

# 中学校給食

## 2月号(B)

豊中市教育委員会

お問い合わせ

(6843)-9101 学校給食課

※カレールウの配合は、7月に配布している「中学校給食用年間使用食品の配合表について」に掲載していますが、  
原材料に変更があったため、当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表(B)」でご確認ください。

### 中学校給食予定献立表

令和5年(2023年)2月

＜食品名の左に表示している記号「○・●・▲」について＞

○ アレルギー表示が義務付けられている7品目

● 「中学校給食用年間使用食品の配合表について」(7月配布)に表示している食品

▲ 当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表」に表示している食品

6つの食品群

◆1群…たんぱく質が多く、おもに筋肉や血液になる食品

◆2群…カルシウムが多く、骨や歯をつくる食品

◆3群…色のこい野菜でビタミン、ミネラルが多い食品

◆4群…色のうすい野菜や果物でビタミン、ミネラルが多い食品

◆5群…穀類やいもで炭水化物が多い食品

◆6群…油脂製品で脂質が多い食品

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群
2月1日(水)	ごはん		米	105	5	2月6日(月)	ごはん		米	105	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2
	鶏肉		鶏肉	10	1		鶏肉		鶏肉	10	1
	じゃがいも		じゃがいも	25	5		じゃがいも		じゃがいも	25	5
	人参		人参	13	3		人参		人参	13	3
	玉ねぎ		玉ねぎ	40	4		玉ねぎ		玉ねぎ	40	4
	とうもろこし		とうもろこし	8	4		とうもろこし		とうもろこし	8	4
	むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4		むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4
	とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4		とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4
	チキンスープ	○	チキンスープ	5	2		チキンスープ	○	チキンスープ	5	2
2月2日(木)	ごはん		米	105	5	ごはん		米	105	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2	牛乳	○	牛乳	1本	2	
	鶏肉		鶏肉	10	1	鶏肉		鶏肉	10	1	
	じゃがいも		じゃがいも	25	5	じゃがいも		じゃがいも	25	5	
	人参		人参	13	3	人参		人参	13	3	
	玉ねぎ		玉ねぎ	40	4	玉ねぎ		玉ねぎ	40	4	
	とうもろこし		とうもろこし	8	4	とうもろこし		とうもろこし	8	4	
	むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4	むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4	
	とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4	とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4	
	チキンスープ	○	チキンスープ	5	2	チキンスープ	○	チキンスープ	5	2	
2月7日(火)	ごはん		米	105	5	ごはん		米	105	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2	牛乳	○	牛乳	1本	2	
	鶏肉		鶏肉	10	1	鶏肉		鶏肉	10	1	
	じゃがいも		じゃがいも	25	5	じゃがいも		じゃがいも	25	5	
	人参		人参	13	3	人参		人参	13	3	
	玉ねぎ		玉ねぎ	40	4	玉ねぎ		玉ねぎ	40	4	
	とうもろこし		とうもろこし	8	4	とうもろこし		とうもろこし	8	4	
	むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4	むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4	
	とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4	とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4	
	チキンスープ	○	チキンスープ	5	2	チキンスープ	○	チキンスープ	5	2	
2月8日(水)	ごはん		米	105	5	ごはん		米	105	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2	牛乳	○	牛乳	1本	2	
	鶏肉		鶏肉	10	1	鶏肉		鶏肉	10	1	
	じゃがいも		じゃがいも	25	5	じゃがいも		じゃがいも	25	5	
	人参		人参	13	3	人参		人参	13	3	
	玉ねぎ		玉ねぎ	40	4	玉ねぎ		玉ねぎ	40	4	
	とうもろこし		とうもろこし	8	4	とうもろこし		とうもろこし	8	4	
	むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4	むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4	
	とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4	とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4	
	チキンスープ	○	チキンスープ	5	2	チキンスープ	○	チキンスープ	5	2	

