

中学校給食

4月号 (C)

豊中市教育委員会

中学校給食予定献立表 令和5年(2023年)4月

- 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

お問い合わせ
(6843)-9101 学校給食課

＜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
- 「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」(4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

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		
4月12日(水)	ごはん		米	100	5	4月17日(月)	ごはん		米	100	5		
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2		
	大根のすまし汁		豚肉	10	1		わかめスープ		鶏肉	15	1		
		●	うす揚げ	3	1			●	チンゲン菜	20	3		
			大根	20	4				玉ねぎ	20	4		
			人参	10	3				干しいたけ	0.9	4		
			ごぼう	10	4			●	わかめ	0.5	2		
			青ねぎ	5	3			●	中華だし	2			
			削り節	2				●	薄口しょうゆ	1.5			
			出し昆布	0.5					塩	0.2			
			●	みりん	0.5				●	ごしょう	0.1		
			●	薄口しょうゆ	4				●	なたね油	0.1		
		●	塩	0.2			▲	パンパニダの	1個	6			
			なたね油	0.1				おろしソースかけ					
			鶏肉	70	1		●	大根おろし	25	4			
			黒ごしょう	0.01			●	青ねぎ	3	3			
			小麦粉	10	5		●	削り節	0.3				
			なたね油	7	6		●	酒	0.7				
			にんにく	0.3	4		●	みりん	0.5				
			コチジャン	4			●	薄口しょうゆ	2.3				
			トマトケチャップ	1.5			●	ベーコン	10	1			
			●	3			●	キャベツ	30	4			
			●	1.5			●	玉ねぎ	20	4			
			●	1.5			●	しめじ	5	4			
			●	1.8			●	カレー粉	0.15				
			●	濃口しょうゆ	1		●	塩	0.4				
			●	まぐろ(レトルト)	10		●	ごしょう	0.01				
			●	ピーマン	10		●	なたね油	0.2				
			●	人参	5		●	じゃがいも	30	5			
			●	にら	5		●	人参	5	3			
			●	干しいたけ	1		●	玉ねぎ	5	4			
			●	オイスターソース	1.5		●	塩	0.2				
			●	薄口しょうゆ	1		●	ごしょう	0.01				
			●	ごしょう	0.02		●	マヨネーズ風ドレッシング	5	6			
			●	なたね油	0.5								
			●	あま夏みかん(缶)	30	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) 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	
	886	33.2	30.4	2.4	289	91	1.9	275	0.39	0.54	11	3.4	
4月13日(木)	ごはん		米	100	5	4月18日(火)	ごはん		米	100	5		
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2		
	厚揚げのみそ汁		●	厚揚げ	20		1	厚揚げのみそ汁		●	うす揚げ	5	1
			●	小松菜	20		3		●	白菜	25	4	
			●	玉ねぎ	15		4		●	玉ねぎ	20	4	
			●	削り節	2				●	青ねぎ	3	3	
			●	出し昆布	0.5				●	削り節	2		
