



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				うす揚げ	5	1
			つきこんにゃく	5	5				じゃがいも	25	5
			大根	25	4				人参	8	3
			人参	10	3				玉ねぎ	20	4
			ごぼう	10	4				削り節	2	
			青ねぎ	3	3				出し昆布	0.5	1
			削り節	2					赤みそ	3.8	1
			出し昆布	0.5					白みそ	3.8	1
			みりん	0.5					鶏肉	70	1
			薄口しょうゆ	4					ごしょう	0.02	
塩	0.2		でん粉	10	7						
なたね油	0.2		なたね油	7	4						
豚肉	50	1	白ねぎ	0.05	4						
玉ねぎ	50	4	おろししょうが	0.05	4						
ピーマン	5	3	おろしにんにく	0.05	4						
おろししょうが	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	でん粉	0.3	5						
濃口しょうゆ	5		ちりめんじゃこ	5	5						
ごしょう	0.1		スバゲティ	10	5						
なたね油	0.2		玉ねぎ	20	4						
まぐろ(レトルド)	10	1	小松菜	12	3						
春雨	8	5	かつお節	0.2	1						
きゅうり	10	4	濃口しょうゆ	1							
人参	8	3	なたね油	0.1							
塩	0.3		まぐろ(レトルド)	0.3	6						
ごしょう	0.02		人参	10	1						
マヨネーズ風ドレッシング	7	6	人参	30	3						
がんとどきの煮物	▲		人参	0.8							
がんとどき	2個	1	みりん	0.8							
削り節	0.5		砂糖	0.8	5						
みりん	0.5		濃口しょうゆ	1.2							
砂糖	0.8	5	なたね油	0.3	6						
濃口しょうゆ	2										
デモロラゼリー	▲		デモロラゼリー	1個	5						

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	炭水化物 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	
栄養価	904	34.9	30.7	2.8	318	94	2.8	A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	21	5.7
838	31.0	29.4	2.9	275	82	4.3	231	0.58	0.51	40	3.7		

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25日(木)	ごはん 生乳 野菜スニード	○	米	100	5	5月30日(火)	ごはん 生乳 マーボー厚揚げ	○	米	100	5
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2
			豚肉	10	1				豚のき肉	20	1
			じゃがいも	25	5				厚揚げ	60	1
			人参	10	3				人参	20	3
			玉ねぎ	10	4				玉ねぎ	60	4
			チキンスープ	10					にら	5	3
			出し昆布	0.8					おろししょうが	1	4
			薄口しょうゆ	4					おろしにんにく	0.2	4
			ごしょう	0.2					赤みそ	7	1
			なたね油	0.2					トウモロコシジャン	0.1	
			春巻き	▲					トマトケチャップ	5	
春巻き	1個	1	酒	1							
なたね油	5	6	濃口しょうゆ	1.5							
牛肉	35	1	塩	0.25							
ほうれん草	15	3	ごしょう	0.025							
もやし	20	4	なたね油	0.2	6						
おろししょうが	0.2	4	でん粉	1.5	5						
おろしにんにく	0.2	4	竹輪	25	1						
赤みそ	1.5	1	青き粉	0.02	2						
コチジャン	0.7		小麦粉	6.5	5						
酒	0.7		なたね油	5	6						
みりん	0.7		ささみ(レトルド)	10	1						
砂糖	2	5	もやし	25	4						
酢	0.3		きゅうり	20	4						
薄口しょうゆ	0.7		人参	8	3						
濃口しょうゆ	1		白すりごま	1	6						
塩	0.1		砂糖	1.5	5						
ごま油	0.2	6	濃口しょうゆ	1.5							
なたね油	0.2	6	塩	0.25							
ささみ(レトルド)	10	1	さつまいも	30	5						
白菜	30	4	レモン果汁	1.3	4						
人参	5	3	砂糖	2.5	5						
かんきつドレッシング	6	6									

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	炭水化物 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
栄養価	836	28.4	25.0	2.5	308	122	2.7	306	0.43	0.47	21	4.3
790	28.2	26.1	2.5	278	89	4.4	264	0.41	0.53	28	7.9	

