

学校給食用半製品・加工品の配合表

4月12日 しろみざかなのフリッター	4月13日 いちごゼリー	4月14日 にくだんご (フライずみ)	4月14日 いとこんにゃく	4月19日 なめしのもと
ホキ衣 (小麦粉、小麦でん粉、食塩、砂糖) 揚げ油 (パーム油) (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	糖類 (果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、いちご果汁 ゲル化剤 (増粘多糖類) 乳酸Ca、香料、酸味料 クエン酸鉄Na、ビタミンC 着色料 (紅麴、クチナシ) ※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造	食肉 (鶏肉、豚肉)、たまねぎ つなぎ (馬鈴薯でん粉、粉末状植物性たん白) 還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料 揚げ油 (大豆油)、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca (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・小麦・卵・乳を含む食品を製造	こんにゃく精粉 水酸化カルシウム (凝固剤)	塩蔵広島菜 砂糖 食塩 水酸化カルシウム
4月19日 さくらがたかまほこ	4月19日 ちりめんじゃこ	4月20日 やさしいシュウマイ	4月21日 ござかなのつくだに	4月21日 つくねだんご (ノンフライ)
魚肉 (スケソウトラ) 馬鈴薯澱粉、砂糖 発酵調味料、食塩 加工澱粉、トマト色素 ※同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造	いわし稚魚 食塩 ※本製品に使用するちりめんは、えび・かに・いかを混ぜる漁法で採取しています。	野菜 (たまねぎ、しょうが) 豚肉、馬鈴薯でん粉、粒状大豆たん白 砂糖、食塩、ごま油、ほたてエキス 魚介エキス調味料、こしょう 皮 (小麦粉) (小麦・ごま・大豆・豚肉由来の原材料を含む)	水あめ、しらす干し 砂糖、食塩、醸造酢 寒天、酵母エキス ※本製品に使用するしらす干しは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。	鶏肉、玉ねぎ、パン粉 タピオカでん粉 粒状大豆たん白、砂糖、塩 白胡椒 (小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む)
4月21日 ひとくちいかてんぷら	4月21・24日 むきえだまめ (大豆)	4月24日 ハートコロッケ	4月24日 みかんゼリー	4月25日 とうにゅう
イカ 衣 (小麦粉、小麦でん粉、食塩、砂糖) 揚げ油 (パーム油) (小麦・いか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	えだまめ 食塩 (大豆由来の原材料を含む)	じゃがいも、パン粉、バターミックス、砂糖 乾燥マッシュポテト、しょうゆ、食塩、香辛料 (小麦・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・いか・牛肉・ごま・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチンを含む食品を製造	異性化液糖 うんしゅうみかん濃縮果汁 ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 香料 着色料 (カロテン)	大豆 (大豆由来の原材料を含む)
4月26日 すいとん	4月26日 ひらつくね	4月27日 ミンチカツ	4月28日 たまごやき	
小麦粉 馬鈴薯でん粉 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインで大豆を含む食品を製造	野菜 (玉ねぎ、れんこん、ごぼう、里芋)、鶏肉 つなぎ (パン粉、タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、粉末状大豆たん白) 豚脂、砂糖、こいくちしょうゆ、食塩、ごま油 発酵調味料、香辛料 (小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉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	食肉 (豚肉、鶏肉)、たまねぎ つなぎ (パン粉、馬鈴薯でん粉) 粒状大豆たん白、砂糖、しょうゆ、食塩 黒こしょう 衣 (パン粉、大豆粉、植物油脂 (ペニバナ)) 加工デンプン、増粘多糖類、ピロリン酸鉄 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	鶏卵、馬鈴薯でん粉 とうもろこしでん粉、砂糖 希釈用つゆ [醤油、削り節 (鰹、うるめ)、発酵調味料、にぼし、酵母エキス、昆布] 醸造酢、食塩、植物油 (なたね) トレハロース、調味料 (アミノ酸等) (小麦・卵・大豆由来の原材料を含む)	

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4月に配布している「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 給食費のお支払いについて



4月分給食費の口座振替日は、
5月分と合算して6月26日(月)を
予定しております。

★6月23日(金)までに引き落とし口座への
入金をお願いします★



※3月分給食費の口座振替日は4月26日(水)です。
4月25日(火)までに入金をお願いします。



令和5年(2023年)4月より、「米粉豆乳パン」の形状が『丸型』から『コッペパン型』に変わります。
※配合等に変更はありません。



丸型

コッペパン型



※毎日はしを持参しましょう。



ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度が始まりました!それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことでしょう。今年度も、成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

豊中市の小学校給食について

児童の嗜好も考慮して、味付けや組み合わせを考えています。
行事食や、大豆・ひじき・切り干し大根など、日本の伝統食を取り入れ、また、できるだけ国産で、食品添加物の少ない材料を使用して、より安全な給食を心がけています。

牛乳は毎日つぎます。
成長期の児童に大切なたんぱく質、カルシウムを多く含んでいます。

デザートには季節の果物やゼリー、行事食にはケーキなどを提供します。

主食は基本的に、月・水・金が
米飯、火・木がパンです。
白ご飯のほか、月1回程度炊き込みご飯などを提供します。

だしは、削り節や昆布、煮干し粉などからとり、うま味を生かして塩分を控えめにしています。

沖縄慰霊の日、学校給食週間、防災メニュー、卒業お祝いなどさまざまな献立を実施する予定です。

学校給食課 公式Instagram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。右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

豊中市ホームページでは、給食のおすすめレシピを紹介しています!