			●	赤みそ	4.5		1		●	出し昆布	0.5		
			●	白みそ	3.5		1		●	赤みそ	4.5	1	
			●	白みそ	3.5		1		●	白みそ	3.5	1	
			●	みりん	1				●	みりん	0.5		
			●	砂糖	1		5		●	みりん	4.5	1	
		●	濃口しょうゆ	2			●	白みそ	3.5	1			
		●	塩	0.1			●	白みそ	3.5	1			
		●	なたね油	0.1			●	白みそ	3.5	1			
		●	パム	5	1		●	白みそ	3.5	1			
		●	もやし	15	4		●	白みそ	3.5	1			
		●	きゅうり	15	4		●	白みそ	3.5	1			
		●	人参	5	3		●	白みそ	3.5	1			
		●	中華ドレッシング	5	6		●	白みそ	3.5	1			
		●	豚ひき肉	15	1		●	白みそ	3.5	1			
		●	ひじき	1	2		●	白みそ	3.5	1			
		●	酒	0.5			●	白みそ	3.5	1			
		●	みりん	1			●	白みそ	3.5	1			
		●	砂糖	1	5		●	白みそ	3.5	1			
		●	濃口しょうゆ	2.2			●	白みそ	3.5	1			
		●	なたね油	0.3			●	白みそ	3.5	1			
栄養価	841	29.6	30.6	2.9	340	96	2.5	187	0.44	0.48	20	3.9	
4月14日(金)	ごはん		米	100	5	4月19日(水)	ごはん		米	100	5		
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2		
	鶏肉のクリームシチュー		●	鶏肉	30		1	鶏肉のクリームシチュー		●	鶏肉	30	1
			●	エルボマカロニ	4		5		●	糸こんにやく	25	5	
			●	人参	15		3		●	じゃがいも	50	5	
			●	玉ねぎ	40		4		●	人参	20	3	
			●	チンゲン菜	20		3		●	玉ねぎ	40	4	
			○	牛乳	12		2		●	みそ	7	4	
			○	ホワイトルウ	12		5		●	みそ	7	4	
			▲	魚介ナゲット	2個		6		●	みそ	7	4	
			▲	魚介ナゲット	2個		6		●	みそ	7	4	
			●	なす	4		1		●	みそ	7	4	
		●	まぐろ(レトルト)	10	1		●	みそ	7	4			
		●	フロッキー	35	3		●	みそ	7	4			
		●	人参	10	3		●	みそ	7	4			
		●	とうもろこし	5	4		●	みそ	7	4			
		●	ごまドレッシング	7	6		●	みそ	7	4			
		●	枝豆(大豆)	40	4		●	みそ	7	4			
		●	塩	0.2			●	みそ	7	4			
栄養価	858	31.6	29.3	2.3	374	112	4.0	342	0.42	0.56	39	6.1	
4月20日(木)	ごはん		米	100	5	4月25日(火)	ごはん		米	100	5		
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2		
	コンソメスープ		●	豚肉	25		1	豚肉	●	豚肉	25	1	
			●	人参	10		3		●	人参	10	3	
			●	えのきたけ	10		4		●	玉ねぎ	30	4	
			●	パセリ	0.02				●	しょうが	0.15		
			●	コンソメ	1.7				●	にんにく	0.15		
			●	薄口しょうゆ	1.5				●	おろしりんご	3	4	
			●	塩	0.2				●	カレー粉	0.2		
			●	ごしょう	0.01				●	トマトケチャップ	1		
			●	なたね油	0.2				●	ウスターソース	1.5		
			●	ごしょう	0.01				●	濃口しょうゆ	1.5		
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	なたね油	0.2			●	濃口しょうゆ	1.5				
		●	ごしょう	0.01			●	濃口しょうゆ	1.5</				

