

# 中学校給食

## 9月号 (A)

豊中市教育委員会

### 中学校給食予定献立表

令和4年(2022年)9月

お問い合わせ  
(6843)-9101 学校給食課

6つの食品群

- ◆1群…たんぱく質が多く、おにも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

<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「中学校給食半製品・加工品の配合表」に表示している食品

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	食品群	
9月1日(木)	ごはん		米	105	5	9月7日(水)	ごはん		米	105	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2	
	ベーコン入りコンソメスープ	●	ベーコン	25	1		ベーコン	●	ベーコン	25	1	
			玉ねぎ	6	4				玉ねぎ	6	4	
			しめじ	10	4				しめじ	10	4	
			パセリ	0.01	3				パセリ	0.01	3	
			コンソメ	1.7	1				コンソメ	1.7	1	
			薄口しょうゆ	1.5	5				薄口しょうゆ	1.5	5	
			塩	0.2	6				塩	0.2	6	
			こしょう	0.01	1				こしょう	0.01	1	
	◎パンパングのケチャップかけ	▲	パンパング	1個	6		◎鶏肉のマーボーキューソースかけ		鶏肉	2切	1	
			米油	0.2	6				米油	0.2	6	
			トマトケチャップ	6	1				塩	0.2	6	
	こんにくと鶏肉の炒め物		鶏肉	20	1				塩	0.2	6	
			つきこんにやく	30	5				塩	0.2	6	
			さやいんげん	5	3				塩	0.2	6	
			みりん	1	5				塩	0.2	6	
			砂糖	1	5				塩	0.2	6	
			濃口しょうゆ	2	6				塩	0.2	6	
			塩	0.1	6				塩	0.2	6	
	かぼちゃのあま煮		米油	0.1	6				塩	0.2	6	
			かぼちゃ	50	3				塩	0.2	6	
			砂糖	2	5				塩	0.2	6	
			濃口しょうゆ	3	5				塩	0.2	6	
	なしゼリー	●	なしゼリー(角切り)	30	5				塩	0.2	6	
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	
	782	27.4	20.5	2.6	494	97	9.7	261	0.35	0.51	28	6.3
9月2日(金)	ごはん		米	105	5	9月8日(木)	ごはん		米	105	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2	
	鶏すき		鶏肉	45	1		鶏肉		鶏肉	45	1	
			人参	10	3				人参	10	3	
			玉ねぎ	20	4				玉ねぎ	20	4	
			白菜	25	4				白菜	25	4	
			ごぼう	10	4				ごぼう	10	4	
			白ねぎ	10	4				白ねぎ	10	4	
			酒	0.8	5				酒	0.8	5	
			砂糖	5.4	5				砂糖	5.4	5	
		濃口しょうゆ	7.5	5			濃口しょうゆ	7.5	5			
		米油	0.4	6			米油	0.4	6			
	◎ポークロquette	▲	ポークロquette	1個	6		◎野菜入りミンチカツ		野菜入りミンチカツ	1個	1	
			米油	9	6				米油	9	6	
	小松菜とツナのサラダ	●	まぐろ(レトルド)	8	1				米油	9	6	
			小松菜	35	3				米油	9	6	
			人参	8	3				米油	9	6	
			フレンチドレッシング	5	5				米油	9	6	
			つぼづけ	10	4				米油	9	6	
栄養価	839	28.0	26.8	2.4	330	85	2.9	319	0.38	0.50	29	4.7
9月5日(月)	ごはん		米	105	5	9月15日(木)	ごはん		米	105	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2	
	豚汁		豚肉	12	1		豚肉		豚肉	12	1	
			人参	8	3				人参	8	3	
			玉ねぎ	15	4				玉ねぎ	15	4	
			大根	15	4				大根	15	4	
			削り節	4	4				削り節	4	4	
			出し昆布	0.8	5				出し昆布	0.8	5	
			赤みそ	9	1				赤みそ	9	1	
			塩さけ	1	1				塩さけ	1	1	
	◎さけの塩焼き	▲	塩さけ	1切	1		◎野菜入りミンチカツ		野菜入りミンチカツ	1個	1	
			米油	0.2	6				米油	0.2	6	
	マカロニサラダ	●	エルボマカロニ	15	5				米油	0.2	6	
			人参	10	3				米油	0.2	6	
			きゅうり	10	4				米油	0.2	6	
			塩	0.2	4				米油	0.2	6	
			こしょう	0.02	6				米油	0.2	6	
	プロックリーのこんにやくしょうゆ和え	●	マヨネーズ風ドレッシング	7	6				米油	0.2	6	
			プロックリー	35	3				米油	0.2	6	
			こんにやく	0.05	4				米油	0.2	6	
			濃口しょうゆ	1	5				米油	0.2	6	
	りんごゼリー	●	りんごゼリー(角切り)	30	5				米油	0.2	6	
栄養価	777	36.4	18.0	2.5	338	104	2.5	238	0.45	0.57	27	5.2
9月6日(火)	ごはん		米	105	5	9月22日(木)	ごはん		米	105	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2	
	半どん	●	糸こんにやく	40	1		糸こんにやく	●	糸こんにやく	40	1	
			玉ねぎ	20	4				玉ねぎ	20	4	
			青ねぎ	10	3				青ねぎ	10	3	
			しょうが	0.5	4				しょうが	0.5	4	
			酒	1.5	5				酒	1.5	5	
			砂糖	3	5				砂糖	3	5	
			濃口しょうゆ	0.2	6				濃口しょうゆ	0.2	6	
			米油	0.2	6				米油	0.2	6	
	◎いかナゲット	▲	いかナゲット	3個	1		◎さばのレモンしょうゆかけ		さば	1切	1	
			米油	6	6				米油	0.2	6	
	ほうれん草のごま和え		ほうれん草	45	3				米油	0.2	6	
			人参	10	3				米油	0.2	6	
			白すりごま	0.6	6				米油	0.2	6	
			砂糖	0.8	5				米油	0.2	6	
			濃口しょうゆ	2.3	5				米油	0.2	6	
			大豆(炒り)	12	1				米油	0.2	6	
			砂糖	2.2	5				米油	0.2	6	
			濃口しょうゆ	2	5				米油	0.2	6	
栄養価	911	34.0	35.7	2.2	323	141	3.5	321	0.30	0.56	27	6.4

