

お問い合せ (6843)-9101 学校給食課

義務教育学校(後期課程)含む 豊中市教育委員会

# 中学校給食予定献立表

令和 5 年(2023年) 5月

#### 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

#### <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

実施日	献	<u> </u>	名	アレルケ	品		П	名		重量 g		実施日		立		加	ルゲン	食	П	名		重量 g	食品群
	ごはん 牛乳				$^{\prime}$	米 牛乳				1本	5 2 1		ごはん 生乳 厚揚げと					不 牛乳 豚肉				100 1本 20	5 2 1
	豚汁				1	豚肉 じゃがい	4			15 25	5		タそ炒め		707			かい 厚揚げ キャベツ				40 50	1 4
						玉ねぎ ごぼう				15 8	4							人参				15 40	3 4
				Ι.	ñ	青ねぎ 削り節				3 2	3							エイスで 干ししい7 おろししょ	たけ			0.5	4
					t	出し昆布	î			0.5								おろしに/ 中華だし	んにく			0.2	4
5					• E	赤みそ 白みそ				3.8 3.8	1 1	5						赤みそ トウバンジ				5.5 0.2	1
月	<b>佛鶏肉</b>	り照り焼	· き		7	なたね消 鶏肉	H			0.2 2切	6	月月					ĕ	酒砂糖	( )			2	5
, •	9,24,1	- 1111 //91			7	なたね泊 酉	H			0.2	6	9						設備 濃口しょう 塩	j vD			2 0.3	
1					• 3	みりん				1								へ こしょう なたね油				0.02	6
日				(	• i	砂糖 農口しょ	うゆ			2.5 3.5	5		傷白身魚	のフリ	ッター			でん粉白身魚の				1 50	<u>5</u>
F	大根の+	トラダ				でん粉 焼き豚				0.3	5 1	火						なたね油 ベーコン				7.5 10	6
月	) CIRCU	, , ,		1	-	大根				35	4						_	じゃがいも 玉ねぎ	5			25 20	5 4
					ě	人参 きゅうり				10 10	3 4							エッマンメ コンソメ 塩				0.2	4
-	れんこん	のきんで	<b>P</b> S		• · ·	イタリアン 竹輪	/ドレッシ	ング		<u>8</u>	<u>6</u>							あらびき	黒こしょ	う		0.02	6
					7	れんこん 人参	(水煮)			25 5	4 3		小松菜の	ごま利	1À		_	なたね油 竹輪 小松菜				5	1
					-	さやいん	げん			3	3							小伝来 えのきたに 白すりご				25 10 1	3 4 6
				'	- 7	みりん 砂糖				$\frac{1}{1}$	5							ロッりこ。 砂糖 濃口しょう				1 2	5
						農口しょ ごま油	うゆ			2.2	6	栄工	ルギー たんぱく質	胎肪	ナトリウム (食塩相当量)	わルシウム				タ	ミン		食物繊維
栄工礼	レギー たんぱく質	脂肪	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウムマ		_	Ľ	タミ	: >		食物繊維	養上	cal g	g	g	mg	ilig	mg		B1 mg			g
栄養に		g	g	mg	mg	mg		B1 mg E		_	_	仙   8	51 32.1	27.7	3.0	346	116	3.3	255	0.57	0.56	100	6.8
価 78	34.9		2.8	285	101	<u>2.5</u> 米	222	0.55	<u>0.53</u>	100	5	1	ごはん 牛乳					个 牛乳 豚肉				1本	5 2 1
	生乳 生乳				0 4	牛乳				1本	2		コンソメス	(-)				かい アルファヘ 人参	ベットマッ	カロニ		15 2.5	5
	オニオン	スープ				鶏肉 人参				15 10	3							八参 玉ねぎ チンゲンヨ	ta-			10 20	3 4
						玉ねぎ チンゲン	並			30 10	4 3							テンテンテ ポークス・ 濃口しょう	ープ			10 5 1.8	3
					9	ポークス	ープ			5								展口しょう 塩 こしょう	) (()			0.7	
