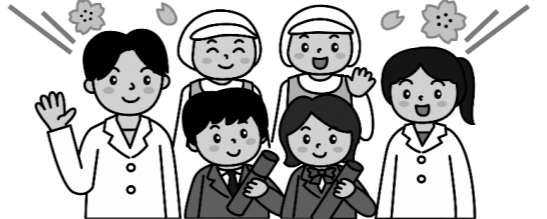


実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群												
3月17日(金)	ごはん 牛乳 スタミナ炒め	○	米	105	5	3月22日(水)	ごはん	○	米	105	5												
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2												
			豚肉	50	1				豚肉	25	1												
			キャベツ	55	4				じゃがいも	30	5												
			人参	15	3				人参	10	3												
			玉ねぎ	40	4				玉ねぎ	30	4												
			にら	5	3				おろししょうが	0.15	4												
			おろししょうが	0.1	4				おろしにんにく	0.15	4												
			おろしにんにく	0.2	4				おろしりんご	3	4												
			白いりごま	0.8	6				カレールウ	18	5												
			トウバンジャン	0.2					カレー粉	0.2													
			コチジャン	0.5					トマトケチャップ	1													
酒	1		ウスターソース	1.5																			
砂糖	3	5	とんかつソース	1.5																			
濃口しょうゆ	6.5		濃口しょうゆ	1																			
塩	0.2		塩	0.1																			
こしょう	0.01		こしょう	0.02																			
なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6																		
⑩コーンコロッケ	▲	1個	▲	1個	1																		
▲	6	6	▲	7.5	6																		
チリコンカン	▲	25	●	8	5																		
▲	15	1	●	20	4																		
玉ねぎ	25	4	●	8	3																		
おろしにんにく	0.2	4	●	6	6																		
▲	0.02		●	5	1																		
チリパウダー	5		●	25	3																		
●	1.2		●	0.8																			
●	0.12		●	0.1																			
●	0.01		●	0.01																			
●	0.1	6	●	0.1	6																		
●	0.1		●	0.1																			
なたね油	0.1		●	0.1																			
▲	1袋	2	▲	1袋	2																		
海苔のつくだ煮	▲	1袋	▲	1袋	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											
855	33.1	28.4	2.4	310	103	2.5	219	0.67	0.55	34	5.3	799	29.5	21.4	3.1	573	127	11.4	358	0.31	0.48	12	7.7

中学校給食用半製品・加工品の配合表(B)											
3月1日	3月1日	3月1・6日	3月1・17・23日	3月1日							
焼きふ	白身魚のバジルフライ	竹輪	大豆(レトルト)	がんもどき							
小麦粉 小麦たんぱく 酸化防止剤 (ビタミンE) (小麦由来の原材料を含む)	ホキ、パン粉 バターミックス、バジル (小麦・大豆由来の原材料を含む)	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。	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)	粉末状大豆たん白、植物油(なたね油) にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩 砂糖、揚げ油(なたね油)、クエン酸 (大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造							
3月2日 アルファベットマカロニ	3月2日	いちごプリン	3月2日	白菜キムチ							
デュラム小麦のセモリナ (小麦由来の原材料を含む)	糖類(水あめ、砂糖、ぶどう糖、グラニュー糖、果糖)、牛乳、いちご果汁 油脂加工食品(植物油、還元乳糖、その他)、加糖練乳、いちご、寒天 ドロマイト、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、乳化剤 ビタミンC、ペニコウジ色素、pH調整剤 (乳・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで小麦・卵を含む食品を製造		白菜、玉ねぎ、ごま、大根、にんじん、昆布、にら 漬け原材料(りんご、にんにく)、糖類(砂糖・ぶどう糖、果糖)、 醸造酢、唐辛子、食塩、かつお節エキス、たん白加水分解物、魚しょう、 昆布エキス)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類 酸化防止剤(ビタミンC)、香料、アナトー色素、パプリカ色素 (小麦・ごま・大豆・りんご・ゼラチン由来の原材料を含む)								

