうゆ(淡) 4 塩 0.5 清酒 1 豚肉(細切) 10 じゃがいも 20 緑豆もやし 15 にんじん 15 つきこんにやく 3 鶏肉(若5) 10 大豆(乾) 6 にんじん 10 つきこんにやく 5 米油 0.5 しょうゆ(濃) 3 さとう(三温) 2.5 みりん 0.5	牛乳 1本 75 精白米 1本 65 発芽玄米 5 わかめ(乾) 20 たけのこ(新物) 2 油あげ(冷) 5 にんじん 5 しょうゆ(淡) 7 清酒 5 けずりふし(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 93 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 ごま油 1 みそ(赤) 10 さとう(三温) 1 水 120 さば(50・冷) 1 葉ねぎ 2 にんじん 0.2 さとう(三温) 2 みそ(赤) 2 しょうゆ(濃) 2 酢 1 カイエンペッパー 0.03 水 20 だいこん 45 しょうゆ(淡) 1.2 酢 0.6 さとう(三温) 0.2	牛乳 1本 75 精白米 1本 75 水 113 わかめ(乾) 0.6 えび(80~120・冷) 20 清酒 1 にんじん 15 緑豆もやし 15 しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 ごま油 1 みそ(赤) 10 さとう(三温) 1 水 130 さば(50・冷) 1 でんぶん 1 しょうゆ(濃) 0.5 水 5 にんじん 1 みそ(赤) 2 しょうゆ(濃) 2 酢 1 カイエンペッパー 0.03 水 20 だいこん 45 しょうゆ(淡) 1.2 酢 0.6 さとう(三温) 0.2	牛乳 1本 75 精白米 1本 75 水 113 豚挽肉 30 豆腐(冷) 100 たまねぎ 30 にんじん 15 水 5 うどん(冷) 60 わかめ(乾) 0.5 にんじん 15 しょうゆ(濃) 3 みょうつぼ 3 ごま油 1 清酒 5 みそ(赤) 3 さとう(三温) 1 水 130 さわら(50・冷) 1 塩 0.5 こしょう(白) 0.05 上新粉 8 にら 2 ハム 10 はるさめ 4 しょうゆ(淡) 1.5 酢 0.8 辛子 0.03	牛乳 1本 75 精白米 1本 60 水 90 きやべつ 25 豆腐(冷) 20 油あげ(冷) 5 にんじん 15 葉ねぎ 3 みそ(赤) 9 しょうゆ(淡) 2 水 120 豚肉(細切) 35 たまねぎ 10 にんじん 10 葉ねぎ 3 しょうが 0.5 米油 0.5 しょうゆ(濃) 2.5 さとう(三温) 1 みりん 0.5 白いんげん(ゆで) 10 豚挽肉 20 たまねぎ 20 にんじん 5 にんじん 5 米油 0.5 しょうゆ(濃) 1.4 清酒 0.15 こしょう(白) 0.01	牛乳 1本 75 精白米 1本 75 水 113 鶏肉(若5) 20 米粉マカロニ(寒) 7 たまねぎ 40 にんじん 15 ちんげん菜 15 パセリ(乾) 0.03 しょうゆ(淡) 2 しょうゆ(白) 1 ガーリック 0.02 こしょう(白) 0.02 にんじん(だし用) 0.5 たまねぎ(だし用) 0.5 ペーリーフ 0.03 水 120 はくさいキムチ 7 豚肉(細切) 25 緑豆もやし 25 にんじん 10 葉ねぎ 5 ごま油 0.5 しょうゆ(濃) 1.4 清酒 0.5 塩 0.15 こしょう(白) 0.01	牛乳 1本 75 精白米 1本 75 水 113 牛肉(細切) 25 じゃがいも 60 たまねぎ 40 にんじん 20 りんご 5 にんにく 0.5 米油 1 小麦粉 6 バター(調) 6 ソース(ウスター) 4 ケチャップ 3 しょうゆ(濃) 2 しょうゆ(赤) 1 塩 0.3 こしょう(白) 0.02 パプリカパウダー 0.02 水 80														
注	<p>※「塩」の使用について: 献立の材料名欄に記載されていなくても、「ゆで塩」など、味をととのえること等を目的に使用することがあります。</p> <p>※「たけのこ(新物)」が入手困難な場合は「たけのこ(水煮)」に変更となります。</p> <p>※「若竹うどんのたけのこ(新物)」が入手困難な場合は「たけのこ(水煮)」に変更となります。</p> <p>※「塩」の使用について: 献立の材料名欄に記載されていなくても、「ゆで塩」など、味をととのえること等を目的に使用することがあります。</p>																							
