

# 中学校給食

## 4月号 (B)

豊中市教育委員会

### 中学校給食予定献立表 令和5年(2023年)4月

<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

● 「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」(4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、おにも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

お問い合わせ  
(6843)-9101 学校給食課

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	食品群
4月12日(水)	ごはん		米	100	5	4月17日(月)	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2		牛乳	○	牛乳	1本	2
	大根のすまし汁		豚肉	10	1		わかめスープ		鶏肉	15	1
		●	うす揚げ	3	1			●	チンゲン菜	20	3
			大根	20	4				玉ねぎ	20	4
			人参	10	3				干しいたけ	0.9	4
			ごぼう	10	4			●	わかめ	0.5	2
			青ねぎ	5	3			●	中華だし	2	
		●	薄口しょうゆ	1.5				●	薄口しょうゆ	1.5	
		●	だし昆布	0.2				●	塩	0.2	
		●	みりん	0.5				●	ごしょう	0.01	
		●	濃口しょうゆ	4				●	なたね油	0.1	6
4月21日(金)	④ポークコロッケ		鶏肉	1個	5	④ハンパニダの		ハンパニダ	1個	1	
		▲	ポークコロッケ	9	5	おろしソースかけ		おろしソース	0.2	6	
			なたね油	9	6		▲	大根おろし	25	4	
	なすとピーマンのみぞ煮		鶏肉	15	1		●	青ねぎ	3	3	
			なす	20	4		●	酒	0.3		
			ピーマン	10	3		●	削り節	0.7		
			人参	10	3		●	みりん	0.5		
			砂糖	2.6	1		●	薄口しょうゆ	2.3		
			砂糖	1	5		●	ペニゴン	10	1	
			濃口しょうゆ	1.6	6		●	キャベツ	30	4	
			ひじき	0.2	6		●	玉ねぎ	20	4	
			かんきつドレッシング	5	6		●	しめじ	5	4	
4月27日(木)	ごはん		米	100	5	④ポテトサラダ		ジャガイモ	30	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		●	人参	5	3	
	マヨネーズ		鶏肉	15	1		●	玉ねぎ	5	4	
			なす	20	4		●	塩	0.2		
			ピーマン	10	3		●	ごしょう	0.01		
			人参	10	3		●	なたね油	0.2	6	
			砂糖	2.6	1		●	じゃがいも	30	5	
			砂糖	1	5		●	人参	5	3	
			濃口しょうゆ	1.6	6		●	玉ねぎ	5	4	
			ひじき	0.2	6		●	塩	0.2		
			かんきつドレッシング	5	6		●	ごしょう	0.01		
							●	マヨネーズ風ドレッシング	5	6	
4月28日(金)	ごはん		米	100	5	④鶏肉のしょうがじょうゆ		鶏肉	2切	1	
	牛乳	○	牛乳	1本	2	焼き		なたね油	0.3	6	
	豆腐		豆腐	25	1		●	おろししょうが	1	4	
			人参	20	3		●	酒	1.5		
			玉ねぎ	40	4		●	みりん	1.5		
			大根	30	4		●	砂糖	2	5	
			砂糖	8	4		●	濃口しょうゆ	3		
			塩	0.4			●	でん粉	0.3	5	
			ごしょう	0.02			●	春雨	8	5	
			マヨネーズ風ドレッシング	7	6		●	きゅうり	15	4	
							●	人参	10	3	
							●	白すりごま	0.8	6	