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群
2月9日(木)	ごはん		米	105	5	2月10日(金)	ごはん		米	105	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2
	鶏肉		鶏肉	10	1		鶏肉		鶏肉	10	1
	じゃがいも		じゃがいも	25	5		じゃがいも		じゃがいも	25	5
	人参		人参	13	3		人参		人参	13	3
	玉ねぎ		玉ねぎ	40	4		玉ねぎ		玉ねぎ	40	4
	とうもろこし		とうもろこし	8	4		とうもろこし		とうもろこし	8	4
	むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4		むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4
	とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4		とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4
	チキンスープ	○	チキンスープ	5	2		チキンスープ	○	チキンスープ	5	2
2月13日(月)	ごはん		米	105	5	2月16日(木)	ごはん		米	105	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2
	鶏肉		鶏肉	10	1		鶏肉		鶏肉	10	1
	じゃがいも		じゃがいも	25	5		じゃがいも		じゃがいも	25	5
	人参		人参	13	3		人参		人参	13	3
	玉ねぎ		玉ねぎ	40	4		玉ねぎ		玉ねぎ	40	4
	とうもろこし		とうもろこし	8	4		とうもろこし		とうもろこし	8	4
	むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4		むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4
	とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4		とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4
	チキンスープ	○	チキンスープ	5	2		チキンスープ	○	チキンスープ	5	2
2月14日(火)	ごはん		米	105	5	2月17日(金)	ごはん		米	105	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2
	鶏肉		鶏肉	10	1		鶏肉		鶏肉	10	1
	じゃがいも		じゃがいも	25	5		じゃがいも		じゃがいも	25	5
	人参		人参	13	3		人参		人参	13	3
	玉ねぎ		玉ねぎ	40	4		玉ねぎ		玉ねぎ	40	4
	とうもろこし		とうもろこし	8	4		とうもろこし		とうもろこし	8	4
	むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4		むぎ枝豆(大豆)	▲	むぎ枝豆(大豆)	3	4
	とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4		とうもろこしペースト		とうもろこしペースト	8	4
	チキンスープ	○	チキンスープ	5	2		チキンスープ	○	チキンスープ	5	2

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g
								A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	
栄	801	29.9	21.2	2.2	500	102	10.0	305	0.52	0.54	32	8.3

栄 <td>836</td> <td>29.9</td> <td>29.3</td> <td>2.8</td> <td>460</td> <td>93</td> <td>2.9</td> <td>342</td> <td>0.41</td> <td>0.65</td> <td>34</td> <td>4.7</td>	836	29.9	29.3	2.8	460	93	2.9	342	0.41	0.65	34	4.7
---	-----	------	------	-----	-----	----	-----	-----	------	------	----	-----

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群
2月21日(火)	◎竹輪のいそべ揚げ	○	米	105	5	2月24日(金)	◎白身魚フライ	○	米	105	5
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2
			豚肉	45	1				豚肉	25	1
			人参	15	3				じゃがいも	30	5
			玉ねぎ	40	4				人参	10	3
			もやし	50	4				玉ねぎ	30	4
			にら	8	3				おろししょうが	0.15	4
			コチジャン	1.3					おろしにんにく	0.15	4
			酒	4.3					おろしりんご	3	4
			砂糖	1.7					カレー粉	18	5
濃口しょうゆ	8		カレー粉	0.2							
なたね油	0.5		トマトケチャップ	1							
竹輪	25	1	ウスターソース	1.5							
青さ粉	0.1	2	とんかつソース	1.5							
小麦粉	6.5	5	濃口しょうゆ	1							
なたね油	5	6	塩	0.1							
ペニゴン	10	1	こしょう	0.02							
じゃがいも	50	5	なたね油	0.2	6						
コンソメ	0.2		白身魚フライ	1個	1						
塩	0.25		なたね油	9	6						
こしょう	0.01		ささみ(レトルト)	10	1						
なたね油	0.3	6	白菜	40	4						
むぎ枝豆(大豆)	10	4	人参	5	3						
とうもろこし	10	4	ゆず果汁	1	4						
塩	0.1		削り節	0.1							
こしょう	0.01		みりん	1							
なたね油	0.2	6	薄口しょうゆ	2.6							
			福神づけ	10	4						

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g
栄 養 価	848	30.6	29.0	2.7	270	95	3.3	A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	8.5
栄 養 価	884	29.3	30.0	3.7	273	82	1.8	202	0.42	0.48	23	6.4