栄養	<p>※栄養三色(□○△)</p> <p><食品を栄養素の働きにより、三つに分類しています></p> <p>□・・・黄色の食品(熱や力のもとになる食品 炭水化物・脂質)</p> <p>○・・・赤色の食品(血や肉のもとになる食品 たんぱく質・カルシウム)</p> <p>△・・・緑色の食品(体の調子をととのえる食品 ビタミン・ミネラル)</p>																							
川西市のホームページでは、給食関連情報を掲載しています。(例: 主な食材の配合内容表やレシピ集など)	<p>川西市のホームページでは、給食関連情報を掲載しています。(例: 主な食材の配合内容表やレシピ集など)</p>																							
学校給食の栄養	<p>学校給食の栄養量の基準は、1日の必要量の3分の1でよいというわけではなく、家庭の食事で不足がちで、子どもの発育に欠くことのできない栄養素であるカルシウムやビタミン類は1日の必要量の40~60%を学校給食で摂取できるように考慮しています。</p>																							
学校給食費について	<p>学校給食費は年額を9回に分け、7月から2月は毎月定額で請求します。3月の請求額は学年行事等で給食の提供がなかった日数により変動いたします。アレルギー等により給食の一部を停止している場合は、金額は異なります。</p> <table border="1"> <tr> <th colspan="3">令和7年度の給食費(参考)</th> </tr> <tr> <th colspan="3">特別支援学校</th> </tr> <tr> <td>1食あたり 単価</td> <td>7月~2月 請求額</td> <td>3月 請求額 (目安)</td> </tr> <tr> <td>302円</td> <td>6,100円</td> <td>6,466円</td> </tr> </table>												令和7年度の給食費(参考)			特別支援学校			1食あたり 単価	7月~2月 請求額	3月 請求額 (目安)	302円	6,100円	6,466円
令和7年度の給食費(参考)																								
特別支援学校																								
1食あたり 単価	7月~2月 請求額	3月 請求額 (目安)																						
302円	6,100円	6,466円																						
献立の実施方法(完全給食)	<p>◆完全給食は、内容が「主食(主に米飯)、おかず、牛乳」の出る給食です。</p> <p>◆月曜日から金曜日までの週5回実施しています。</p> <p>◆献立は川西市内の小学校全て同じ給食を食べる全校統一献立です。</p> <p>◆給食の物資(材料)は、低価格で合理的に調達するため、川西市教育委員会が各学校分をとりまとめて地元産を中心に共同一括購入しています。</p> <p>◆献立の調理は、各学校の給食室で調理する単独調理方式です。</p>																							

◆完全給食は、内容が「主食(主に米飯)、おかず、牛乳」の出る給食です。

◆月曜日から金曜日までの週5回実施しています。

◆献立は川西市内の小学校全て同じ給食を食べる全校統一献立です。

◆給食の物資(材料)は、低価格で合理的に調達するため、川西市教育委員会が各学校分をとりまとめて地元産を中心に共同一括購入しています。

◆献立の調理は、各学校の給食室で調理する単独調理方式です。

◆学校給食は、子どもたちが毎日の学校生活の中で楽しみにしているもののひとつですが、単にお昼の食事を提供しているというわけではなく、教育の一環として、学校給食法にもとづいて実施しています。

◆学校給食にかかる費用のうち、調理員の人員費、給食調理施設の建設等の整備費、設備の購入・維持にかかる費用は市町村が負担するものとして、学校給食法で定められています。

◆川西市ではガス・電気・水道等の光熱水費等は公費で負担し、毎日の給食献立の食材料費は「給食費」として保護者負担とすることが定められています。