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	食品群	
9月12日(月)	ごはん		米	105	5	9月16日(金)	ごはん		米	105	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2	
	ジュリエット	●	ベーコン	10	1		ベーコン	●	ベーコン	10	1	
			人参	10	3				人参	10	3	
			玉ねぎ	30	4				玉ねぎ	30	4	
			チキンスープ	10	4				チキンスープ	10	4	
			出し昆布	0.8	5				出し昆布	0.8	5	
			薄口しょうゆ	3.8	5				薄口しょうゆ	3.8	5	
			塩	0.15	6				塩	0.15	6	
			こしょう	0.02	6				こしょう	0.02	6	
	◎豚肉のしょうが焼き		豚肉	60	1		◎かぼちゃチーズフライ		かぼちゃチーズフライ	1個	3	
			しょうが	1	4				米油	0.2	6	
			玉ねぎ	40	4				米油	0.2	6	
			酒	1.5	5				米油	0.2	6	
			みりん	3	5				米油	0.2	6	
			砂糖	6	5				米油	0.2	6	
			濃口しょうゆ	3	5				米油	0.2	6	
			米油	0.2	6				米油	0.2	6	
	◎竹輪のいそべ揚げ	●	竹輪	25	1				米油	0.2	6	
			青さ粉	0.1	2				米油	0.2	6	
			小麦粉	6.5	5				米油	0.2	6	
			米油	5	6				米油	0.2	6	
	くきわかめの炒め物		人参	10	3				米油	0.2	6	
			とうもろこし	15	4				米油	0.2	6	
			くきわかめ	10	2				米油	0.2	6	
			みりん	1.3	5				米油	0.2	6	
			砂糖	1.5	5				米油	0.2	6	
			薄口しょうゆ	1.7	5				米油	0.2	6	
			米油	0.5	5				米油	0.2	6	
			みかんゼリー	30	5				米油	0.2	6	
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	
	882	32.1	29.4	3.1	278	92	3.6	235	0.68	0.54	16	3.9
9月13日(火)	ごはん		米	105	5	9月20日(火)	ごはん		米	105	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2	
	おでん		鶏肉	30	1		鶏肉		鶏肉	30	1	
			板こんにやく	15	5				板こんにやく	15	5	
			じゃがいも	20	5				じゃがいも	20	5	
			人参	20	4				人参	20	4	
			出し昆布	0.1	5				出し昆布	0.1	5	
			みりん	4	5				みりん	4	5	
			濃口しょうゆ	7	5				濃口しょうゆ	7	5	
			酒	0.1	6				酒	0.1	6	
	◎さわらの西京づけ	▲	さわらの西京づけ	1切	1		◎					



