

中学校給食

10月号(A)

豊中市教育委員会

お問い合わせ

(6843)-9101 学校給食課

※とんかつソースの配合は、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」に掲載していますが、原材料に変更があったため、当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表(A)」でご確認ください。

中学校給食予定献立表 令和5年(2023年)10月

＜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
- 「中学校給食用年間使用食品の配合表について」(7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

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

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	
10月2日(月)	ごはん	○	米	100	5	10月5日(木)	ごはん	○	米	100	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2	
	オニオンスープ		鶏肉	20	1		中華スープ		豚肉	15	1	
			じゃがいも	10	5				人参	10	3	
			人参	10	3				玉ねぎ	20	4	
			玉ねぎ	30	4				もやし	10	4	
			パセリ	0.01	3				にら	5	4	
			コンソメ	1.7	3				干しいたけ	3	3	
			薄口しょうゆ	1.5	5				しょうが	0.4	4	
			塩	0.2	4				にんにく	0.3	4	
		こしょう	0.01	4			ポークスープ	0.2	4			
		米油	0.2	6			濃口しょうゆ	1.8	5			
		れんこんのほぎみ揚げ	▲	1個	4		塩	0.7	6			
		米油	9	6			こしょう	0.03	6			
		ベーコン	10	1			米油	0.2	6			
		ペンネマカロニ	8	5			ビールコロッケ	▲	1個	5		
		玉ねぎ	10	4			米油	9	6			
		小松菜	7	3			ツナのおろし和え	●	20	1		
		しめじ	7	4			大根おろし	25	4			
		マッシュルーム	7	4			しめじ	12	4			
		にんにく	0.05	4			青ねぎ	3	3			
		コンソメ	0.5	4			青ねぎ	0.9	3			
		酒	0.7	6			薄口しょうゆ	2	2			
		塩	0.2	4			ごぼう	25	4			
		こしょう	0.01	4			人参	10	3			
		米油	0.3	6			みりん	0.5	5			
		フロッコリーとツナの和え物	●	5	1		砂糖	1.2	5			
				30	3		濃口しょうゆ	2.3	6			
				人参	5		米油	0.5	6			
				みりん	0.7							
				濃口しょうゆ	1.3							
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) g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン			食物繊維 g	
	799	25.0	26.5	2.4	278	80	2.1	232	0.38	0.47	34	5.5
10月3日(火)	ごはん	○	米	100	5	10月6日(金)	ごはん	○	米	100	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2	
	かみかみどん		豚肉	55	2		厚揚げ	●	厚揚げ	40	1	
			つきこんにやく	20	5		●	つきこんにやく	25	5		
			人参	30	3		▲	大根	35	4		
			ピーマン	30	3		▲	人参	25	3		
			ごぼう	30	4		▲	むき枝豆(大豆)	15	4		
			きくらげ	1	4		●	白すりごま	1.2	6		
			白いりごま	0.9	6		●	赤みそ	9	1		
			赤みそ	2.3	1		●	みりん	1.2	6		
		トウバンジャン	0.3	1	●	砂糖	1.8	5				
		酒	2	6	●	濃口しょうゆ	1.5	5				
		砂糖	4.5	5	●	塩	0.06	6				
		濃口しょうゆ	7.5	5	●	米油	0.1	6				
		米油	1.8	6	▲	魚介ナゲット	▲	3個	6			
		ポークぎょうざ	▲	3個	1	●	ハム	10	1			
		米油	5.1	6	●	キャベツ	35	4				
		チンゲン菜と竹輪のソテー	●	10	1	●	きゅうり	10	4			
				35	3	▲	人参	5	3			
				15	4	▲	和風ドレッシング	6	6			
				塩	0.2	4	▲	エリンギ	30	4		
				こしょう	0.02	4	●	とうもろこし	5	4		
				米油	0.2	6	●	バター(調理用)	1	6		
				パインアップル(缶)	▲	35	4	●	濃口しょうゆ	0.2	4	
							こしょう	0.01	6			
栄養価	849	32.9	25.3	2.1	420	107	5.6	368	0.89	0.56	50	7.0