2月22日(水)	◎鶏肉のレモンケチャップソースかけ	○	米	105	5	2月27日(月)	◎かぼちゃチーズフライ	○	米	105	5				
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2				
			豚肉	1	1				豚肉	1	1				
			かまぼこ	10	1				ペニゴン	5	1				
			人参	8	3				チンゲン菜	20	3				
			玉ねぎ	10	4				玉ねぎ	15	4				
			えのきたけ	5	4				中華だし	0.8					
			もずく	7	2				薄口しょうゆ	2					
			削り節	2					塩	0.2					
			出し昆布	0.5					こしょう	0.01					
みりん	0.5		かぼちゃチーズフライ	1個	3										
薄口しょうゆ	4		なたね油	9	6										
塩	0.2		肉団子(フライ済み)	30	1										
なたね油	0.1	6	玉ねぎ	20	4										
鶏肉	2	1	ピーマン	10	3										
なたね油	0.2	6	中華だし	0.3											
レモン果汁	1.2	4	砂糖	3	5										
トマトケチャップ	8		酢	2											
砂糖	2	5	濃口しょうゆ	2.5											
ウスターソース	3		でん粉	0.5	5										
でん粉	0.3	5	竹輪	5	1										
パム	10	1	れんこん(水煮)	25	4										
かぼちゃ	35	3	人参	5	3										
玉ねぎ	10	4	酒	1											
りんご酢	0.6		みりん	1											
塩	0.1		砂糖	1	5										
こしょう	0.01		濃口しょうゆ	2											
マヨネーズ風ドレッシング	7	6	ごま油	0.3	6										
うす揚げ	3	1	▲金時豆のあま煮	20	1										
切干大根	7	4	栄 養 価	889	25.2	28.3	2.8	322	80	6.6	241	0.33	0.43	38	4.6
人参	5	3	ごはん	105	5	ごはん	105	5	米	105	5				
酒	2		牛乳	1本	2	牛乳	1本	2	牛乳	1本	2				
みりん	1		ポトフ	20	1	ワインソースセージ(輪切り)	20	1	じゃがいも	50	5				
砂糖	1.5	5		50	5	人参	20	3	人参	20	3				
薄口しょうゆ	2.5			40	4	玉ねぎ	40	4	玉ねぎ	40	4				
ブロッコリー	25	3		10	4	エリンギ	10	4	エリンギ	10	4				
みりん	0.75			7	4	むぎ枝豆(大豆)	7	4	ポークスープ	5					
濃口しょうゆ	1.5			0.6		濃口しょうゆ	0.6		濃口しょうゆ	0.6					
かつお節	0.3	1		2		塩	2		塩	2					
栄 養 価	835	35.3	25.8	2.8	302	100	2.3	334	0.49	0.57	37	5.3			

## 中学校給食用半製品・加工品の配合表(B)

2月1・21・28日 むぎ枝豆(大豆)	2月1日 ハンバーグ
枝豆、食塩(大豆由来の原材料を含む)	食肉(鶏肉、豚肉)、玉ねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、酵母エキス、トマトペースト、ぶどう糖、食塩、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、加工でん粉、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄(大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)