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
9月26日(月)	ごはん 牛乳 コンソメスープ	○	米	105	5	9月29日(木)	ごはん 牛乳 白菜と油揚げのみそ汁	○	米	105	5
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2
			人参	5	3				うす揚げ	5	1
			玉ねぎ	20	4				白菜	35	4
			大根	15	4				削り節	4	
			パセリ	0.01	3				出し昆布	0.8	
			コンソメ	1.7					赤みそ	9	1
			薄口しょうゆ	1.5					豆腐ハンバーグ	1個	1
			塩	0.2					米油	0.2	6
			こしょう	0.01					みりん	0.5	
9月27日(火)	鶏肉のトマトソースかけ	●	鶏肉	2切	1	9月30日(金)	豆腐ハンバーグの和風あんかけ	●	米油	1	5
			塩	0.1					濃口しょうゆ	2.5	
			こしょう	0.01					でん粉	0.2	5
			米油	0.2	6				オムレツ	1個	1
			玉ねぎ	10	4				オムレツ	1個	1
			トマト(缶)	3	3				ささみ(レトルド)	10	1
			トマトケチャップ	8	4				キャベツ	25	4
			バター(調理用)	1	6				人参	6	3
			砂糖	2.4	5				塩	0.2	
			濃口しょうゆ	1.8					こしょう	0.01	
塩	0.2		米油	0.2	6						
こしょう	0.02		とうもろこし	25	4						
米油	0.1	6	バター(調理用)	0.01	3						
ベニゴシ	5	1	濃口しょうゆ	1	6						
スナグティ	10	5	塩	0.2							
玉ねぎ	6	4	こしょう	0.1							
エリンギ	5	4	オムレツ	1個	1						
しめじ	5	4	ささみ(レトルド)	10	1						
干しいいたけ	0.5	4	キャベツ	25	4						
とうがらし	0.01		人参	6	3						
にんにく	0.2	4	塩	0.2							
濃口しょうゆ	2		こしょう	0.1							
塩	0.2		オムレツ	1個	1						
あらびき黒こしょう	0.03		ささみ(レトルド)	10	1						
オリーブ油	0.8	6	キャベツ	25	4						
高野豆腐	4	1	人参	6	3						
出し昆布	0.1		塩	0.2							
みりん	0.8		こしょう	0.1							
砂糖	2.3	5	オムレツ	1個	1						
薄口しょうゆ	1.5		ささみ(レトルド)	10	1						
塩	0.15		キャベツ	25	4						
マスカットゼリー	30	5	人参	6	3						
マスカットゼリー(角切り)	30	5	塩	0.2							
マスカットゼリー	30	5	こしょう	0.1							