10月4日(水)	ごはん	○	米	100	5	10月10日(火)	ごはん	○	米	100	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2	
	野菜のすまし汁		豚肉	10	1		焼き肉		牛肉	30	1	
			人参	15	3				豚肉	30	1	
			玉ねぎ	40	4				キャベツ	50	4	
			青ねぎ	4	3				玉ねぎ	45	4	
			削り節	3	3				人参	20	3	
			出し昆布	0.8	4				しょうが	0.3	4	
			みりん	0.5	4				にんにく	0.1	4	
			薄口しょうゆ	4	4				白いりごま	1	6	
		塩	0.2	6			赤みそ	2.6	1			
		米油	0.2	6			トウバンジャン	0.2	6			
		さわらのみりんづけ	▲	1	1	●	酒	1.2	3			
		米油	0.2	6			砂糖	3	5			
		ポテトサラダ	●	40	5		●	濃口しょうゆ	4	5		
				5	3		●	塩	0.25	5		
				10	4		●	こしょう	0.03	6		
				5	4		●	ごま油	0.5	6		
				塩	0.2	4	●	米油	0.5	6		
				こしょう	0.02	6	●	豚肉	10	3		
				マヨネーズ風ドレッシング	●	8	6	●	もやし	25	4	
				鶏肉	15	1		●	人参	10	3	
				大根	10	4		●	くきわかめ	13	2	
				れんこん(水煮)	10	4		●	砂糖	2.5	5	
				人参	10	3		●	濃口しょうゆ	2.5	5	
				削り節	0.8	5		●	塩	0.06	6	
				みりん	2	5		●	ごま油	1	6	
				砂糖	1.5	5		●	小松菜	35	3	
				濃口しょうゆ	2.5	5		●	しめじ	1	4	
				米油	0.2	6		●	みりん	1	4	
				すりおろしりんごゼリー	▲	1個	5	●	濃口しょうゆ	0.3	1	
								●	砂糖	30	5	
								●	レモン果汁	1.3	4	
								●	砂糖	2.5	5	
栄養価	789	34.6	23.2	2.3	339	101	4.9	274	0.40	0.61	30	6.9
10月11日(水)	ごはん	○	米	100	5	10月17日(火)	ごはん	○	米	100	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2	
	マヨネーズサラダ	▲	人参	10	3		マヨネーズ風ドレッシング	●	鶏肉	15	1	
			玉ねぎ	15	3				大根	10	4	
			人参	15	3				玉ねぎ	35	4	
			玉ねぎ	10	4				さやいんげん	5	3	
			きゅうり	15	4				薄口しょうゆ	0.5	3	
			塩	0.25	4				塩	0.2	4	
			こしょう	0.03	6				こしょう	0.01	6	
			米油	0.03	6				米油	0.3	6	
		もやしのカレーソース	●	5	6		マヨネーズ	7	6			
				5	1		●	砂糖	5	4		
				4	3		●	もやし	25	4		
				3	3		●	人参	10	3		
				3	3		●	くきわかめ	13	2		
				3	3		●	砂糖	2.5	5		
				3	3		●	濃口しょうゆ	2.5	5		
				3	3		●	塩	0.06	6		
				3	3		●	ごま油	1	6		
				3	3		●	小松菜	35	3		
				3	3		●	しめじ	1	4		
				3	3		●	みりん	1	4		
				3	3		●	濃口しょうゆ	0.3	1		
				3	3		●	砂糖	30	5		
				3	3		●	レモン果汁	1.3	4		
				3	3		●	砂糖	2.5	5		
栄養価	810	35.3	23.3	2.6	406	112	3.8	346	0.53	0.71	33	4.5
10月12日(木)	ごはん	○	米	100	5	10月18日(水)	ごはん	○	米	100	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2	
	豆腐のみそ汁		豆腐	40	1		豆腐のみそ汁		豆腐	40	1	
			えのきたけ	10	4				えのきたけ	10	4	
			青ねぎ	5	3				青ねぎ	5	3	
			削り節	4	3				削り節	4	3	
			出し昆布	0.8	4				出し昆布	0.8	4	
			赤みそ	9	1				赤みそ	9	1	
			みりん	1.2	6				みりん	1.2	6	
			砂糖	1.8	5				砂糖	1.8	5	
		濃口しょうゆ	1.5	5			濃口しょうゆ	1.5	5			
		塩	0.06	6			塩	0.06	6			
		米油	0.1	6			米油	0.1	6			
		鶏肉のから揚げ	●	8	6			鶏肉	8	6		
				1	4			しょうが	0.75	4		
				4	4			酒	3	5		
				5	6			濃口しょうゆ	4	5		
				6	6			でん粉	10	5		
				6	6			米油	8	6		
				6	6			ほうれん草	50	3		
				6	6			えのきたけ	10	4		
				6	6			みりん	2	2		
				6	6			濃口しょうゆ	0.5	1		