				'	1	農口しょ 塩	-)100			1.8 0.7		5	開鶏肉の	;;··÷:				なたね油				0.025	6
5						こしょう なたね油	h			0.02	6	月	(開) 鶏肉の	レモン	ハース			鶏肉 こしょう				2切 0.01	1
月	傷野菜	入りミン・	チカツ		<b>▲</b> 9	野菜入り なたね油	)ミンチナ	ケツ		1個 9	1 6	10						なたね油レモン果				0.2	6
2	かしわも				<b>A</b> 7	かしわも	ち			1個	5							砂糖 濃口しょう	SVD			3	5
	ソースス	バゲテ	1		• >	豚肉 スパゲテ				5 6	1 5		ラタトゥイ	<u></u>				でん粉	ソーセー	-ジ(輪り	ijij)····	0.5 15	<u>5</u>
日						キャベツ 人参				15 3	4 3	水						なす 玉ねぎ ピーマン				25 20	4
火						ウスター とんかつ				1.8 1.8								トマト(缶)				8 10	3
				'	1	塩	,,,-,			0.2								トマトケチ 砂糖				5 0.5	5
						こしょう なたね泪	h			0.01	6							薄口しょう	) (D			0.4	
İ	ひじきの	サラダ			•	大豆(レきゅうり				15 5	6 1 4							こしょう オリーブ? 杏仁豆腐	<u> </u>			0.02 0.5	6
					7	ひじき	3 3 . 80			1	2		フルーツィ					黄桃(缶)	)			20 20	5 4
<b>栄養価 87</b>	8 26.6	28.7	2.2	366	134	ごまドレッ	234	0.40	0.43	16	5.1	栄養価 7	82   33.2	24.3	2.5	306	81	2.5	213	0.42	0.53		2.9
<b>小民國</b> 01	ごはん	20.1	2,2	300		<u>  12.7</u> 米	201	0.40	0.10	100	5	ł	ごはん 牛乳				0	米 牛乳				100 1本	5 2
	牛乳コーンポ	タージ			O 2	牛乳 鶏肉				1本 20	2		若竹汁					鶏肉 かまぼこ				15 10	1 1
	2 24	, , , .			l	じゃがい	6			25	5							たけのこ 人参	(水煮)			20 10	3
					3	人参 玉ねぎ				13 40	3 4							わかめ 削り節				0.5	2
						とうもろこ とうもろこ		スト		8	4							出し昆布 濃口しょう				0.5 1.8	
5					•	チキンス		•		5		5				]		塩 なたね油				0.7 0.2	6
月					•	牛乳 バター(i	調理用)	)		20 0.5	6	月月	傷ポーク		(V)	]	_	ポークしゅ なたね油	oうまい			3個 5.4	1 6
						塩 こしょう				1 0.02			豆腐チャ	ンプル	_	1	•	豆腐				15 30	1
8					7.	なたね油 でん粉	H			0.1 1.5	6 5	11						人参 玉ねぎ				5 20	3 4
日	(例)ハンハ				<b>A</b> /	ハンバー				1個	1	日						青ねぎ 干ししいフ				3 0.3	3
Ĥ I		ップかり	,	(	• 1	なたね泪 トマトケラ	チャップ			0.2 6	6	1					•	かつお節 みりん				0.7	1
月	切干大権カレーツ				• 3	まぐろ(レ 切干大村	トルト)			10 8	1 4	木					•	濃口しょう なたね油				3 0.5	6
					, ,	人参				8 0.25	3		野菜ふり		未和え.		<b>A</b>	野菜ふり 白菜	かけ(月	、袋)		1袋 25	3
					<ul><li>i</li></ul>	カレー粉 農口しょ	うゆ			1.7				-	-			人参 ゆず果汁				5 1	3 4
}	枝豆				▲ 1	技豆(大		ハッシング		<u>7</u> 40	6 4							削り節 みりん				0.1	
以来は O.C	20 244	20.0	0.4	F20	ţ	塩		0.50	0.50	0.2	11.0	以来 F	77 011	04.0	20	207	•	薄口しょう		0.50	0.50	2	2.0
栄養価 86	69 34.4	29.6	2.4	530	133	10.8	262	0.50	U.Ə8	28	11.3	栄養価 7	77   31.1	24.6	3.0	297	85	2.2	243	0.52	0.50	12	3.2