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム mg	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	805	30.0	23.6	3.1	312	78	4.6	A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	2.4

9月27日(火)	ごはん 牛乳 中華どん	○	米	105	5	9月30日(金)	ごはん 牛乳 チキンカレーライス	○	米	105	5
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2
			豚肉	25	1				鶏肉	25	1
			かまぼこ	8	1				じゃがいも	30	5
			人参	20	3				人参	10	3
			玉ねぎ	30	4				玉ねぎ	30	4
			白菜	35	4				しょうが	0.15	4
			干しいいたけ	0.5	4				にんにく	0.15	4
			しょうが	0.2	4				おろしりんご	3	4
			でん粉	1.5	5				カレー粉	16	
9月28日(水)	鶏肉と大根の煮物	●	酒	0.6		9月29日(木)	鶏肉と大根の煮物	●	カレー粉	0.2	
			みりん	3					カレー粉	0.2	
			薄口しょうゆ	2					トマトケチャップ	1	
			濃口しょうゆ	1.8					ウスターソース	1.5	
			塩	2					とんかつソース	1.5	
			こしょう	0.3					濃口しょうゆ	0.1	
			こしょう	0.03					塩	0.02	
			ごま油	0.5	6				こしょう	0.02	
			米油	0.5	6				米油	1	6
			春巻き	1個	6				オムレツ	30	3
9月29日(木)	ひじきの煮物	●	うす揚げ	8	1	9月30日(金)	ごはん 牛乳 中華どん	○	米	105	5
			つきこんにやく	5	5				牛乳	1本	2
			人参	10	3				豚肉	25	1
			ひじき	2	2				かまぼこ	8	1
			みりん	0.25					人参	20	3
			砂糖	2	5				玉ねぎ	30	4
			濃口しょうゆ	2.3					白菜	35	4
			米油	0.5	6				干しいいたけ	0.5	4
			たくあん	10	4				しょうが	0.2	4
			たくあん	10	4				でん粉	1.5	5

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム mg	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	778	24.0	22.3	2.4	324	94	3.5	A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	20

9月28日(水)	ごはん 牛乳 ミネストローネ	○	米	105	5	9月29日(木)	鶏肉と大根の煮物	●	米	105	5
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2
			ツイストマカロニ	4	1				豚肉	25	1
			じゃがいも	24	5				かまぼこ	8	1
			人参	24	3				人参	20	3
			玉ねぎ	16	4				玉ねぎ	30	4
			トマト(缶)	9.6	3				白菜	35	4
			トマトピューレ	24					干しいいたけ	0.5	4
			ポークスープ	4					しょうが	0.2	4
			砂糖	0.16					でん粉	1.5	5
9月29日(木)	さげフライ	▲	濃口しょうゆ	1.44		9月30日(金)	ごはん 牛乳 中華どん	○	米	105	5
			塩	0.48					牛乳	1本	2
			こしょう	0.02					豚肉	25	1
			米油	0.08	6				かまぼこ	8	1
			さげフライ	1個	6				人参	20	3
			米油	9	6				玉ねぎ	30	4
			鶏肉	15	1				白菜	35	4
			大根	45	4				干しいいたけ	0.5	4
			みりん	0.8	5				しょうが	0.2	4
			砂糖	3.2	5				でん粉	1.5	5
濃口しょうゆ	2		オムレツ	1個	1						
厚揚げ	3.2		ささみ(レトルド)	10	1						
ほうれん草の相え物	1.25	3	キャベツ	25	4						
ほうれん草	3	3	人参	6	3						
砂糖	0.3	5	塩	0.2							
濃口しょうゆ	1.4		こしょう	0.1							

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム mg	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	822	30.3	25.2	2.4	274	95	2.1	A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	25

