


実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色				
9月22日(金)	ごはん きゅうにゅう とうふいりごまとうにゅうスープ	○	ごめ	70	黄	ごはん ぎゅうにゅう とろろこんぶ にくすい	○	ごめ	70	黄	9月27日(水)	○	ごめ	70	黄
			ごめ	10	赤			ごめ	10	赤			ごめ	10	赤
			ごめ	20	赤			ごめ	20	赤			ごめ	20	赤
			ごめ	5	赤			ごめ	5	赤			ごめ	5	赤
			ごめ	5	赤			ごめ	5	赤			ごめ	5	赤
			ごめ	10	赤			ごめ	10	赤			ごめ	10	赤
			ごめ	0.5	赤			ごめ	0.5	赤			ごめ	0.5	赤
			ごめ	10	赤			ごめ	10	赤			ごめ	10	赤
			ごめ	5	赤			ごめ	5	赤			ごめ	5	赤
			ごめ	0.5	赤			ごめ	0.5	赤			ごめ	0.5	赤
9月25日(月)	ごはん きゅうにゅう くきわかめのすましじる	○	ごめ	70	黄	アップルパン1こ	●	アップルパン1こ	1こ	2.8	9月28日(木)	●	アップルパン1こ	1こ	2.8
			ごめ	10	赤			アップルパン1こ	10	赤			アップルパン1こ	10	赤
			ごめ	20	赤			アップルパン1こ	20	赤			アップルパン1こ	20	赤
			ごめ	5	赤			アップルパン1こ	5	赤			アップルパン1こ	5	赤
			ごめ	5	赤			アップルパン1こ	5	赤			アップルパン1こ	5	赤
			ごめ	0.4	赤			アップルパン1こ	0.4	赤			アップルパン1こ	0.4	赤
			ごめ	2	赤			アップルパン1こ	2	赤			アップルパン1こ	2	赤
			ごめ	1.5	赤			アップルパン1こ	1.5	赤			アップルパン1こ	1.5	赤
			ごめ	0.4	赤			アップルパン1こ	0.4	赤			アップルパン1こ	0.4	赤
			ごめ	0.1	赤			アップルパン1こ	0.1	赤			アップルパン1こ	0.1	赤
9月26日(火)	ごはん きゅうにゅう マーボーあつあげ	○	ごめ	70	黄	ごはんにゅう だんごじる	○	ごめ	70	黄	9月29日(金)	○	ごめ	70	黄
			ごめ	10	赤			ごめ	10	赤			ごめ	10	赤
			ごめ	20	赤			ごめ	20	赤			ごめ	20	赤
			ごめ	45	赤			ごめ	45	赤			ごめ	45	赤
			ごめ	20	赤			ごめ	20	赤			ごめ	20	赤
			ごめ	60	赤			ごめ	60	赤			ごめ	60	赤
			ごめ	5	赤			ごめ	5	赤			ごめ	5	赤
			ごめ	1	赤			ごめ	1	赤			ごめ	1	赤
			ごめ	0.2	赤			ごめ	0.2	赤			ごめ	0.2	赤
			ごめ	1.5	赤			ごめ	1.5	赤			ごめ	1.5	赤
9月29日(金)	ごはん きゅうにゅう だんごじる	○	ごめ	70	黄	ごはんにゅう だんごじる	○	ごめ	70	黄	9月30日(土)	○	ごめ	70	黄
			ごめ	10	赤			ごめ	10	赤			ごめ	10	赤
			ごめ	20	赤			ごめ	20	赤			ごめ	20	赤
			ごめ	5	赤			ごめ	5	赤			ごめ	5	赤
			ごめ	25	赤			ごめ	25	赤			ごめ	25	赤
			ごめ	3	赤			ごめ	3	赤			ごめ	3	赤
			ごめ	0.4	赤			ごめ	0.4	赤			ごめ	0.4	赤
			ごめ	7.5	赤			ごめ	7.5	赤			ごめ	7.5	赤
			ごめ	0.1	赤			ごめ	0.1	赤			ごめ	0.1	赤
			ごめ	0.1	赤			ごめ	0.1	赤			ごめ	0.1	赤
9月30日(土)	ごはん きゅうにゅう だんごじる	○	ごめ	70	黄	ごはんにゅう だんごじる	○	ごめ	70	黄	9月31日(日)	○	ごめ	70	黄
			ごめ	10	赤			ごめ	10	赤			ごめ	10	赤
			ごめ	20	赤			ごめ	20	赤			ごめ	20	赤
			ごめ	5	赤			ごめ	5	赤			ごめ	5	赤
			ごめ	25	赤			ごめ	25	赤			ごめ	25	赤
			ごめ	3	赤			ごめ	3	赤			ごめ	3	赤
			ごめ	0.4	赤			ごめ	0.4	赤			ごめ	0.4	赤
			ごめ	7.5	赤			ごめ	7.5	赤			ごめ	7.5	赤
			ごめ	0.1	赤			ごめ	0.1	赤			ごめ	0.1	赤
			ごめ	0.1	赤			ごめ	0.1	赤			ごめ	0.1	赤