		Т					イ. 日								エロ	
実施日	献立	名	アレルゲン 加工品	食		名	重量 g	食品群	実施日		立 名	アレルゲン 加工品	食品	品名	重量 g	食品群
	ごはん 牛乳 チキンカレーライ		0	米 牛乳			100 1本	5 2		11-31			牛乳		100 1本	5 2
	テキンガレーフィン	^		期内 じゃがいも 人参			25 30 10	1 5 3		肉団子の中	<sup>平</sup> 華スープ	_	肉団子(フライ人参	(済み)	30 5	3
			•	玉ねぎおろししょう			30 0.15	4					玉ねぎ 大根		25 10	4 4
5			•	おろしにん! おろしりんこ カレールウ			0.15 3 18	4 4 5	_			•	青ねぎ 中華だし 薄口しょうゆ		3 2	3
月				カレー粉 トマトケチャ			0.2		5				海口しょうゆ 塩 こしょう		1.5 0.2 0.02	
12				ウスターソー とんかつソー 濃口しょうゆ	ース		1.5 1.5 1		月	傷いかナゲ	゚ット	_	いかナゲット なたね油		3個 6	1 6
H				塩 こしょう			0.1 0.02		18	ひじきの炒る	め煮		豚肉    うす揚げ		15 5	1
<b>金</b>	傷あじフライ		•	なたね油 あじフライ なたね油			0.2 1個 7.5	6 1 6	H				人参 さやいんげん		10 5	3
	もやしの和え物		•	ハム もやし			10 35	1 4	木			•	ひじき 削り節		3	2
				ほうれん草 みりん 薄口しょうゆ			20 2 3	3				•	砂糖 濃口しょうゆ		2 3	5
	すりおろし洋なし 福神づけ	ゼリー		すりおろし洋	羊なし	ゼリー	1個 8	5 4		ブロッコリー	とささみの	•	なたね油 ささみ(レトル)	h)	0.2 8	<u>6</u>
栄養な	ギーたんぱく質 脂肪 g	ナトリウム 食塩相当量) g	シウム マグネシ ng mg	ウム 鉄 mg A μ	ピ grae r	タミン B1 mg B2 mg	_	食物繊維 g		サラダ			ブロッコリー とうもろこし		25 8	3 4
価 85	4 29.5 28.0		88 10		_	0.43 0.54	32	7.1	栄工剂	レギー たんぱく質 朋	旨肪 ナトリウム カ	1ルシウム マグネシ	中華ドレッシン	<i>'ク</i> ビタミ:	5	食物繊維
	ごはん 牛乳 豆腐のみそ汁			米 牛乳			100	5 2 1		cal g	g g	mg mg 327 103	mg A μgR	AE B1 mg B2 mg 7 0.43 0.49	9 0	5.7
	豆腐のみで行		•	豆腐 玉ねぎ えのきたけ			25 15 10	4 4	ЩО	50   32.2   3 ごはん		321   100	米	1   0.45   0.45	100	5
			•	青ねぎ 削り節 出し昆布			3 2	3		牛乳 豚すき煮		0	牛乳 豚肉		1本 30	1
5			:	出し民布 赤みそ 白みそ			0.5 3.8 3.8	1 1					焼き豆腐 焼きふ		40 2	1 5
月	傷とんかつの マスタードソー	スかけ	•	とんかつ なたね油 おろしにん/	~/		2個 9 0.1	1 6 4	5			_	つきこんにゃく 玉ねぎ 白菜	•	20 40 40	5 4 4
15			•	つぶ入りマン トマトケチャ	スター ップ	F.	0.1 0.5 4.5	4	月月				白来 白ねぎ おろししょうが	3	8 0.5	4 4
日			•	ウスターソー 砂糖 薄口しょうゆ			3 0.5	5	19				砂糖濃口しょうゆ		3 8	5
月	ツナとごぼうの ごまサラダ			まぐろ(レトル ごぼう	レト)		1.1 10 20	1 4	H	焼チヂミ			なたね油 チヂミ		0.2 1個	6 5
				人参 玉ねぎ 白すりごま			8 20 1	3 4 6		コールスロ-	ーサラダ	•	なたね油 ハム		0.1	6
			:	ロッりこま 濃口しょうゆ マヨネーズ さつまいも	b 虱ドレッ	ッシング	1.2 7	6 5	金				キャベツ きゅうり		30 15	4 4
	さつまいものあま	煮	•	さつまいも 砂糖 薄口しょうゆ			30 2 0.2	5 5				<b>A</b>	人参 和風ドレッシン	グ	10 8	3 6
栄養価 85	9 29.4 28.5	2.7   31	10   10			0.77   0.49	_	4.8		フルーツミッ			みかん(缶) りんご(缶)		20 20	4 4
	ごはん 牛乳 ビリ辛肉じゃが			米 牛乳 牛肉			100 1本	5 2 1	栄養価 <b>78</b>	39   25.4   2 ごほん		319   84	* 2.1   179	9   0.52   0.47	51	4.7
