

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
5月24日(水)	ごはん 生乳 五目汁	○	米	100	5	5月29日(月)	ごはん 生乳 じゃがいものみそ汁	○	米	100	5
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2
			鶏肉	15	1				厚揚げ	20	1
			つきこんにゃく	5	5				豚のき肉	60	1
			大根	25	4				人参	20	3
			人参	10	3				玉ねぎ	60	4
			ごぼう	10	4				にら	5	3
			青ねぎ	3	3				しょうが	1	4
			削り節	4					出し昆布	0.8	4
			出し昆布	0.8					赤みそ	7	1
			みりん	0.5					● 味噌	9	1
			薄口しょうゆ	4					● だし	10	7
塩	0.2		● しょうゆ	10	5						
米油	0.2	6	● 米油	10	6						
豚肉のしょうが焼き	50	1	● 白ねぎ	7	4						
玉ねぎ	50	4	● にんにく	0.05	4						
ピーマン	5	3	● しょうが	0.05	4						
しょうが	1	4	● 砂糖	4.5	5						
酒	1.5		● 酢	4.5							
みりん	1		● 濃口しょうゆ	4.5							
砂糖	2	5	● だし	0.3	5						
濃口しょうゆ	1		● 味噌	0.3	5						
塩	0.1		● だし	1.2							
ごしょう	0.002		● 米油	0.3	6						
米油	0.2	6	● 酒	0.8							
春雨サラダ	10	1	● 赤みそ	0.8							
● まくら(レトルト)	8	5	● みりん	0.8							
● 春雨	8	4	● 砂糖	1							
● きゅうり	10	4	● 濃口しょうゆ	1							
● 人参	8	3	● 味噌	1.2							
● 塩	0.3		● 米油	0.3	6						
● ごしょう	0.002		● マヨネーズ	7							
● マヨネーズ	7	6	● がんもどき	2	1						
● 風ドレッシング	1		● 削り節	0.5							
がんもどきの煮物	2個	1	● みりん	0.8							
● がんもどき	2		● 砂糖	1							
● 削り節	0.5		● 濃口しょうゆ	2							
● みりん	1		● 味噌	1							
● 砂糖	0.8	5	● 米油	1							
● 濃口しょうゆ	2		● デモロゼリー	1							
● 味噌	1										
● 米油	1										
デモロゼリー	1個	5									

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
								A mg	B1 mg	B2 mg	C mg	
831	32.9	28.0	3.1	332	91	4.9	230	0.58	0.52	40	3.7	

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
								A mg	B1 mg	B2 mg	C mg	
791	28.3	26.1	2.8	279	90	4.7	263	0.42	0.53	28	7.8	

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
								A mg	B1 mg	B2 mg	C mg	
808	40.9	22.0	3.2	320	127	3.2	405	0.73	0.67	37	10.7	

中学校給食用半製品・加工品の配合表(A)

5月1・16日	5月2日	5月2日	5月8日	5月8日
焼き豚	野菜入りミンチカツ	かしわもち	ハンバーグ	枝豆(大豆)
豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料(豚肉由来の原材料を含む)	野菜(たまねぎ、とうもろこし、にんじん、キャベツ、ほうれんそう)、豚肉、粒状植物性たん白、パン粉、砂糖、馬鈴薯でん粉、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、なたね油、パーム油))、ドロマイト加工デンプン、ピロリン酸鉄、焼成Ca、カラメル色素(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	こしあん、上新粉、砂糖、酵素 ※同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造	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・豚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)


5月9日	5月10日	5月11日	5月11日
白身魚のフリッター	杏仁豆腐	かまぼこ	ポークしゅうまい
すけそうだら、衣(小麦粉、米粉、とうもろこしでん粉、食塩)、揚げ油(パーム油)(小麦由来の原材料を含む)	乳又は乳製品を主要原料とする食品、水あめ、加糖れん乳、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、杏仁パウダー、ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、貝Ca、乳化剤、ホエイソルト、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、香料(乳・大豆由来の原材料を含む)	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、加工デンプン(タピオカ)	豚肉、玉ねぎ、小麦粉(皮)、パン粉、馬鈴薯でん粉、粒状小麦たん白、砂糖、食塩、しょう油、コショウ、しょうが、インスタート、ビタミンC、ベニコウジ色素(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・ごま・鶏肉を含む食品を製造