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
10月23日(月)	ごはん 牛乳 ジュリエッタソース	○	米	100	5	10月27日(金)	ごはん 牛乳 鶏肉のトマト煮	○	米	100	5
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2
			ペーコシ	15	1				鶏肉	40	1
10月24日(火)	鶏肉の黒こしょう焼き	●	アルファベットのマカロニ	5	5	10月30日(月)	ごはん 牛乳 セレクトチキソライズ	○	米	100	5
			人参	10	3				牛乳	1本	2
			玉ねぎ	35	4				鶏肉	25	1
10月25日(水)	いかど天根の煮物	●	チキンスープ	10	3	10月31日(火)	ごはん 牛乳 豚汁	○	米	100	5
			出し昆布	10	3				牛乳	1本	2
			薄口しょうゆ	0.8	4				豚肉	15	1
10月26日(木)	百薬のお浸し	●	塩	4	5	10月2日	れんごんの はさみ揚げ	▲	れんごん	10	4
			濃口しょうゆ	3.2	5				鶏肉	10	4
			まぐろ(レトルド)	8	1				玉ねぎ	25	4

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム 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
値	756	33.7	24.6	2.8	281	95	2.2	A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	3.0
栄	933	41.5	36.6	3.4	431	115	13.7	436	0.45	0.62	43	8.1

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
10月27日(金)	ごはん 牛乳 ジュリエッタソース	○	米	100	5	10月28日(土)	ごはん 牛乳 豚汁	○	米	100	5
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2
			ペーコシ	15	1				豚肉	15	1
10月28日(土)	鶏肉の黒こしょう焼き	●	アルファベットのマカロニ	5	5	10月29日(日)	ごはん 牛乳 セレクトチキソライズ	○	米	100	5
			人参	10	3				牛乳	1本	2
			玉ねぎ	35	4				鶏肉	25	1
10月29日(日)	いかど天根の煮物	●	チキンスープ	10	3	10月30日(月)	ごはん 牛乳 豚汁	○	米	100	5
			出し昆布	10	3				牛乳	1本	2
			薄口しょうゆ	0.8	4				豚肉	15	1
10月30日(月)	百薬のお浸し	●	塩	4	5	10月31日(火)	ごはん 牛乳 豚汁	○	米	100	5
			濃口しょうゆ	3.2	5				牛乳	1本	2
			まぐろ(レトルド)	8	1				豚肉	15	1

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム 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
値	928	25.1	33.8	3.8	303	85	6.4	253	0.47	0.47	10	10.4
栄	862	30.7	29.3	3.0	286	107	2.7	561	0.41	0.58	33	5.4

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
10月24日(火)	ごはん 牛乳 ジュリエッタソース	○	米	100	5	10月25日(水)	ごはん 牛乳 豚汁	○	米	100	5
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2
			ペーコシ	15	1				豚肉	15	1
10月25日(水)	鶏肉の黒こしょう焼き	●	アルファベットのマカロニ	5	5	10月26日(木)	ごはん 牛乳 豚汁	○	米	100	5
			人参	10	3				牛乳	1本	2
			玉ねぎ	35	4				豚肉	15	1
10月26日(木)	いかど天根の煮物	●	チキンスープ	10	3	10月27日(金)	ごはん 牛乳 豚汁	○	米	100	5
			出し昆布	10	3				牛乳	1本	2
			薄口しょうゆ	0.8	4				豚肉	15	1
10月27日(金)	百薬のお浸し	●	塩	4	5	10月28日(土)	ごはん 牛乳 豚汁	○	米	100	5
			濃口しょうゆ	3.2	5				牛乳	1本	2
			まぐろ(レトルド)	8	1				豚肉	15	1

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム 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
値	792	29.4	27.2	3.1	410	94	7.8	274	0.38	0.55	22	5.0
栄	755	31.6	23.3	3.0	382	105	2.6	172	0.31	0.46	27	3.6

中学校給食用半製品・加工品の配合表(A)