	ヒリ羊肉じゃか		•	午肉 糸こんにゃく じゃがいも	<		25 20 50	5 5		生乳 わかめのみ		Ö			1本	5 2 3
				人参 玉ねぎ さやいんげ	,		20 40 5	3 4 3					玉ねぎ 白菜		25 20	4 4
			:	赤みそ コチジャン	,,,		1.5 1.5	1				•	わかめ 削り節		0.5 2	2
5			•	みりん 砂糖 濃口しょうゆ	h		1 2 6	5				•	出し昆布赤みそ		0.5 3.8	1
月	働さわらの照り焼	të		なたね油 さわら			0.2	<u>6</u>	5	傷ささみチ	ーズフライ	<b>7</b>	白みそ ささみチーズ たたたけ	フライ	3.8 1個 9	1
16				なたね油 砂糖 濃口しょうゆ	b		0.2 2 2.5	6 5	月	豚肉と大根	の煮物		なたね油 豚肉 大根		15 50	6 1 4
日	キャベツの梅肉科	11之	×	でん粉 焼き豚			0.3 10	<u>5</u>	22			•	大阪 おろししょうが みりん	3	0.1	4
火				キャベツ きゅうり もやし			20 15 10	4 4 4	日				砂糖濃口しょうゆ		3.2	5
			<b>A</b>	梅肉 砂糖			1.2 1	5	月	小松菜のお	 ゔかか和え		なたね油 小松菜		0.2 30	<u>6</u>
	かつおふりかけ 枝豆コーン		X	薄口しょうゆかつおふり; むき枝豆(ナ	かけり	小袋)	1.2 1袋 10	14	13			•	えのきたけ みりん		10 1	4
				とうもろこし 塩			10 0.1	4				•	濃口しょうゆ かつお節		2 0.5	1
www.l 01	0 000 050	00 0	22 1 10	こしょうなたね油	VO	0.40 0.40	0.01	6		ツナふりかり	Ť		まぐろ(レトルト おろししょうが		25 0.5	1 4
栄養価 81	ミルクパン	2.8   30	02   109	ミルクパン	242   0	0.43   0.69	34	9.0					酒 砂糖 濃口しょうゆ		0.6 1.8 3	5
	牛乳 チンゲン菜のスー	-プ	<u>O</u>	牛乳 豚肉 チンゲン菜			1本 15 20	1 3	W # 10 00	20 040 0	25 01	055 00	なたね油	0 0 40 0 50	0.2	6
				人参 玉ねぎ			10 25	3 4	栄養価 82	22   34.8   2		355   93	* 3.2   228	8   0.46   0.52	100	4.3
				チキンスープ 濃口しょうゆ 塩			8 1.8 0.7			牛乳 きのこシチ <i>ュ</i>		0	牛乳 鶏肉		1本 25	2 1
				こしょう なたね油			0.03 0.2	6					じゃがいも 玉ねぎ		40 40	5 4
5	競鶏肉のバーベ ソースかけ	キュー		鶏肉 なたね油 おろしりんこ			2切 0.3 3	1 6 4					しめじ マッシュルー <i>2</i>	4	8 5	4 4
月			•	おろししょう:	が		0.15 0.1	4	5			<b>A</b>	エリンギ 粉チーズ		5 2	4 2
17			•	酒砂糖 濃口しょうゆ	b		1.8 3 4	5	月				牛乳ホワイトルウ		20 12	2 5
日	マカロニサラダ			でん粉 エルボマカ	<u></u> п=		0.4 10	5 5	23				塩 こしょう なたね油		0.1 0.02 0.3	6
永				人参 玉ねぎ きゅうり			10 15	3 4 4	日	傷かぼちゃ ソースか	ひき肉フライ <i>の</i>	2	かぼちゃひき なたね油	対フライ	1個 9	6 3 6
				塩 こしょう			0.3 0.01		灾	ウースが		2	なだね個 とんかつソー。 ウインナーソー	ス セージ(輪切り)	6	1
	ベーコンとアスパ のソテー	ラガス	8	マヨネーズ) ベーコン アスパラガン		ッシング	8 8 15	6 1 3		ソテー			キャベツ チンゲン菜	- ∖imu <i>⇒J'\/</i>	25 20	4 3
	*/// -			人参 玉ねぎ			5 10	3 4				•	人参薄口しょうゆ		10 1.5	3
			•	マッシュルー 薄口しょうゆ			5 0.8 0.15	4					塩 こしょう		0.2 0.01	
				塩 こしょう なたね油			0.15 0.01 0.2	6		パインアッフ	ル缶		なたね油 パインアップル	/(缶)	0.2 35	<u>6</u>
栄養価 82	2 38.1 33.8	4.0   37	73   82	2   1.7   3	336	0.54   0.69	19	4.5	栄養価 90	05 26.0 3	80.2 2.9	334 92	2.3 27	7   0.39   0.53	47	8.3