2月2日 野菜ふりかけ(小袋)	2月3日 いわしフライ	2月6・16日 大豆(レトルト)	2月6日 ポークコロッケ
塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根菜)砂糖、かつお削り節、塩蔵赤しそ、食塩、かぼちゃフレック、にんじんフレック、みりん、酵母エキス、かつお削り節粉末、食用植物油(オリーブ油)、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)	いわし、パン粉、バターミックス(小麦・大豆由来の原材料を含む)	大豆、デキストリン、食塩、乳酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンC)(大豆由来の原材料を含む)	野菜(馬鈴薯、玉ねぎ)、豚肉、砂糖、乾燥マッシュポテト、植物油(とうもろこし油)、豚脂、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油(とうもろこし油)、還元水あめ、とうもろこしでん粉)、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄(小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
2月6・21・27日 竹輪	2月6日 梅肉	2月7日 ひじき入りぎょうざ	2月8日 チヂミ
魚肉(すけそうたら、いとより、たちうお)、馬鈴薯でん粉、タピオカでん粉、植物性たん白、植物油(大豆油)、砂糖、食塩、ぶどう糖、寒天粉あめ、調味料(アミノ酸)(大豆由来の原材料を含む)※本製品の魚肉には、えび・かにを食べている魚を使用しています。	梅肉ペースト(梅、梅酢、食塩、砂糖)しそ、還元水あめ、とうもろこしでん粉、醸造酢、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酒精、調味料(アミノ酸)、着色料(赤キャベツ)、香料	野菜(キャベツ、玉ねぎ、にら)、鶏肉、豚脂、ひじき、とうもろこしでん粉、しょうゆ、植物油(ごま油)、粒状植物性たん白、砂糖、魚介エキス、食塩、香辛料、酵母エキス、皮(小麦粉、植物油(なたね油)、還元でん粉糖化物、食塩、大豆粉)、ソルビトール、乳化剤、ピロリン酸第二鉄(小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	米粉、野菜(ねぎ、にんじん)、豚鶏合挽肉、しょうゆ、植物油(ひまわり油)、食塩(大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)

2月9日 さばみりんしょうゆづけ	2月10日 オムレツ	2月10日 ひじきふりかけ(小袋)	2月13日 豆腐ハンバーグ
まさば、しょうゆ、酒、みりん、砂糖(小麦・さば・大豆由来の原材料を含む)	液卵、油脂加工品(植物油(大豆油)、卵黄、食塩)、でん粉発酵調味料、食用卵殻粉、植物油(パーム油)、トレハロース、加工でん粉(卵・大豆由来の原材料を含む)	芽ひじき、塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、ぶどう糖、昆布かつお節エキス、魚しょう、酵母エキス、酸味料、植物油脂(パーム油)、大豆用凝固剤(小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)※同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造	鶏肉、豆腐、玉ねぎ、パン粉、豚脂、粉末状大豆たん白、粒状大豆たん白、植物油(なたね油)、砂糖、しょうゆ、食塩、デキストリン、香辛料、加工でん粉、貝カルシウム、大豆用凝固剤(小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)※同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造

2月14日 ハートコロッケ	2月14日 ゆかりふりかけ(小袋)	2月15日 枝豆(大豆)	2月15日 みかんゼリー	2月16・22日 レモン果汁
野菜(馬鈴薯、玉ねぎ)、食肉(鶏肉、豚肉)、豚脂、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油(とうもろこし油)、還元水あめ、とうもろこしでん粉)	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料	枝豆、食塩(大豆由来の原材料を含む)	果糖ぶどう糖液糖、果汁(オレンジ、みかん、りんご)、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、着色料(カルミン酸、紫コーン)、酸味料、pH調整剤、酸化防止剤(生コーヒー豆抽出物、ビタミンC)(オレンジ・大豆・りんご由来の原材料を含む)	レモン、醸造酢、香料

2月16日 ポークしゅうまい	2月17日 魚介ナゲット	2月20日 野菜入りミンチカツ
豚肉、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、砂糖、食塩、酵母エキス、しょうがペースト、ポークエキス、香辛料、皮(小麦粉、還元水あめ)(小麦・豚肉由来の原材料を含む)※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造	魚肉(たちうお、いか、あじ、いわし、たら)、オニオンソテー、ぶり中骨加工品(ぶり中骨、砂糖、食塩)、砂糖、馬鈴薯でん粉、粒状植物性たん白、ラード、発酵調味料、ワイン、おろししょうが、食塩、酵母エキス、昆布エキス、たん白自己消化物、衣(小麦粉、コーンフラワー、とうもろこしでん粉、大豆粉、ぶどう糖、食塩)、揚げ油(大豆油)、加工でん粉、りん酸塩(ナトリウム)	野菜(玉ねぎ、とうもろこし、にんじん、キャベツ、ほうれん草)、豚肉、粒状植物性たん白、パン粉、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油(大豆油)、なたね油、パーム油)、ドロマイト、加工でん粉、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム、カラメル色素(小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造