3月2日	3月3日	3月3日	3月6日	3月6日
むぎ枝豆(大豆)	いかなゲット	レモン果汁	ごぼうミンチカツ	五日厚焼き卵
枝豆、食塩 (大豆由来の原材料を含む)	魚肉(いか、たちうお)、植物油(なたね油) 発酵調味料、豚脂、砂糖、食塩、大豆粉 粉末状大豆たん白、香辛料、酵母エキス 衣(小麦粉、食塩、糖類(ぶどう糖、果糖液糖、ぶどう糖)、 とうもろこしでん粉、大豆粉、植物油(パーム油、 サフラワー油))、揚げ油(なたね油)、加工でん粉 トレハロース、調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー (小麦・いか・大豆・豚肉由来の原材料を含む)	レモン、醸造酢 香料	野菜(ごぼう、玉ねぎ、にんじん) 食肉(鶏肉、豚肉)、つなぎ(パン粉、 馬鈴薯でん粉)、しょうゆ、砂糖、酵母エキス 食物繊維、香辛料 衣(パン粉、大豆粉、植物油(ペニバナ油)) 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)	鶏卵、かつおだし、野菜(にんじん、 たけのこ)、鶏肉、砂糖 馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉 もずく、しょうゆ、みりん、食酢 しいたけ、食塩 植物油(ひまわり油)、酵母エキス (小麦・卵・大豆・鶏肉・りんご由来の 原材料を含む)
3月6日 ちりめんじゃこ	3月7日 春巻き	3月7日 こんにやく寒天	3月7日 ひじきふりかけ(小袋)	3月8日 和風ドレッシング
しらす、食塩 ※本製品で使用 するしらすは、え び・かに・いかに が混ざって採取 しています。	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)、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	寒天 こんにやく粉 増粘多糖類	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 ※本製品で使用使用するひじき、昆 布は、えび・かにの生息域で採取 しています。	食用植物油(なたね油)、玉ねぎ 糖類(砂糖、水あめ) たん白加水分解物、醸造酢 還元水あめ、発酵調味料、プルーン かつお節エキス、にんにく、魚しょう 酵母エキス、酵母エキスパウダー 赤ピーマン、きのこエキス、しょうが 増粘剤(キサンタンガム)
3月8日 きな粉わらびもち	3月9日 きびなごカリフライ	3月10日 さつま揚げ	3月10日 ポークぎょうざ	3月13日 豆乳
水あめ、砂糖 きなこ 加工でん粉 ソルビトール 増粘多糖類 酸味料 (大豆由来の原材料を含む)	きびなご、還元水あめ、たん白加水分解物 砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料 衣(じゃがいも、コーンスターチ、 馬鈴薯でん粉、米粉パン粉(米粉、甜菜糖、 米油、生イースト、食塩)、玄米粉、 植物油(なたね油)、食塩、酵母エキス、 香辛料)、揚げ油(なたね油、パーム油)	魚肉、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉 小麦でん粉、植物油(なたね油) 大豆たん白、砂糖、食塩、ぶどう糖 調味料(アミノ酸) (小麦・大豆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 ※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。	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・乳を含む食品を 製造	大豆 (大豆由来の 原材料を含む)
3月13日 さけフライ	3月13日 ゆかりふりかけ(小袋)	3月15日 チキンナゲット	3月16日 ぶどうゼリー	3月17日 コーンコロッケ
カラフトマス 衣(パン粉、 小麦粉、食塩) 食塩、酵母エキス 酸味料 (小麦・鮭・大豆 由来の原材料を 含む)	塩蔵赤しそ(赤しそ、 食塩、梅酢)、砂糖 食塩、酵母エキス 酸味料	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)	果糖ぶどう糖液糖 果汁(ぶどう、りんご) 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、脱脂大豆)、ミルクパウダー ミルポワパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、 ソテード・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 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)	とうもろこし、小麦粉、糖類(砂糖、果糖ぶどう 糖液糖)、ショートニング、食塩、香辛料 衣(パン粉、小麦粉、フライミックス粉(小麦粉、 コーンフラワー)、植物油(大豆油)、 粉末状植物性たん白)、乳化剤、香料 (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳 を含む食品を製造
3月17日 チリパウダー	3月17日 海苔のつくだ煮(小袋)	3月20日 ポークしゅうまい	3月22日 カレールウ	3月22日 あじフライ
赤唐辛子 コーンパウダー 食塩、クミン オレガノ ガーリック	しょうゆ、砂糖、水あめ 干しひとえぐさ、馬鈴薯でん粉 はちみつ、カラメル色素 増粘多糖類 (小麦・大豆由来の原材料を 含む) ※本製品で使用使用するひとえぐ さは、えび・かにの生息域で採 取しています。	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) ※同一ラインでえび・かに・卵・ 乳を含む食品を製造	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、脱脂大豆)、ミルクパウダー ミルポワパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、 ソテード・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 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)	あじ、衣(パン粉、小麦粉、 食塩)、増粘多糖類 (小麦由来の原材料を含 む) ※同一ラインでえび・卵・乳 を含む食品を製造
3月23日 ハンバーグ	3月23日 杏仁豆腐	3月23日	3月22日	3月22日
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)	乳又は乳製品を主要原料とする食品、水あめ 加糖れん乳、砂糖、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖 杏仁パウダー、ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類) 貝カルシウム、乳化剤、ホエイソルト、pH調整剤 ピロリン酸第二鉄、香料 (乳・大豆由来の原材料を含む)			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。

ご卒業おめでとうございます



友達や先生方との別れは寂しいけれど、夢と希望に満ちた新しい道への第一歩です。これから先も食べることは一生続きます。そして、私たちの体は食べたものでつくられていきます。給食を通し、栄養バランスをはじめ、地域の食文化、人を思いやる気持ちなど、さまざまなことを感じ、学んでくれていたらうれしいです。

出典：月刊「学校給食」

豊中市ホームページ <http://www.city.toyonaka.osaka.jp/>

3月 中学校給食費のお支払いについて

3月分給食費の口座振替予定日は
4月27日(木)です。

★4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。

※2月分は3月27日(月)に口座振替予定です。
3月24日(金)までに入金をお願いします。

●給食費引落口座の解約をご検討されている保護者様
今年度ご卒業・近日中に転勤等により転出予定などで、給食費引落用の金融機関口座を解約される場合は、4月28日(金)以降に行っていただきますようお願いいたします。
詳しくは、2月16日に配信済みのコドモンをご覧ください。

材料及び献立名は都合により変わることがあります。