大型   130   20   20   1   1   1   1   1   1   1   1   1	実施日	献	立	名	アレルゲン 加工品	食	<b>二</b> 品	名	重量 g	食品群	実施日	献	立	名	アレルク加工		食	口口	名	重量 g	食品群
************************************		ごはん 牛乳				十一手し						ごはん 牛乳				0 2	米 牛乳			100 1本	5 2
A	ľ	五目汁			•				15			じゃがい	ものみそ	そ汁		•	うす揚げ			5 25	1 5
10   10   10   10   10   10   10   10																				8 20	3 4
																• i	削り節			0.5	
************************************					•	削り節	iī		2							2	赤みそ			3.8	1 1
1						みりん			0.5			傷ユーリ	ンチー			9	鶏肉			70	1
日本語	5					塩なたね油	li			6	5					•	でん粉			10	5 6
24	月	豚肉のし	ようが	焼き		脉闪			50	1	月					I	白ねぎ	5-A5		10 0.05	4 4
日	24				•						29					3	おろしにん			0.05 4.5	4 5
(株)   (**)	п																鲊	r/h		4.5 4.5	
### 13-3					•	砂糖濃口しょ	うゆ			5	"	In El v				• -	でん粉			0.3	5
### 199	水					こしょう					月	不口無しへと	1771				スパゲティ			10 20	5 4
### 11 1 2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		春雨サラ	7 T		•	なたね泪 まぐろ(し	h ントルト)			6						,	小松菜			12 0.2	3 1
### 790 282 261 25 278 89 44 261 0.11 0.53 28 7.9 (元)					•	きゅうり										• i	農口しょう	Ф		0.2 1 0.1	1
						塩			0.3	3			1 on lel-	. z. th/a.		7	なたね油			0.3	6
### 15   1   1   1   1   1   1   1   1   1					•	マヨネー	ズ風ドレ	ヘッシング	7	6		人参とソ	7 07590	∝>+⁄/		Ξ,	人参	(101)		30	3
中央ビラブロン   中		がんもど	きの煮	4勿	•	がんもど 削り節	き		2個	1						Ŏ ā	みりん			0.8 0.8 0.8	5
下でロライリー						砂糖	7.0		0.8	5						• i	農口しょう	Ф		1.2 0.3	6
		アセロラ	ゼリー		~~~	濃口しょ アセロラ	うゆ ゼリー			5	学 元	ルギー たんぽく 質	胎胎	ナトリウム	カルシウムマ			ビ	9 3		食物繊維
	栄工剂			ナトリウム (食塩相当量) カル	/シウム マグネシ	ウム 鉄				食物繊維	養上	cal g	g	g	mg	mg	mg A	μgRAE	B1 mg B2 n	ng C mg	g
本語	養   🚾			0							価   90		30.7	2.8	318	_		423	0.35   0.5		5.7
日本のサンター   10   10   10   10   10   10   10   1	іщ 00	ごはん			10 02		201	0.00   0.01	100	5		ごはん 生乳				Ö -	牛乳			100 1本	5
大変		牛乳 野菜ス-	-プ		Q	豚肉				1		マーボー	・厚揚げ	7		<ul><li>J.</li></ul>	厚揚げ			20 60	1 1
10						人参	4		10	3						3	玉ねぎ			20 60	3 4
からい。					•	チキンス			10	4							おろししょ			5 1	3 4
1					•	薄口しょ	fi うゆ		4							2	赤みそ			0.2 7	4 1
1						こしょう			0.03							• 1	トマトケチ・			0.1 5	
日	5	傷春巻き	<u>ş</u>			なたね』 春巻き	<u>H</u>		1個	1	'					• i	農口しょう	Ф		1 1.5	