5月11日	5月12日	5月12日	5月12日
野菜ふりかけ(小袋)	あじフライ	すりおろし洋なしゼリー	福神づけ
塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根菜)、砂糖、鰹削り節、塩蔵赤しそ、食塩、かぼちゃフレーク、にんにくペースト、酵母エキス、鰹削り節粉末、食用植物油(オリーブ油)、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)	めあじ、衣(パン粉、小麦粉、食塩)、乳乳化剤、増粘多糖類(小麦由来の原材料を含む)	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	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、とうがらし)、酸味料(小麦・大豆由来の原材料を含む)
とんかつ	つぶ入りマスタード	梅肉	かつおふりかけ(小袋)
豚ヒレ肉、食塩、ぶどう糖、衣(パン粉、とうもろこしでん粉、大豆粉、植物油(红花油))、加工デンプン、増粘剤(グァーガム)、pH調整剤、乳化剤(小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)	醸造酢、からし、植物油(なたね油、大豆油)、食塩、ぶどう糖発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物(小麦・大豆・豚肉・りんご由来の原材料を含む)	うめ、食塩、しそ	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) ※本製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。

5月18日	5月18日	5月19日	5月19日	5月19日
肉団子(フライ済み)	いかなゲット	焼き豆腐	焼きふ	チヂミ
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)	いか、小麦粉、たらすり身、小麦でん粉、植物油(大豆油)、砂糖、食塩、みりん風調味料、水(小麦・いか・大豆由来の原材料を含む)	丸大豆、加工でん粉、豆腐凝固剤(大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで小麦・卵を含む食品を製造	小麦粉、小麦たん白(小麦由来の原材料を含む)	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

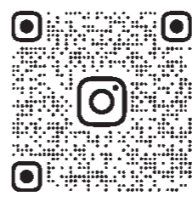
5月19日	5月22日	5月23日	5月23日
和風ドレッシング	ささみチーズフライ	粉チーズ	ホワイトルウ
食用植物油(なたね油)、糖類(砂糖、水あめ)、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、ごしょう、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物	鶏肉、衣(パン粉、小麦粉、コーンスターチ、香辛料、砂糖、食塩、小麦たん白)、プロセスチーズ、チキンスープ、食塩、しょうゆ、りんご発酵調味液、発酵調味料、おろししょうが、酵母エキス、おろしにんにく、乳化剤、増粘多糖類、膨張剤(小麦・乳・大豆・鶏肉・りんご由来の原材料を含む)	ナチュラルチーズ、食塩、乳化剤(乳由来の原材料を含む)	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、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B、ビタミンC)(小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)

5月23日	5月24日	5月24日
かぼちゃひき肉フライ	がんもどき	アセロラゼリー
野菜(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、砂糖、しょうゆ、豚脂、粒状植物性たん白、ウスタース、香辛料、衣(パン粉、とうもろこしでん粉、大豆粉、小麦粉、植物油(なたね油、パーム油))、デキストリン、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル、紅麴、ラック)(小麦・大豆・豚肉・りんご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	粉末状大豆たん白、植物油(なたね油)、食塩、乳化剤(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	異性化液糖、アセロラ濃縮果汁、還元水あめ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ムラサキイモ色素・トウガラシ色素、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料、クチナシ赤色素

5月25日	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。	
春巻き	<div style="text-align: center;"> <h2>今月のミルクパン</h2>  </div>	
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、パーム油、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	5月29日	5月31日
ちらす、食塩	ちりめんじゃこ	5月31日
※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。	さばみりんしょうゆづけ	ゆかりふりかけ(小袋)
	さば、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)	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料

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。
右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

5月

中学校給食費のお支払いについて

5月分給食費の口座振替予定日は

6月27日(火)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。

※4月分は6月27日(火)に口座振替予定です。6月26日(月)までに入金をお願いします。