9月6日	いかナゲット	9月8日	かぼちゃひき肉フライ
いか、小麦粉、たらすり身 小麦でん粉、植物油(大豆油) 砂糖、食塩、みりん風調味料 (小麦・いか・大豆由来の原材料を含む)	野菜(かぼちゃ、玉ねぎ)、豚肉、砂糖、しょうゆ 豚脂、粒状植物性たん白、とうもろこしでん粉 発酵調味料、小麦グルテン酵素分解物 ウスターソース、パン粉、香辛料 衣(パン粉、とうもろこしでん粉、大豆でん粉、 小麦粉、植物油(なたね油、パーム油))、 還元水あめ、粉末状植物性たん白)、加工でん粉 調味料(アミノ酸)、乳化剤、着色料(カラメル、紅こうじ、 ラック) (小麦・大豆・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		

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム mg	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	783	31.0	23.8	3.0	651	123	3.1	A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	4.3

9月29日(木)	ごはん 牛乳 チキンカレーライス	9月30日(金)	ごはん 牛乳 中華どん
ごはん 牛乳 チキンカレーライス	米 牛乳 鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ しょうが にんにく おろしりんご カレー粉 カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース とんかつソース 濃口しょうゆ 塩 こしょう 米油 キャベツミンチカツ	ごはん 牛乳 中華どん	米 牛乳 豚肉 かまぼこ 人参 ひじき みりん 砂糖 濃口しょうゆ 米油 たくあん

### 中学校給食用半製品・加工品の配合表(A)

9月1日	ハンバーグ	9月2日	ポークコロッケ
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)	野菜(馬鈴薯、玉ねぎ)、豚肉、パン粉、砂糖 食塩、しょうゆ、香辛料、植物油(なたね油、 大豆油) 衣(パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、 食塩、植物性たん白、植物油(なたね油、 大豆油))、加工でん粉 糊料(ヒドロキシプロピルメチルセルロース、 グァーガム) (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・卵・乳・牛肉・鶏 肉を含む食品を製造	9月5日	塩ざけ
9月2日	つぼづけ	9月5日	塩ざけ
干し大根、漬け原材料(糖類(異性化液糖、水あめ)、 しょうゆ、食塩、酵母エキス、とうがらし)、酸味料 (小麦・大豆由来の原材料を含む)	秋鮭、食塩 (鮭由来の原材料を含む)		
9月8日	海苔のつくだ煮	9月9日	赤だしみそ
のり、しょうゆ、砂糖、発酵調味料、寒天 ソルビット、調味料(アミノ酸等) カラメル色素、甘味料(甘草、ステビア) 増粘多糖類、保存料(ソルビン酸カリウム) (小麦・大豆由来の原材料を含む)	みそ(大豆、米、食塩) 豆みそ(大豆、食塩)、カラメル色素 (大豆由来の原材料を含む)		

9月9日	チキンナゲット	9月9日	お見送り	9月13日	さつま揚げ	9月13日	さわらの西京づけ	9月14日	野菜入りミンチカツ
鶏肉、つなぎ(コーンスターチ、パン粉) 豚脂、粉末状植物性たん白、しょうゆ 食塩、チキンスープ、香辛料 たん白加水分解物、おろしにんにく デキストリン、酵母エキス 衣(パン粉、小麦粉、コーングリツ、 コーンスターチ、食塩、しょうゆ、香辛料) 揚げ油(なたね油、パーム油) ピロリン酸第二鉄、加工でん粉 増粘多糖類 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	米粉、白あん、砂糖 加工でん粉、乳化剤 酵素 (乳・大豆由来の原材料を含む)	いとより無リンすり身 発酵調味料、砂糖、食塩 揚げ油(なたね油) 加工でん粉(タビオカ)	さわら、白みそ、砂糖 みりん風調味料、酒 (大豆由来の原材料を含む)	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					