25		ビビンバ				午肉				1	l					3	こしょう			0.25 0.025	
日						もやし			20	4	30					• -	でん粉			0.2 1.5	6 5
日本のサラダ	25				•	おろしに	ようが こんにく		0.2	4	日	揚竹輪ℴ	りいそへ	>揚げ	-		青さ粉			25 0.02	1 2
本	日					コチジャ	シ		0.7	1	(I)					7	なたね油			6.5 5	5 6
● 所 ・ 薄口しょうゆ ・ 薄口しょうゆ ・ 透にしょうゆ ・ できれ油 ・ できれ油 ・ できれー油 ・ できれー油 ・ できれーカル ・ できれーカル ・ できれーカル ・ できれい・トン ・ できない・トン ・ できない・トン・アン ・ できない・トン ・ できない・トン・アン ・ できない・トン ・ できない ・ できない・トン ・ できない こと、トン ・ できない こと、・ できない こと、トン ・ できない こと、こと、こと、こと、こと、こと、こと、こと、こと、こと、こと、こと、こと、こ	<del>*</del>					みりん			0.7	_		バンバン	ジー			4	もやし	・ルト)		10 25	1 4
● 濃口しようゆ					•	西乍	*		0.3	5							人参			20 8	3
日菜のサラダ					-	濃口しょ			1											1 1.5	6 5
日来のサラダ					•	ごま油	1.		0.2									Ф		1.5 1.5	
大参		白菜のサ	トラダ		•	ささみ(1			10	1		さつまい	ものレモ	ン煮		3	さつまいも			0.25	5
						人参	alet ous c	~ / H	5	3								ŀ		1.3 2.5	4 5
上記	栄養価 79	0 282	26.1	2.5 2						_	栄養価 85	36 28.4	25.0	2.5	308	122	2.7	306	0.43   0.4		4.3
1.1.		ごはん				*			100	5						O - 2	米 牛乳			100 1本	5 2
大型(レルド)						ウインナー	-ソーセー	-ジ(輪切り)	25				ープ			•	ベーコン			10 20	1 4
Talais						じゃがい			50	5							人参			8 20	3 4
1						玉ねぎ	; (-L-='\		50	4						•	チキンスー			10	-
1					•	コンソメ			2.1	4						1	塩	-		0.2	
月 26	_		(323.1.	Y - 2.5.4		あらびき	黒こしょ	<u> </u>	0.02		5	僧さげの	みりょっ	づけ		7	なたね油	المدارا	かづけ	0.01	6
月 26 みりん 2.5 3 2 5 3 かりん 2.5 3 かりん 4 日 日			ルおろし	しょりゆ		なたね注			0.2	6	l					7	なたね油			0.2	6
Right   18   1   1   1   1   1   1   1   1					•	みりん			1.7	4						• =	春雨			4 20	5 4
日	26	スラッピー	- ジョー	-		豚ひき肉			18							Į.	にら	うか		8 0.3	3 4
トマトソース   5	日					玉ねぎ	£ 32~		30		日						おろしにん			0.1	4 5
サスターソース   1.5   0.1	$\bigcap$					トマトソー	ース		5		7k					• i	濃口しょう	Ф		3 0.3	6
□ こしょう	金				•	ウスター			1.5		🕚	きんびら	ごぼう			J.	豚肉	 201		10	1 5
● でん粉 0.3 5						こしょう	lı.		0.01	6							ごぼう			20 8	4 3
和え物 チンゲン菜 25 3 砂糖 とうもろこし 10 4 ● 濃口しょうゆ		チンゲン	基レー		2	でん粉			0.3	5						• 1	酒			1 1	,
		和え物	ACJ.	~ ~ /		チンゲン			25	3						_ 1	砂糖	v@p		1 2.5	5
					•	みりん			1	-1		101-4-10 ×	h-h>!+			• 3	ごま油		1.4%)	0.3	6 3
	栄養価 81	3 41.7	21.4	2.8 3				0.63   0.68		11.3	栄養価 7:			2.5	268				0.52 0.6	1 <u>级</u> 2 9	3.2