2月20日 大野豆腐	2月20日 ぶどうゼリー	2月22日 かまぼこ	2月22日 もずく	2月24日 カレールウ
豆腐用凝固剤	果糖ぶどう糖液糖、果汁(ぶどう、りんご)、ゲル化剤(増粘多糖類)(小麦・豚肉由来の原材料を含む)	魚肉(すけそうたら、きんとき、いとより)、卵白、砂糖、食塩、みりん、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、貝カルシウム、着色料(赤106)(卵由来の原材料を含む)※本製品の魚肉には、えび・かにを食べている魚を使用しています。	もずく※本製品で使用するもずくは、えび・かにの生息域で採取しています。	食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、とうもろこしでん粉、ポテトフレーク、乳糖、ポークパウダー、さつまいもパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、豚脂大豆)、ミルクパウダー、ミルボワパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・オニオン、人参エキス、セロリ、その他)、ローストキャベツパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤(小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも由来の原材料を含む)

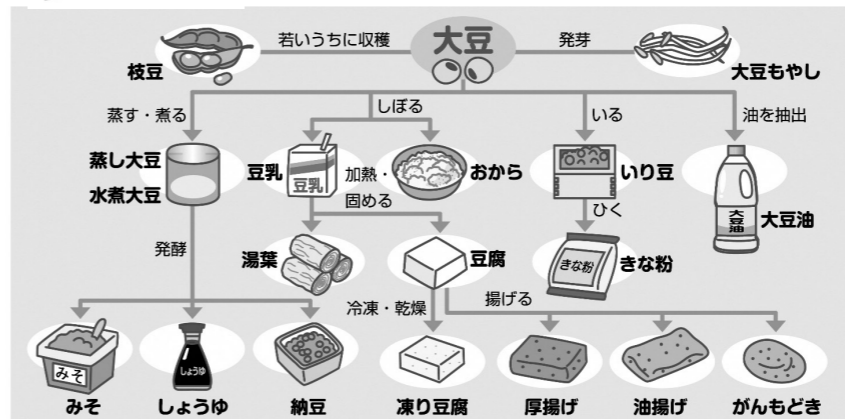
2月24日 白身魚フライ	2月24日 福神づけ	2月27日 かぼちゃチーズフライ	2月27日 肉団子(フライ済み)	2月27日 金時豆のあま煮
ホキ衣(パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、食塩)(小麦・大豆由来の原材料を含む)※同一ラインでかに・卵・乳を含む食品を製造	大根、うり、きゅうり、なす、れんこん、しょうが、なたね油、漬け原材料(砂糖、しょうゆ、醸造酢、食塩)、酸味料(大豆由来の原材料を含む)	かぼちゃ、チーズフード(ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、食塩)、パン粉、砂糖、牛乳、マーガリン、食塩、衣(パン粉、小麦粉、植物油(大豆油、なたね油)、米粉、粉末状大豆たん白、ぶどう糖、とうもろこしでん粉)、安定剤(加工でん粉)、乳化剤、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄(小麦・乳・大豆由来の原材料を含む)※同一ラインでえび・かに・卵を含む食品を製造	食肉(鶏肉、豚肉)、玉ねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、しょうがペースト、食塩、にんにくペースト、香辛料、砂糖、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム、ピロリン酸第二鉄、揚げ油(なたね油)(大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	金時豆、砂糖、還元水あめ、食塩

中学校給食調理場内ではすべての食材がアレルギーのコンタミネーションの可能性があります。詳細は7月に配布している「中学校給食用年間使用食品の配合表について」をご覧ください。

## 節分に欠かせない大豆について



大豆は、弥生時代から栽培されていた作物で、さまざまな食品や調味料に利用され、私たちの食生活に欠かすことのできない食べ物です。植物ですが、体をつくるもとになるたんぱく質を豊富に含み、「畑の肉」とも呼ばれます。



出典:月刊「学校給食」

2月 中学校給食費のお支払いについて

福 2月分給食費の口座振替予定日は

# 3月27日(月)です。

★3月24日(金)までに引き落とし口座への入金をお願いします。

※1月分は2月27日(月)に口座振替予定です。2月24日(金)までに入金をお願いします。