4月13日(木)	ごはん		米	100	5	④春雨サラダ		春雨	8	5	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		●	きゅうり	15	4	
	厚揚げのみぞ汁		厚揚げ	20	1		●	人参	10	3	
		●	小松菜	20	3		●	砂糖	1.5	5	
		●	玉ねぎ	15	4		●	酢	2		
		●	削り節	2			●	濃口しょうゆ	2.5		
		●	出し昆布	0.5			●	塩	0.2		
		●	赤みそ	3.8	1		▲	ちりめんじゃこ	5	1	
		●	白みそ	3.8	1		●	ピーマン	25	3	
		●	白みそ	3.8	1		●	酒	0.5		
		●	白みそ	3.8	1		●	砂糖	0.5	5	
		●	白みそ	3.8	1		●	濃口しょうゆ	1		
4月18日(火)	④キャベツミンチカツ		キャベツ	1個	1	じゃこピーマン		ピーマン	25	3	
		▲	キャベツミンチカツ	9	6		●	酒	0.5	5	
			なたね油	9	6		●	濃口しょうゆ	1		
	ごんごやくと鶏肉の炒め物		鶏肉	20	1		●	なたね油	0.3	6	
		●	つきこんにやく	30	5		●	春雨	8	5	
		●	さやいんげん	8	3		●	きゅうり	15	4	
		●	みりん	1			●	人参	5	3	
		●	砂糖	1	5		●	白すりごま	0.8	6	
		●	濃口しょうゆ	2			●	濃口しょうゆ	3		
		●	塩	0.1			●	でん粉	0.3	5	
		●	なたね油	0.1	6		●	春雨	8	5	
		●	パム	5	1		●	きゅうり	15	4	
4月19日(水)	もやしとハムのサラダ		もやし	15	4	④鶏肉のから揚げ		鶏肉	70	1	
			きゅうり	15	4		●	おろししょうが	0.75	4	
			人参	5	3		●	おろしにんにく	0.75	4	
		●	中華ドレッシング	5	6		●	酒	2.5		
		●	酒	0.5			●	濃口しょうゆ	4		
		●	みりん	1			●	でん粉	10	5	
		●	砂糖	1	5		●	なたね油	7	6	
		●	濃口しょうゆ	2.2			●	ウインナーソーセージ(輪切り)	10	1	
		●	なたね油	0.3	6		●	大豆(レトルト)	15	1	
							●	エルボマカロニ	3	5	
							●	玉ねぎ	20	4	
							●	パセリ	0.02	3	
4月24日(月)	ごはん		米	100	5	④さげフライ		さげフライ	1個	1	
	牛乳	○	牛乳	1本	2		▲	さげフライ	7.5	6	
	大根のみぞ汁		厚揚げ	20	1		●	ちりめんじゃこ	5	1	
		●	大根	30	4		●	ピーマン	25	3	
		●	人参	10	3		●	酒	0.5		
		●	削り節	2			●	砂糖	0.5	5	
		●	出し昆布	0.5			●	濃口しょうゆ	1		
		●	赤みそ	3.8	1		●	なたね油	0.3	6	
		●	白みそ	3.8	1		●	春雨	8	5	
		●	白みそ	3.8	1		●	きゅうり	15	4	
		●	白みそ	3.8	1		●	人参	10	3	
		●	白みそ	3.8	1		●	白すりごま	0.8	6	
4月25日(火)	④キャベツミンチカツ		キャベツ	1個	1	④鶏肉のしょうがじょうゆ		鶏肉	2切	1	
		▲	キャベツミンチカツ	9	6	焼き		なたね油	0.3	6	
			なたね油	9	6		●	おろししょうが	1	4	
	ごんごやくと鶏肉の炒め物		鶏肉	20	1		●	酒	1.5		
		●	つきこんにやく	30	5		●	みりん	1.5		
		●	さやいんげん	8	3		●	砂糖	2	5	
		●	みりん	1			●	濃口しょうゆ	3		
		●	砂糖	1	5		●	でん粉	0.3	5	
		●	濃口しょうゆ	2			●	春雨	8	5	
		●	塩	0.1			●	きゅうり	15	4	
		●	なたね油	0.1	6		●	人参	10	3	
		●	パム	5	1		●	白すりごま	0.8	6	
4月28日(金)	もやしとハムのサラダ		もやし	15	4	④春雨サラダ		春雨	8	5	
			きゅうり	15	4		●	きゅうり	15	4	
			人参	5	3		●	人参	10	3	
