

小学校給食 6月号 (A)

義務教育学校（前期課程）含む
豊中市教育委員会 第704号

学校給食予定献立表

令和5年(2023年)6月

お問い合わせ
(6843)-9101 学校給食課
(6151)-4107 原田南学校給食センター
(6152)-9501 走井学校給食センター

栄養三色

- 赤…からだをつくる食品
- 黄…熱や力のもとになる食品
- 緑…からだの調子を整える食品

<食品名の左に表示している記号「○・●・▲」について>

○ アレルギ表示が義務付けられている7品目

● 「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」(年度当初に配布)に表示している食品

▲ 当月分の「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	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色	実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
6月1日(木)	クロワッサン1こ	●	クロワッサン1こ	1こ	黄	6月6日(火)	コッペパン1こ	○	コッペパン1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	11ぼん	赤		ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	11ぼん	赤
6月2日(金)	ふたにくとキャベツのスープ	●	ふたにく にんじん たまねぎ キャベツ おろしにんにく	15 5 15 30 0.1	赤 赤 緑 緑 緑	6月7日(水)	ワインナーとレタスのスープ	●	ワインナーソーセージ にんじん たまねぎ レタス	10 10 25 20	赤 赤 緑 緑
	ポークスープ	●	ポークスープ	5	赤		ハンバーグのてりやき	▲	ポークハンバーグ	1こ	赤
6月5日(月)	キャップもたべられるグラタン	▲	キャップグラタン(かぼちゃ)	1こ	黄	6月8日(木)	マカロニサラダ	▲	マカロニ にんじん キャベツ さとう	5 10 10 0.5	黄 赤 赤 黄
	にんじんとコーンのケチャップいため	▲	まぐろ(レトルド) にんじん たまねぎ とうもろこし	5 10 15 10	赤 赤 緑 緑		ツナとごぼうのごまソースドレッシング(クラス1本)	●	まぐろ(レトルド) にんじん たまねぎ ごぼう	15 5 15 10	赤 赤 緑 緑

食事の前には手をきれいに洗いましょう。

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色	実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
6月9日(金)	ごはん		こめ	70	黄	6月15日(木)	コッペパン1こ	○	コッペパン1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	11ぼん	赤		ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	11ぼん	赤
6月12日(月)	にんじん	●	にんじん	10	赤	6月16日(金)	ごはん		こめ	70	黄
	たまねぎ	●	たまねぎ	25	赤		ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	11ぼん	赤
6月13日(火)	えのきたけ	●	えのきたけ	5	赤	6月19日(月)	コッペパン1こ	○	コッペパン1こ	1こ	黄
	ほししいたけ	●	ほししいたけ	0.3	赤		ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	11ぼん	赤
6月14日(水)	あおねぎ	●	あおねぎ	3	赤	6月20日(火)	コッペパン1こ	○	コッペパン1こ	1こ	黄
	きざみのり	▲	きざみのり	0.5	黄		ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	11ぼん	赤

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
6月21日(水)	ごはん きゅうにゅう じゃがいものしおこうじに	○	こめ	70	黄	6月27日(火)	コッペパン1こ	○	●コッペパン1こ	1こ	黄
			きゅうにゅう	1ぼん	赤				きゅうにゅう	1ぼん	赤
6月22日(木)	ごはん きゅうにゅう モロヘイヤのスープ	○	ぶたにく	20	赤	6月28日(水)	ごはん	○	こめ	70	黄
			●つきこんやく	20	赤				きゅうにゅう	1ぼん	赤
6月23日(金)	ごはん きゅうにゅう おきなわそば	○	ぶたにく	15	赤	6月29日(木)	コッペパン1こ	●	●コッペパン1こ	1こ	黄
			●なるとかまぼこ	5	赤				きゅうにゅう	1ぼん	黄
6月26日(月)	ごはん きゅうにゅう すいとんじる	○	ぶたにく	10	赤	6月30日(金)	ごはん	○	こめ	70	黄
			●おきなわめん	13	黄				きゅうにゅう	1ぼん	赤