10月2日	10月3日
れんごんのはさみ揚げ	ポークぎょうざ
れんごん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ、食塩、胡椒、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・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	豚肉、キャベツ、小麦粉、玉ねぎ、鶏肉、パン粉、粒状小麦たんぱく、砂糖、馬鈴薯でんぷん、炭酸カルシウム、しょうが、しょう油、食塩、コショウ、クエン酸第一鉄ナトリウム、イーストフード、ビタミンC、ペニコウジ色素、炭酸カルシウム、クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄(小麦・大豆・豚肉・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・ごまを含む食品を製造
10月4日	10月4日
さわらのみりんしょうゆづけ	すりおろしりんごゼリー
サワラ、醤油、砂糖、みりん、風味調味料(小麦・大豆由来の原材料を含む)	異性化液糖、りんご果肉、りんご濃縮果汁、還元水あめ、砂糖、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料、酸化防止剤(ビタミンC、酵素処理ルチン)(りんご由来の原材料を含む)

10月5日	10月6・17日	10月6日	10月6日
ビーフコロッケ	むぎ枝豆(大豆)	魚介ナゲット	和風ドレッシング
野菜(ばれいしょ、たまねぎ)、牛肉、粒状植物性たん白、乾燥マッシュポテト、糖類(砂糖、果糖)、しょうゆ、牛脂、食塩、香辛料衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油(大豆油)、還元水あめ、ショートニング)、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、着色料(ココア、カラメル)、香料(小麦・乳・牛肉・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵を含む食品を製造	えだまめ、食塩(大豆由来の原材料を含む)	魚肉(たちうお、いか、あじ、いわし、たら)、オニオンソテー、ふり中骨加工品(ぶり中骨、砂糖、食塩)、砂糖、馬鈴薯でん粉、糖類(砂糖、果糖)、しょうゆ、牛脂、食塩、香辛料衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油(大豆油)、還元水あめ、ショートニング)、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、着色料(ココア、カラメル)、香料(小麦・乳・牛肉・大豆由来の原材料を含む)(小麦・いか・大豆由来の原材料を含む) ※本製品で使用しているたちうおは、えび・かにを食べています。	食用植物油(なたね油)、糖類(砂糖、水あめ)、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚肝油、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物

10月10日	10月11日	10月11日・18・24日	10月11日	10月13日
チヂミ	白身魚フライ	とんかつソース	りんごジャム	赤だしみそ
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	ホキ衣(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(小麦由来の原材料を含む)	野菜(トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、シャロット、にんにく)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢(小麦・いか・大豆由来の原材料を含む)	糖類(水あめ、砂糖)、りんごゲル化剤(バクチン)、酸味料(りんご由来の原材料を含む)	みそ(大豆、米、食塩)、豆みそ(大豆、食塩)、カラメル色素(大豆由来の原材料を含む)

10月13日	10月13日	10月13日
かぼちゃチーズフライ	かつおふりかけ(小袋)	がんもどき
かぼちゃ、チーズフード(ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、食塩)、パン粉、砂糖、牛乳マーガリン、食塩	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。	粉末状大豆たん白、植物油(なたね油)、にんじん上新粉、大豆食物繊維、食塩、砂糖、揚げ油(なたね油)クエン酸(大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造

10月17日	10月18日	10月18日	10月19日	10月19日	10月19日
白菜キムチ	かつおフライ	ゆかりふりかけ(小袋)	生クリーム	粉チーズ	ナタデココ
白菜、漬け原材料(かつお節エキス、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、こんぶエキス、パプリカ、唐辛子、ニンニク、もち米でん粉、食塩) ※同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造	かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス衣(パン粉、小麦粉、植物油(とうもろこし油、なたね油))、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料(小麦・大豆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	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、酵母エキス、酸味料	生乳(乳由来の原材料を含む)	ナチュラルチーズ、食塩、乳化剤(乳由来の原材料を含む)	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

10月20日	10月20日	10月24日	10月24日
肉団子(フライ済み)	ポークコロッケ	春巻き	すりおろし洋なしゼリー
食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、しょうがペースト、食塩、にんにくペースト、香辛料、砂糖加工デンプン、セルロース、貝Ca、ピロリン酸第二鉄、揚げ油(なたね油)(大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	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、たまねぎ、にんじん、根深ねぎ)、豚肉、難消化性デキストリン、はるさめ、しょうゆ、ポークオイル、グラニュー糖、植物油(ごま油)、ポークミートペースト、ひじき、おろししょうが、食塩、オイスターソース、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、皮(小麦粉、植物油(大豆油、なたね油、やし油)、みりん、還元水あめ、食塩、馬鈴薯でん粉)、加工デンプン、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料(アミノ酸等)(小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチン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	異性化液糖、洋梨果肉、洋梨濃縮果汁、還元水あめ、砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、pH調整剤、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料、酸化防止剤(ビタミンC、酵素処理ルチン)、ペニバナ黄色素

