

小学校給食予定献立表および半製品・加工品の配合表の見方

〔庄内よつば学園（後期課程）の見方も同様〕

豊中市の小学校給食は、2つの学校給食センターと3つの単独調理校で調理しており、次ページの〈小学校給食の対象校〉の表に記載しているA献立とB献立の2種類の献立で運用しています。毎月、A献立、B献立それぞれの献立表を豊中市ホームページに掲載します。

- ・毎月20日頃掲載（翌月分） 「小学校給食予定献立表」…① 「小学校給食用半製品・加工品の配合表」…②
→該当月の献立内容と使用する食品について掲載
- ・4月分と同時掲載 「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」…③
→1年間を通して使用する食品について掲載

※庄内よつば学園（後期課程）の①②③は、献立名・食品名には漢字を使用し、栄養三色は6つの食品群で記載しています。

①【「小学校給食予定献立表」の見方】

実施日、献立名、食品名、重量、栄養三色、栄養価を記載しています。

実施日 (月)	献立名	食品名	重量 (g)	栄養 三色	栄養価												
					エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	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A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g	
9 月 8 日	ごはん ぎゅうにゅう わかめのすましじる	こめ	70	黄	591	22.1	20.9	1.9	367	102	2.3	179	0.29	0.42	12	3.8	
		○ きゅうにゅう	11ぼん	赤													
		▲ たまふ	10	赤													
		▲ こんじん	1	黄													
		▲ たまねぎ	10	緑													
		▲ えのきたけ	20	緑													
		▲ わかめ(国東市)	5	緑													
		● だしパック	0.5	赤													
		● しょうゆ	2	赤													
		● しお	1.5	赤													
		● なたねあぶら	0.5	黄													
		● ちくわのいそべあげ	0.1	黄													
		● なたねあぶら	1.2	黄													
		● なたねあぶら	4.5	黄													
		● ぶたにく	1.2	赤													
		● あつあげ(角切り)	10	赤													
		● キャベツ	20	赤													
		● にんじん	10	赤													
		● ビーマン	3	赤													
		● ほししいたけ	5	赤													
● つちしょうが	0.2	赤															
● でんぶん	0.1	赤															
● しろみそ	0.1	赤															
● トウバンジャン	0.2	赤															
● さけ(酒)	1.5	赤															
● さとう	0.05	赤															
● しょうゆ	0.4	赤															
● なたねあぶら	0.3	黄															
● なたねあぶら	0.1	黄															

食品名の左にある「○・▲・●」の記号について

- アレルギー表示が義務付けられている8品目のうち、小麦粉、卵、牛乳に表記しています。
小麦、卵、乳が含まれる半製品・加工品については、②③の配合表に記載していますので、確認してください。
- ▲ ②「小学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品に表記しています。
- ③「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品に表記しています。

低学年（1・2年生）、中学年（3・4年生）、高学年（5・6年生）で主食・副食の量が違うため、栄養価が異なります。献立表には、中学年の栄養価を記載しています。

②【「小学校給食用半製品・加工品の配合表」の見方】

「小学校給食予定献立表」に▲で表記している食品について記載しています。

使用日、食品名、原材料名、食品に含まれるアレルギー、コンタミネーションを記載しています。

使用日	食品名	原材料名	アレルギー	コンタミネーション
9月8日	たまふ	小麦粉、小麦たんぱく、白玉粉、重曹、酸化防止剤（ビタミンE）	小麦	
9月8日	ちくわのいそべあげ	ちくわ〔魚肉すり身、難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、植物油（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（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 ※本製品に使用しているちくわには、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	小麦・大豆	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造

③【「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」の見方】

別紙「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載しています。

【小学校給食の注意事項】

- ・配合表②③の原材料名については、製造メーカーへ確認し記載しています。
- ・配合表②③のコンタミネーションの可能性のある食品については、商品に表示があるもののみを記載しています。
- ・ししゃもなど1匹丸ごとの魚を提供する場合、アレルギー表記はしていませんが、魚卵が含まれる可能性があります。
- ・配合表②③のアレルギー、コンタミネーションには、表示が義務付けられている8品目および表示が推奨されている20品目を記載しています。
 ※表示が義務付けられている8品目…えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
 ※表示が推奨されている20品目 ……アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
- ・わかめや昆布などの海藻類には、生息域に由来するえび・かに・いかなどが混入する可能性があります。
- ・本市の小学校給食では、えび・かに・くるみ・そば・落花生(ピーナッツ)・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・マカダミアナッツを原材料としては使用しません。
 ただし、これらのアレルギーのコンタミネーションの可能性のある加工品は使用することがあります。

★小学校給食調理場内におけるアレルギーのコンタミネーションについて

- ・調理場内では、大きな釜でおかずを煮炊きし、焼き物機や揚げ物機を使って調理を行っています。
 使用後は丁寧に洗浄していますが、同一の調理器具を使用するため、アレルギーのコンタミネーションの可能性を完全に排除することができません。
- ・揚げ油については、同一ラインで別製品を調理するため、アレルギーが溶出・混入する可能性があります。
- ・パン及び炊飯工場についても、アレルギーのコンタミネーションの可能性がります。

〈小学校給食の対象校〉

2つの学校給食センターと3つの単独調理校で調理しています。

	走井学校給食センター		原田南学校給食センター		単独調理校
	A 献立	B 献立	A 献立	B 献立	A 献立
対象校名	豊島	桜塚	豊南	克明	螢池
	上野	大池	南桜塚	桜井谷	原田
	千里わかば学園 東丘	熊野田	千里わかば学園 北丘	新田	庄内よつば学園
	刀根山	中豊島	西丘	東豊中	
	東豊台	小曾根	高川	豊島西	
	箕輪	南丘	豊島北	寺内	
	緑地	泉丘	野畑	桜井谷東	
	東泉丘	少路	新田南		
	庄内さくら学園 (前期課程)	北条 北緑丘			