※毎日しを参しましゅう。

学校給食用半製品・加工品の配合表

6月1日	6月2日	6月5日	6月6日
カップグラタン(かぼちゃ)	さかなすりみカツ	はくさいキムチ	ポークハンバーグ
ショートニング、乾燥マッシュポテト 粉末水あめ、水溶性食物繊維 馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醸造調味料、食塩 パンキンパウダー、ソテーオニオン 食塩、粉末状植物性たん白、酵母エキス 加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、 増粘多糖類)、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄 乳化剤、安定剤(キサンタンガム) (大豆由来の原材料を含む)	すけそうだらすり身 野菜(キャベツ、玉ねぎ、にんじん) 馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醸造調味料、食塩 衣〔パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、 とうもろこしでん粉、植物油脂(なたね油)、食塩〕 貝Ca、ピロリン酸第二鉄、クエン酸 (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳・いか・牛肉・ごま・ 鮭・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造	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)	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ 粒状植物性たん白、豚脂 難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖 つなぎ(とうもろこしでん粉、粉末状植物性たん白) ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス 発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス チキンブイヨン、加工でん粉 クエン酸鉄Na (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)
6月6日 ツイストマカロニ	6月7日 あじつけござかな	6月7日 いかフライ	6月8日 だいちごころものミンチカツ
小麦 (小麦由来の原材料を含む)	かたくりいわし、砂糖 水飴、麦芽糖、食塩 ※同一ラインでアーモンド・いか・ごま・大豆を含む食品を製造 ※本製品に使用するかたくりいわしは、えび・か にが混ざる漁法で採取 しています。	イカ 衣(パン粉、小麦粉、 馬鈴薯でん粉、食塩、 小麦たん白、香辛料) (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	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白 豚すり身(豚肉、水)、粉末状植物性たん白 食塩、砂糖、ぶどう糖、小麦不使用しょうゆ しょうがペースト、酵母エキス、にんにく ペースト、香辛料、衣(粒状植物性たん白、 植物油(なたね油)、食塩)、加工デンプン 炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄 増粘多糖類、揚げ油(なたね油) (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)
6月9日 おこのみやき	6月14日 いろいろごはんのもと	6月15日 コーンシュウマイ	6月16日 にくだんご(フライずみ)
キャベツ、ミックス粉(小麦粉、米粉、 小麦澱粉、コーンスターチ、食塩、 グラニュー糖、ぶどう糖、 たん白加水分解物、植物油脂(米油) 天かす、豚肉、かつおだし、増粘多糖類 (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・いか・さば・鶏肉・ やまいもを含む食品を製造	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉) 食塩、乾燥とうもろこし、乾燥にんじん、砂糖 塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)、乾燥かぼちゃ ほうれん草フレック、酵母エキス、ぶどう糖 鯉削り節粉末、馬鈴薯でん粉、昆布エキス デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム 酸化防止剤(ビタミンE) (大豆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)	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
6月16日 しろみぎかなのフリッター	6月19日 こめパンこ	6月19日 あじさいゼリー	6月20日 やさしいオムレツ
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	米粉 ※同一ライン で小麦・大豆 を含む食品を 製造	ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖、ぶどう糖果糖液糖、砂糖 水あめ、水溶性食物繊維 ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料 クチナン色素、香料、クエン酸鉄Na	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、還元水あめ) ほうれん草、玉葱、人参、とうもろこし澱粉 醤油、砂糖、食塩、植物油脂(なたね油) (小麦・卵・大豆由来の原材料を含む)
6月22日 まめとかぼちゃのコロッケ	6月23日 おきなわめん	6月23日 べにしょうが	6月23日 しょうちゅう
じゃがいも、かぼちゃ、パン粉、大豆、砂糖、 バターミックス 乾燥マッシュポテト、しょうゆ、風味調味料、酒 (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	小麦粉、食塩 植物油脂(なたね油) かんすい、クチナン色素 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでそば・卵を 含む食品を製造	しょうが 漬け原材料 (梅酢、食塩)	さつまいも 米麴
6月27日 チキンハムカツ	6月28日 ちくわのいそべあげ	6月29日 クイッキオ	6月29日 パオズ
鶏肉、衣(ポテトフレック、米粉フレック、 食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、 植物繊維、酵母エキス)、タピオカでん粉 馬鈴薯でん粉、発酵調味料、砂糖 粉末状大豆たん白、食塩、香辛料 鉄含有酵母、加工でん粉 増粘剤(加工でん粉) (大豆・鶏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	ちくわ〔魚肉すり身(すけとうだら)、 難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、 植物油脂(なたね油、大豆油)、粉末状植物性たん白、食塩、 ドロマイト、魚醤〕、衣〔小麦粉、植物油脂(なたね油、 大豆油)、砂糖、あおさ、しょうゆ〕 揚げ油(大豆油)、加工デンプン、ピロリン酸鉄 (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 ※本製品に使用するちくわは、えび・かにを食 べている魚種を使用しています。	米 馬鈴薯でん粉	皮(小麦粉、砂糖、調整ラード、イースト、 食塩)、野菜(たまねぎ、キャベツ)、豚肉 豚脂肪、麦みそ、砂糖、しょうゆ、調整ラード 馬鈴薯でん粉、チキンブイヨン、食塩 香味油(植物油脂(大豆油、なたね油)、 白ねぎ、たまねぎ) おろししょうが、膨張剤 (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
6月29日 ごはん きゅうにゅう もずくスープ	6月29日 ごはん きゅうにゅう もずくスープ	6月29日 ごはん きゅうにゅう もずくスープ	6月29日 ごはん きゅうにゅう もずくスープ

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。


6月 小学校給食費のお支払いについて

6月分給食費の口座振替

予定日は、7月26日(水)です。
★7月25日(火)までに引き落とし
口座への入金をお願いします。

※4・5月分給食費の口座振替日は6月26日(月)です。
6月23日(金)までに入金をお願いします。

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!



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。