10月24日	10月25日	10月26日	10月26日
福神づけ	なすとトマトのグラタン	ささみチーズフライ	ひじきふりかけ(小袋)
だいこん、なす、きゅうり、れんこん、しょうが、なたまめ、しその葉、漬け原材料(異性化液糖、しょうゆ、食塩、酵母エキス、とうからし)、酸味料(小麦・大豆由来の原材料を含む)	ショートニング、揚げなす、乾燥マッシュポテト、トマトペースト、おから、米粉、たまねぎ、じゃがいも、トマト・ビュレーづけ、りんごジュース、にんじん、粉末水あめ、水溶性食物繊維、粒状植物性たん白、小麦不使用しょうゆ、砂糖、にんにくペースト、食塩、酵母エキス、香辛料、加工デンプン、増粘多糖類、炭酸Ca、着色料(パプリカ粉末、カラメル)(小麦・大豆由来の原材料を含む)	鶏肉衣(パン粉、小麦粉、コーンスターチ、香辛料、砂糖、食塩、小麦たん白)、プロセスチーズ、チキンスープ、食塩、しょうゆ、りんご発酵調味液、発酵調味料、おろししょうが、酵母エキス、おろしにんにく、乳化剤、増粘多糖類、膨張剤(小麦・乳・大豆・鶏肉・りんご由来の原材料を含む)	芽ひじき、塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、ぶどう糖、昆布、饜節エキス、魚肝油、酵母エキス、酸味料 ※本品で使用しているひじき、昆布はえび・かにの生息域で採取しています。

10月27日	10月30日	10月31日
コーンしゅうまい	豆腐ナゲット	さばみりんしょうゆづけ
野菜(とうもろこし、たまねぎ)、つなぎ(馬鈴薯でん粉、粉末状植物性たん白、パン粉)、魚肉すり身(すけそうだら)、豚脂、豆腐、砂糖、食塩、みりん、焼酎、酵母エキスパウダー、皮(小麦粉、粉末状植物性たん白、水あめ混合異性化液糖)、加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤、豆腐用凝固剤(小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・卵・乳・ごまを含む食品を製造	野菜(たまねぎ、枝豆、にんじん)、豆腐、衣(コーンフラワー、小麦粉、小麦でん粉)、とうもろこしでん粉、食塩、粉末しょうゆ、香辛料)、粉末状大豆たん白、植物油(なたね油)、砂糖、香辛料、酵母エキス、しょうゆ、食塩、揚げ油(なたね油)加工でん粉、ベーキングパウダー、豆腐用凝固剤、乳化剤、着色料(カロチノイド)(小麦・大豆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	サバ、醤油、砂糖、みりん、風味調味料(小麦・さば・大豆由来の原材料を含む)

10月31日


かぼちゃプリン

かぼちゃペースト、砂糖、豆乳加工食品(植物油(パーム油)、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこしでん粉、食塩)、イヌリン(食物繊維)、食塩、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、pH調整剤、セルロース、クエン酸鉄Na、塩化マグネシウム(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「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。

献立表 紙面配布終了のお知らせ

9月号でお知らせしましたとおり、「中学校給食予定献立表」は、令和5年(2023年)10月号をもちまして紙での配付を終了いたします。11月号からは電子版の配信のみとなります。「中学校給食予定献立表」「中学校給食用半製品・加工品の配合表」は、右記の二次元コードからご覧いただけます。



10月

フォロワー 3,300人突破

給食献立の写真を毎日投稿しています。イベント情報や献立レシピも掲載していますので、右記の二次元コードよりぜひご覧ください。 TOYONAKA_KYUSHOKU

★11月24日(金)までに引き落とし口座への入金をお願いします。

10月分給食費の口座振替予定日は11月27日(月)です。

※8・9月分は10月27日(金)に口座振替予定です。10月26日(木)までに入金をお願いします。