## 中学校給食用半製品·加工品の配合表(B)

	1 2 124.11	>(//) / 2(AA WII — AA / AB		
5月1.16日	5月1.9.30日	5月2日	5月2日	5月8日
焼き豚	竹輪	野菜入りミンチカツ	かしわもち	ハンバーグ
豚ロース肉、食塩 砂糖、香辛料 (豚肉由来の原材 料を含む)	馬鈴薯でん粉、タピオカでん粉	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、植物油脂(大豆油、なたね油、パーム油))、ドロマイト加工デンブン、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)※同一ラインで肌・乳を含む食品を製造	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、香辛料しようがペースト、加工デンブンセルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二針(大豆・乳肉・豚肉中来の原材料を含む)

5月8日	5月9日		5)	月10・30日	5月10日	 目				5	5月11日	5	月11日	]		
枝豆(大豆)	白身魚	のフリック	<del>9</del> —	レモン果汁		杏	5仁豆腐	Ŧ		$\perp$	かまぼ	こ		ポークしゅうまい		
えだまめ、食塩 (大豆由来の原 材料を含む)				モン、醸造酢料	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)				ニパウダ 1多糖類 香料	- 1	ハとより無り、 発酵調味料。 食塩、加エテ (タピオカ)	、砂糖 ジンプン し ( )	豚肉、たまねぎ、つなぎ(バン粉、ばれいでん粉)砂糖、食塩、酵母エキスしょうがベースト、ボークエキス、香辛料皮(小麦粉、還元水あめ)(小麦・豚肉由来の原材料を含む)※同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品製造			
5月11日 <b>野菜ふり</b>	かけ(小袋)	)	5月12日 <b>あ</b> し	<b>ブライ</b>		月12日 すりおろし洋梨ゼリー				5)	5月12日 福 <b>神づ</b> け			   115日   <b>とんかつ</b>		
塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、 塩蔵大根葉)砂糖、鰹削り節 食塩)、均 塩蔵赤しそ、食塩、かぽちゃフレーク にんじんフレーク、みりん、酵母エキス 鰹削り節粉末、食用植物油脂 ※同一ラ			食塩)、増料 (小麦由来 む)	の原材料を含 ンでえび・卵・	洋梨濃 ゲル化 pH調整 香料、	粘多糖業 エン酸第 止剤(ビ	果肉 元水あめ、砂糖 磨類)、酸味料 第一鉄ナトリウム (ビタミンC、 ベニバナ黄色素			れんこん、しょうが、なた豆 しその葉 漬け原材料(砂糖、しょうゆ、 醸造酢、食塩)、酸味料 (大豆由来の原材料を含む)			豚肉加工品(豚肉、食塩) 衣〔バン粉、小麦でん粉、食塩、香辛料、 大豆粉、植物油脂(サフラワー油)〕 増粘多糖類 ( <b>小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む</b> ) ※同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食 品を製造			
5月15日 <b>つぶ入りマスタ</b>	1 - /	月16日 <b>梅肉</b>	5月16日 <b>か</b>	つおふりかけ(	(小袋)	5月16·26日 (な姿) むき枝豆(大豆)				5月1	月18日 <b>肉団子(フライ済み)</b>					
カラシの実、醸造計 食塩、ワインビネカ砂糖、香辛料、クニ	母エキス、たん! 粉、酸化防止剤 で使用している					の原	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)									
5月18日 いかナゲット							5月19日 <b>焼き豆腐</b>			5月19日 5月19 焼きふ				チヂミ		
魚肉(いか、たちち 食塩、大豆粉、食物 大豆の一次では 大加工デンパン (小麦・いか・大豆 ※本製品で使用	末状大豆だ、糖類(ぶと 脂(パーム油 ルハロース、記 ・豚肉由来	たん白、香 どう糖果糊 由、サフラワ 調味料(ア の <b>原材料</b>	辛料、酵母 書液糖、ぶと フー油)〕、技 ミノ酸等)、 を含む)	エキス う糖)、とうもろ 易げ油(なたね) ベーキングパウ	こしでん 由) ッダー	豆腐用凝固剤			材料	小麦たん白酸化防止剤(ビタミンE)(小麦由来の原       とうもろこしる 小麦澱粉、カ麦澱粉、カ麦酸粉、カ麦酸粉、カ麦酸粉、カ麦酸粉、カ麦酸粉、カ麦酸粉、カ麦酸粉、カ麦酸			レ澱粉、 、たんらい か、たこ か・大豆 インで卵	<ul> <li>ヾツ、にら)、ミックス粉(小麦粉、米粉、 澱粉、食塩、ぶどう糖、グラニュー糖 たん白加水分解物)、植物油脂(米油) か、たこ、かつおだし、増粘多糖類</li> <li>・大豆由来の原材料を含む)</li> <li>         で卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む</li> </ul>		