9月14日	むぎ枝豆(大豆)	9月16日	かぼちゃチーズフライ	9月20日	デミグラスソース	9月20日	ポークぎょうざ	9月20日	ぶどうゼリー
枝豆、食塩 (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	ブラウンルウ(小麦粉、ラード) トマトペースト、ソテードオニオン 牛乳、マーガリン、食塩 酵母エキス、にんじん、砂糖 酵母エキス、とうもろこしでん粉 食塩、香辛料 (小麦・鶏肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・卵・ 乳・落花生を含む食品を製造	野菜(キャベツ、玉ねぎ、にら)、豚肉 豚脂、でん粉加工食品、香味油(豚脂、 なたね油)、しょうゆ、酵母エキス、食塩 砂糖、しょうがペースト、香辛料 皮(小麦粉、小麦たん白、食塩) 加工でん粉、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) ※同一ラインでえび・かに・卵・乳・ごまを 含む食品を製造	異性化液糖、巨峰濃縮果汁 砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料、香料、ぶどう果皮色素					
								9月21日	ちりめんじゃこ
									しらす、食塩 ※本製品に使用するしらすは、 えび・かに・いかが混ざる漁法 で採取しています。

9月21日	ゆかりふりかけ	9月22日	大豆フレーク	9月27日	春巻き
塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖 食塩、酵母エキス、酸味料	大豆 (大豆由来の原材料を含む)	野菜(キャベツ、玉ねぎ、にんじん、根深ねぎ)、豚肉、難消化性デキストリン、春雨 しょうゆ、ポークオイル、グラニュー糖、植物油(ごま油)、ポークミートペースト ひじき、おろししょうが、食塩、オイスターソース、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料 皮(小麦粉、植物油(大豆油、なたね油、パーム油)、みりん、還元水あめ、食塩、 馬鈴薯でん粉) 加工でん粉、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料(アミノ酸等) (小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチン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			
9月26日	高野豆腐	9月27日	かまぼこ		
大豆、豆腐用凝固剤、重曹 (大豆由来の原材料を含む)	大豆 (大豆由来の原材料を含む)				

9月27日	たくあん	9月28日	さげフライ	9月28日	野菜ふりかけ
大根、漬け原材料(糖類(異性化液糖、 砂糖)、食塩、小麦たん白酵素分解物、 醸造酢、酒精、とうがらし、ぬか類) 酸味料、酸化防止剤(ビタミンC) (小麦由来の原材料を含む)	鮭、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、並塩、 イーストフード)、コーンスターチ バターミックスMDP(食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、 酵母エキス)、加工でん粉、増粘剤(加工でん粉) (小麦・鮭由来の原材料を含む)	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、かぼちゃフレーク にんじんフレーク、みりん、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料 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)			

9月29日	豆腐ハンバーグ	9月29日	オムレツ	9月30日	キャベツミンチカツ
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、豆腐用凝固剤 (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	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(なたね油) トレハロース、加工でん粉 (卵・大豆由来の原材料を含む)	キャベツ、鶏肉、パン粉、バターミックス、小麦粉 しょうゆ、しょうが、食塩、砂糖、こしょう、イーストフード ビタミンC、増粘剤(グァーガム) (小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・ごま・豚肉を含む食品を製造			

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ります。  
詳細は7月に配布している「中学校給食半製品・加工品の配合表について」をご覧ください。

## 十五夜と行事食

十五夜とは昔の暦で8月15日の夜の  
ことです(現在の暦では9月～10月初  
旬ごろ)。「中秋の名月」ともいい、1年で  
最も月がきれいに見えることから、月を  
眺めるお月見の風習があります。  
ちょうど、農作物の収穫時期に当たる  
ため、季節の野菜や果物などをお供え  
し、収穫に感謝する意味もあります。

**2022年の十五夜は9月10日です。**

出典：月刊「学校給食」

## 9月 中学校給食費の お支払いについて

**9月分給食費は、  
8月分と合算して  
10月27日(木)に  
口座振替予定です。**

**★10月26日(水)までに引き落とし口座への  
入金をお願いします**

材料及び献立名は都合により変わることがあります。