		●	中華ドレッシング	5	6		●	砂糖	1.5	5	
		●	酒	0.5			●	濃口しょうゆ	3		
		●	みりん	1			●	でん粉	0.3	5	
		●	砂糖	1	5		●	春雨	8	5	
		●	濃口しょうゆ	2.2			●	きゅうり	15	4	
		●	なたね油	0.3	6		●	人参	10	3	
							●	白すりごま	0.8	6	
							●	濃口しょうゆ	1		
							●	なたね油	0.3	6	
4月14日(金)	ごはん		米	100	5	④鶏肉のしょうがじょうゆ		鶏肉	2切	1	
	牛乳	○	牛乳	1本	2	焼き		なたね油	0.3	6	
	鶏肉のクリームシチュー		鶏肉	30	1		●	おろししょうが	1	4	
		●	エルボマカロニ	4	5		●	酒	1.5		
		●	人参	15	3		●	みりん	1.5		
		●	玉ねぎ	40	4		●	砂糖	2	5	
		●	チンゲン菜	20	3		●	濃口しょうゆ	3		
		○	牛乳	12	2		●	でん粉	0.3	5	
		○	ホワイトルウ	12	5		●	春雨	8	5	
		▲	魚介ナゲット	2個	1		●	きゅうり	15	4	
		▲	魚介ナゲット	4	6		●	人参	10	3	
		▲	魚介ナゲット	4	6		●	白すりごま	0.8	6	
4月15日(土)	フロッコリーとツナのサラダ		まぐろ(レトルト)	10	1	④鶏肉のしょうがじょうゆ		鶏肉	2切	1	
			フロッコリー	35	3	焼き		なたね油	0.3	6	
			人参	10	3		●	おろししょうが	1	4	
			とうもろこし	5	4		●	酒	1.5		
			ごまドレッシング	7	6		●	みりん	1.5		
			枝豆	40	4		●	砂糖	2	5	
				0.2			●	濃口しょうゆ	3		
							●	でん粉	0.3	5	
							●	春雨	8	5	
							●	きゅうり	15	4	
							●	人参	10	3	
							●	白すりごま	0.8	6	
4月16日(日)	ごはん		米	100	5	④鶏肉のしょうがじょうゆ		鶏肉	2切	1	
	牛乳	○	牛乳	1本	2	焼き		なたね油	0.3	6	
	大根のみぞ汁		厚揚げ	20	1		●	おろししょうが	1	4	
		●	大根	30	4		●	酒	1.5		
		●	人参	10	3		●	みりん	1.5		
		●	削り節	2			●	砂糖	2	5	
		●	出し昆布	0.5			●	濃口しょうゆ	3		
		●	赤みそ	3.8	1		●	でん粉	0.3	5	
		●	白みそ	3.8	1		●	春雨	8	5	
		●	白みそ	3.8	1		●	きゅうり	15	4	
		●	白みそ	3.8	1		●	人参	10	3	
		●	白みそ	3.8	1		●	白すりごま	0.8	6	
4月22日(水)	ごはん		米	100	5	④鶏肉のしょうがじょうゆ		鶏肉	2切	1	
	牛乳	○	牛乳	1本	2	焼き		なたね油	0.3	6	
	マヨネーズ		鶏肉	15	1		●	おろししょうが	1	4	
			なす	20	4		●	酒	1.5		
			ピーマン	10	3		●	みりん	1.5		
			人参	10	3		●	砂糖	2	5	
			砂糖	2.6	1		●	濃口しょうゆ	3		
			砂糖	1	5		●	でん粉	0.3	5	
			濃口しょうゆ	1.6	6		●	春雨	8	5	
			ひじき	0.2	6		●	きゅうり	15	4	
			かんきつドレッシング	5	6		●	人参	10	3	
							●	白すりごま	0.8	6	
4月23日(木)	ごはん		米	100	5	④鶏肉のしょうがじょうゆ		鶏肉	2切	1	
	牛乳	○	牛乳	1本	2	焼き		なたね油	0.3	6	
	マヨネーズ		鶏肉	15	1		●	おろししょうが	1	4	
			なす	20	4		●	酒	1.5		
			ピーマン	10	3		●	みりん	1.5		
			人参	10	3		●	砂糖	2	5	
			砂糖	2.6	1		●	濃口しょうゆ	3		
			砂糖	1	5		●	でん粉	0.3	5	
			濃口しょうゆ	1.6	6		●	春雨	8	5	
			ひじき</								