5月19日 和	風ドレッシン	ング		5月22日 ささ <i>み</i>	タチーズ				23日 5月23日 分チーズ				ホワイトルウ			
(小妻・料曲トレッシンク) ささめナース (おは物油脂(なたね油)、糖類(砂糖、水あめ)   まねぎ、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   魚醬、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   ささめナース   鶏ササミ肉、チーズ   衣(パン粉、澱粉加   食塩、植物性タンパ   増粘を生え、   地名・東部・第肉由:   含む)						ナチュ 加工品、砂糖、 パク、コショウ、 「澱粉 料をi			ユラルチーズ コース 1来の原材 含む) 調味 (豚脂、 発骨、 上 ・デキストリン、食塩、 ( ・デキストリン、食塩、 ( ・オニオンパウダー、チ ・野母エキス、野菜エキ 調味油(豚脂、発骨) 香料、乳 化剤、酸味料			ン、食塩、含パウダ東ス、チス、野鶏骨) と剤、酸味料	き粉乳、 ーズ、ポー トス、ポー い酸化	ポーム油)、砂糖、とうもろこしでんぷん 粉乳、脱脂粉乳、玉ねぎ加工品 ーズパウダー、チキンブイヨンパウダー ス、ボークエキス、しょう油加工品、香辛料 バターミルクパウダー、調味料(アミノ酸等) 、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC) - 豚肉由来の原材料を含む)		
5月23日		•		5月24	III.	がんもと	き		5月24日 アセロラゼリー							
野菜(かぼちゃ、ホ とうもろこしでんれ 衣〔パン粉、とうもご 還元水あめ、粉末 着色料(カラメル、 (小麦・大豆・豚肉 ※同一ラインでえ	- ス、パン粉、香辛料 にんじん パーム油)、 化剤 (大豆由 ※同一			大大豆たん白、植物油脂(なたね油) ん、上新粉、大豆食物繊維、食塩 揚げ油(なたね油)、クエン酸 由来の原材料を含む) ーラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含 品を製造			食塩	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								
5月25日		春巻き	:			する	可能性:	があり	ます。			, . ,		ルルゲンが混入(コンタミネーション		

野菜(キャベツ、たまねぎ、にんじん、根深ねぎ)、豚肉 野来(キャヘツ、たまねさ、にんしん、伝味ねさ)、豚内 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 植物油脂(ごま油)、ボ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、植物油脂(大豆油、なたね油、バーム油、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、

(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 5月31日 ちりめんじゃこ

しらす、食塩 ※本製品で使用する いかが混ざる漁法で の原材料を含む) 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) まさば、醤油、酒 塩蔵赤しそ(赤しそ、 みりん、砂糖 食塩、梅酢)、砂糖 しらすは、えび・かに・ (小麦・さば・大豆由来 食塩、酵母エキス 酸味料

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。

### 今月のミルクパン





小学校給食の「ミルクツイスト」とは、形状が異なりますが同じ配合です。 配合については、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。

# 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。

• 開設しました 令和5年(2023年)1月より、給食献立の 0 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。

学校給食課公式インスタグラムを

TOYONAKA\_KYUSHOKU

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。