※毎日ishを持参しましょう。

9月7日	こめごきょうざ	9月7日	ちゅうかめん	9月8日	ブレーンオムレツ	9月8日	みかん(レトルト)								
野菜(キャベツ、にら、生姜) 皮[米粉餃子皮ミックス、植物油脂(なたね油、大豆油)] 豚肉、豚脂、馬鈴薯澱粉、粉末状植物性蛋白、砂糖 酵母エキス、ポークエキス、食塩、オイスターソース コショウ、ソルビット、酒精 (大豆・豚肉由来の原材料を含む)	めん(小麦粉、小麦たん白、食塩、小麦でん粉、こんにやく加工品、卵殻カルシウム、クチナシ色素) (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵を含む食品を製造	鶏卵 だし汁(昆布抽出液、蛋白加水分解物、食塩、砂糖、酵母エキス、還元水飴) とうもろこし澱粉、砂糖、食塩 植物油脂(なたね油) (卵由来の原材料を含む)	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸	9月12日	おさかなナゲット	9月13日	ひじきごはんのもと	9月13日	たまごやき	9月13・21日	むきえだまめ(大豆)				
大豆(黄大豆、青大豆) いんげんまめ(手亡、金時豆) (大豆由来の原材料を含む)	白菜、大根 人参、昆布 漬込原材料(唐辛子、にんにく、ネギ、生姜、食塩、砂糖、酵母エキス)	ピーマン、豚肉、玉ねぎ、鶏肉、パン粉 砂糖、しょう油、食塩、こしょう 衣(パン粉、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・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	豚肉、コーン、玉ねぎ 豚骨、砂糖、食塩 たん白加水分解物、香辛料 皮(小麦粉、グルテン、食塩) (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)	9月14日	ミックスビーンズ	9月15日	はくさいキムチ	9月15日	ピーマンにくづめフライ	9月19日	コーンシュウマイ	9月20日	ちりめんじゃこ	9月20日	こやどうふ
乾燥マッシュポテト 小麦粉、食塩 加工デンプン (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでいかを含む食品を製造	食用植物油脂(なたね油)、砂糖 醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ 香味食用油(米油、バジル) 酵母エキスパウダー、香辛料 トマト、酸味料 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	大豆 (大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・卵・乳・牛肉・豚肉を含む食品を製造	野菜(里芋、たまねぎ、にんじん) 鶏肉、砂糖、パン粉、しょう油 大豆油、食塩 衣(パン粉、米粉、小麦粉) (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・卵・乳・牛肉・豚肉を含む食品を製造	9月21日	ニョッキ	9月21日	イタリアンドレッシング	9月22日	とうにゅう	9月22日	さといもコロケ	9月22日	たくあん	9月27日	とろろこんぶ
サバ 醤油 砂糖 みりん風調味料 (小麦・さば・大豆由来の原材料を含む)	馬鈴しょ 植物油脂(パーム油)	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)	りんご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ブルーベリー果汁、砂糖、うんしゅうみかん果汁 水溶性食物繊維、水あめ、ぶどう糖、植物油(米油) 寒天、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料 ビタミンC、乳化剤、香料、クエン酸鉄Na カロチノイド色素 (りんご由来の原材料を含む)	9月27日	さばのみりんぼし	9月28日	フレンチポテト	9月29日	しらたまだんご	9月29日	うさぎかたハンバーグ	9月29日	おつきみゼリー		

学校給食調理場内では調理工程における他食品のアレルゲンが混入(コンタミネーション)する可能性があります。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。



お知らせ

献立表の電子化について

9月号の学校給食予定献立表よりレイアウトを変更し、電子化します。

- ・豊中市ホームページに「献立表」および「半製品・加工品の配合表」をそれぞれ掲載し、コトモンでお知らせとURLを配信します。
- ・9月号、10月号は移行期間とし、従来のレイアウトで、紙の献立表も配布します。
- ・11月号からは、配信のみの予定です。
- ・電子化された献立表は、PDFとExcelの2種類の形式があります。スマートフォン、タブレット、もしくはパソコンでご覧ください。

学校給食用半製品・加工品の配合表

9月1日	ほうさいシチュー	9月1日	かんパン	9月1日	はくとうゼリー	9月4日	つくねだんご(ノンフライ)				
野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)、パーム油、砂糖 デキストリン、トマトペースト、食塩、酵母エキス 玉ねぎエキス、ガーリックペースト、香辛料 増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤 酸化防止剤(ビタミンC)、香料、香辛料抽出物	小麦粉、砂糖 ショートニング、食塩 黒ごま、イースト (小麦・ごま由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・大豆を含む食品を製造	異性化液糖、りんご濃縮果汁 もも濃縮果汁、寒天、酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 (もも・りんご由来の原材料を含む)	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)	9月4日	いかフライ	9月6日	とりそぼろ	9月6日	おつゆせんべい	9月6日	あじのフライ
イカ、パン粉(小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩)、小麦粉、香辛料(米粉、胡椒) 小麦粉加工品、食塩、pH調整剤、乳化剤 酸化剤(V.C) (小麦・いか由来の原材料を含む)	鶏肉、還元水あめ、しょうゆ 鶏軟骨、大豆たんぱく、砂糖 酵母エキス、炭酸Ca (小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む)	小麦粉、食塩、膨張剤 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳・落花生・アーモンド・いか・くるみ・ごま・大豆・りんごを含む食品を製造	めあじ、衣(小麦粉、パン粉、食塩) 乳化剤、増粘多糖類 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・いか・ごま・鮭・大豆を含む食品を製造								

9月 小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26日(木)に口座振替予定です。

★10月25日(水)までに
引き落とし口座への入金をお願いします★

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。



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!