中学校給食用半製品・加工品の配合表(C)

4月13日 キャベツミンチカツ		4月14日 ホワイトルウ		4月14日 魚介ナゲット	
キャベツ、食肉(豚肉、鶏肉)、パン粉、砂糖、ポークオイル、食塩、しょうゆ、ポークエキス、植物油(なたね油、パーム油)、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)、とうもろこしでん粉、大豆粉)、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)(小麦・大豆・鶏肉・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		小麦粉、植物油(パーム油)、砂糖、とうもろこしでんぷんデキストリン、食塩、全粉乳、脱脂粉乳、玉ねぎ加工品、オニオンパウダー、チーズパウダー、チキンブイヨンパウダー、酵母エキス、野菜エキス、ポークエキス、しょう油加工品、香辛料、調味油(豚、鶏骨)、バターミルクパウダー、調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)(小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)		エンズリ身、玉ねぎ、馬鈴薯でん粉、米粉パン粉(米粉、甜菜糖、こめ油)、生イースト、食塩、食塩、香辛料、酵母エキス、揚げ油(なたね油、パーム油)、乳酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	
4月14日 枝豆(大豆)	4月17日 ハンバーグ	4月19・27日 むぎ枝豆(大豆)	4月19日 いかフライ	4月19日 かつおふりかけ(小袋)	
えだまめ、食塩(大豆由来の原材料を含む)	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、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、加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄(大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	えだまめ、食塩(大豆由来の原材料を含む)	イカ衣(パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス)加工澱粉、増粘多糖類(小麦・いか由来の原材料を含む)	鰹削り節、砂糖、みりん、食塩、青のり、黒のり、酵母エキス、たん白加水分解物、加工でん粉、酸化防止剤(ビタミンE) ※本製品で使用している海苔は、えび・かにの生息域で採取しています。	
4月20日 ポークコロッケ		4月21日 チヂミ		4月24日 さげフライ	
野菜(ばれいしょ、たまねぎ)、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Ca、ピロリン酸第二鉄(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		野菜(キャベツ、にら)、ミックス粉(小麦粉、米粉、とうもろこし澱粉、食塩、ぶどう糖、グラニュー糖)、小麦澱粉、たん白加水分解物、植物油(米油)、天かす、いか、たこ、かつおだし、増粘多糖類(小麦・いか・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造		鮭衣(パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス)加工澱粉、増粘多糖類(小麦・鮭由来の原材料を含む)	
4月25日 チキンカツ		4月25日 ぶどうゼリー		4月26日 つぶ入りマスタード	
鶏ムネ肉衣(パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス)加工澱粉、増粘多糖類(小麦・鶏肉由来の原材料を含む)		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、ブドウ果皮色素		醸造酢、からし、植物油(なたね油、大豆油)、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物(小麦・大豆・豚肉・りんご由来の原材料を含む)	
4月26日 みかん(缶)		4月26日 ナタデココ		4月27日 ちりめんじゃこ	
みかん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、糖転移ビタミンP		ナタデココ、砂糖、難消化性デキストリン(水溶性食物繊維)、ぶどう濃縮果汁、酸味料、香料		しらす、食塩 ※本製品で使用するしらすは、えび・かに・いかで混ざる漁法で採取しています。	
		4月28日 きな粉わらびもち			
		水あめ、砂糖、きなこ、加工でんぷん、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) ※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造			

中学校給食調理場内ですべての食材がアレルゲンのコンタミネーションの可能性あります。
詳細は4月に配布している「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」をご覧ください。

4月

中学校給食費のお支払いについて

4月分給食費は、5月分と合算して

6月27日(火)に

口座振替予定です。

★6月26日(月)までに引き落とし口座への入金をお願いします。

※3月分は4月27日(木)に口座振替予定です。
4月26日(水)までに入金をお願いします。

学校給食課 公式インスタグラム を開設しました

令和5年(2023年)1月より、給食献立の写真を毎日投稿しています。
下記の二次元コードよりチェックできます。
ぜひご覧ください。

TOYONAKA_KYUSHOKU

中学校給食の紹介

牛乳

紙パック牛乳です。
(200ml入り)
飲み終わったら、小さくたたみビニール袋にいれましょう。

おかず(ランチボックス)

基本3品のおかずが付きます。
デザートが付くこともあります。

ごはん

ごはんは給食当番が教室で配食します。

※献立によっては一品多い時があります。

トレーの上に、ナフキンを敷きます。

おかず(食缶)

温かいおかず(汁ものや煮物、カレー等)は給食当番が教室で配食します。

パンは、令和5年度(2023年度)5月より提供します。

パン

小学校給食と同じ配合です。
すべて個包装で写真の形状となります。お皿は付きません。

毎日、箸(献立によってはスプーン)、ナフキンを各自で必ず持参しましょう。

豊中市ホームページ <http://www.city.toyonaka.osaka.jp/> 材料及び献立名は都合により変わることがあります。