## 中学校給食用半製品・加工品の配合表(B)

4月13日 キャベツミンチカツ	4月14日 ホワイトルウ	4月14日 魚介ナゲット	
キャベツ、食肉(豚肉、鶏肉)、パン粉、砂糖、ポークオイル、食塩、しょうゆ、ポークエキス、植物油(なたね油、パーム油)、香辛料衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油(大豆油、なたね油、パーム油)、とうもろこしでん粉、大豆粉)、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na) (小麦・大豆・鶏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品を製造	小麦粉、植物油(パーム油)、砂糖、とうもろこしでん粉、デキストリン、食塩、全粉乳、脱脂粉乳、玉ねぎ加工品、オニオンパウダー、チーズパウダー、チキンブイヨンパウダー、酵母エキス、野菜エキス、ポークエキス、しょう油加工品、香辛料、調味油(豚脂、鶏骨)、バターミルクパウダー、調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC) (小麦・乳・大豆・鶏肉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、ぶり中骨加工品(ぶり中骨、砂糖、食塩)、砂糖、馬鈴薯でん粉、粒状植物性たん白、ラード、発酵調味料、ワイン、おろししょうが、食塩、酵母エキス、こんぶエキス、たん白自己消化物衣(小麦粉、コーンフラワー、とうもろこしでん粉、大豆粉、ぶどう糖、食塩)、揚げ油(大豆油)、加工デンプン、リン酸塩(Na)、増粘剤(キサンタンガム)、ソルビトール、ピロリン酸第二鉄 (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。	
4月14日 枝豆(大豆)	4月17日 ハンバーグ	4月19・27日 むぎ枝豆(大豆)	4月19日 いかフライ
えだまめ、食塩(大豆由来の原材料を含む)	食肉(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・鶏肉由来の原材料を含む)	えだまめ、食塩(大豆由来の原材料を含む)	いか、食塩衣(パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩)、加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、グァーガム)、調味料(アミノ酸)、乳化剤(小麦・いか・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
4月20日 ポークコロッケ	4月21日 チヂミ	4月24日 さけフライ	4月24日 ゆかりふりかけ(小袋)
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、ピロリン酸第二鉄 (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	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	さけ衣(パン粉、小麦粉、食塩) (小麦・鮭・大豆由来の原材料を含む)	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料
4月25日 チキンカツ	4月25日 ぶどうゼリー	4月26日 つぶ入りマスタード	4月26日 あじハンバーグ
鶏肉衣(パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、コーンフラワー、小麦でん粉、食塩)、砂糖、植物油(なたね油、パーム油)、食塩、粉末状大豆たん白、酵母エキス、香辛料 (小麦・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	果糖ぶどう糖液糖、果汁(ぶどう、りんご)、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、着色料(赤キャベツ、クチナシ青)、pH調整剤、酸味料 (大豆・りんご由来の原材料を含む)	カラシの実、醸造酢、食塩、ワインビネガー、砂糖、香辛料、クエン酸	まあじ、野菜(たまねぎ、にんじん、ねぎ、ごぼう、たけのこ)、粒状植物性たん白、豚脂、つなぎ(粉末状植物性たん白、馬鈴薯でん粉)、植物油(大豆油)、みそ、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料、トレハロース、貝カルシウム、香辛料抽出物 (小麦・大豆由来の原材料を含む)
4月26日 ナタデココ	4月27日 ちりめんじゃこ	4月28日 きな粉わらびもち	
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	しらす、食塩 ※本製品で使用するしらすは、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。	水あめ、砂糖、きなこ加工でんぷん、ソルビトール、増粘多糖類、酸味料 (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すべての食材がアレルゲン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「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。

## 中学校給食の紹介

### 牛乳

紙パック牛乳です。  
(200ml入り)  
飲み終わったら、小さくたたみビニール袋にいれましょう。

### おかず(ランチボックス)

基本3品のおかずが付きます。  
デザートが付くこともあります。

※献立によっては一品多い時があります。

### ごはん

ごはんは給食当番が教室で配食します。

トレーの上に、ナフキンを敷きます。

### おかず(食缶)

温かいおかず(汁ものや煮物、カレー等)は給食当番が教室で配食します。

パンは、令和5年度(2023年度)5月より提供します。

### パン

小学校給食と同じ配合です。  
すべて個包装で写真の形状となります。お皿は付きません。

毎日、箸(献立によってはスプーン)、ナフキンを各自で必ず持参しましょう。



## 学校給食課 公式インスタグラム 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。  
下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

**4月** 中学校給食費のお支払いについて  
4月分給食費は、5月分と合算して  
**6月27日(火)**に  
口座振替予定です。

★6月26日(月)までに引き落とし口座への入金をお願いします。



※3月分は4月27日(木)に口座振替予定です。  
4月26日(水)までに入金をお願いします。