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26日(金)	ごはん 生乳 ポトフ	○	米	100	5	5月31日(水)	ごはん 生乳 レタススニード	○	米	100	5
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2
			大豆(レトルド)	20	1				ペニコジ	10	1
			じゃがいも	50	5				レタス	20	4
			人参	25	3				人参	8	3
			玉ねぎ	50	4				玉ねぎ	20	4
			むき枝豆(大豆)	5	4				チキンスープ	10	
			コンソメ	2.1					薄口しょうゆ	4	
			塩	0.3					ごしょう	0.2	
			塩	0.3					なたね油	0.2	6
			あらびき黒ごしょう	0.02	1				なたね油	0.2	1
			ごしょう	1	1				さつまいもしょうゆづけ	1	1
なたね油	0.2	6	なたね油	0.2	6						
大根おろし	25	4	鶏きんぎ肉	12	1						
みりん	1.7		春雨	4	5						
薄口しょうゆ	2.5		玉ねぎ	20	4						
豚ひき肉	18	1	にら	8	3						
人参	10	3	おろししょうが	0.3	4						
玉ねぎ	30	4	おろしにんにく	0.1	4						
トマトケチャップ	5		砂糖	1	5						
トマトソース	5		濃口しょうゆ	3							
赤ワイン	1		なたね油	0.3	6						
ウスターソース	1.5		豚肉	10	1						
塩	0.1		つきこんにゃく	5	5						
ごしょう	0.01		ごぼう	20	4						
なたね油	0.1	6	人参	8	3						
でん粉	0.3	5	酒	1							
チンゲン菜	25	3	みりん	1							
とうもろこし	10	4	砂糖	1	5						
みりん	1		濃口しょうゆ	2.5							
薄口しょうゆ	2		ごま油	0.3	6						
			ゆかりふりかけ(小袋)	1袋	3						

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	炭水化物 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
栄養価	813	41.7	21.4	2.8	332	132	3.4	395	0.63	0.68	36	11.3
733	33.4	22.1	2.5	268	90	2.3	250	0.52	0.62	9	3.2	

### 中学校給食用半製品・加工品の配合表(B)

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)	魚肉(すけそうたら、いとより、たちうお)馬鈴薯でん粉、タピオカでん粉(豚肉由来の原材料を含む) 植物性たん白、植物油(大豆油)砂糖、食塩、ぶどう糖、寒天、粉あめ調味料(アミノ酸) (大豆由来の原材料を含む) ※本製品の魚肉には、えび・かにを食べられている魚種を使用しています。	野菜(たまねぎ、とうもろこし、にんじん、キャベツ、ほうれん草)、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))

5月8日	5月9日	5月10・30日	5月10日	5月11日	5月11日
枝豆(大豆)	白身魚のフリッター	レモン果汁	杏仁豆腐	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)	すけそうたら、衣(小麦粉、米粉、とうもろこしでん粉、食塩)、揚げ油(パーム油)加工でん粉(小麦由来の原材料を含む)	レモン、醸造酢香料	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、杏仁パウダー加工でん粉(小麦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、たまねぎ、つなぎ(パン粉、ばれいしょでん粉)砂糖、食塩、酵母エキスしょうがペースト、ポークエキス、香辛料(小麦・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造

5月11日	5月12日	5月12日	5月12日	5月15日
野菜ふりかけ(小袋)	あじフライ	すりおろし洋梨ゼリー	福神づけ	とんかつ
塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根菜)砂糖、鰹削り節(小麦由来の原材料を含む)	あじ、衣(パン粉、小麦粉、食塩)、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	だいこん、うり、きゅうり、なすれんこん、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(パン粉、小麦でん粉、食塩、香辛料、大豆粉、植物油(サフラワー油))増粘多糖類(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・乳を含む食品を製造

5月15日	5月16日	5月16日	5月16・26日	5月18日
つぶ入りマスタード	梅肉	かつおふりかけ(小袋)	むぎ枝豆(大豆)	肉団子(フライ済み)
カラシの実、醸造酢砂糖、香辛料、クエン酸	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。	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、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	5月19日	5月19日	5月19日
いかなゲット	焼き豆腐	焼きふ	チヂミ
魚肉(いか、たちうお)、植物油(なたね油)、発酵調味料、豚脂、砂糖食塩、大豆粉、粉末状大豆たん白、香辛料、酵母エキス衣(小麦粉、食塩、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、とうもろこしでん粉、大豆粉、植物油(パーム油、サフラワー油))、揚げ油(なたね油)加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー(小麦・いか・大豆・豚肉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。	丸大豆、加工でん粉豆腐用凝固剤(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	小麦粉小麦たん白酸化防止剤(ビタミンE)(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)(ビタミンE) (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醬、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	鶏ササミ肉、チーズ衣(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・乳・鶏肉由来の原材料を含む)	ナチュラルチーズセルロース(乳由来の原材料を含む)	小麦粉、植物油(パーム油)、砂糖、とうもろこしでんぷんデキストリン、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・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	がんとどき	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、粒状植物性たん白とうもろこしでん粉、発酵調味料、小麦グルテン酵素分解物、ウスターソース、パン粉、香辛料衣(パン粉、とうもろこしでん粉、大豆でん粉、小麦粉、植物油(なたね油、パーム油)、還元水あめ、粉末状植物性たん白)、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、乳化剤着色料(カラメル、紅麹、ラック) (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・乳を含む食品を製造	粉末状大豆たん白、植物油(なたね油)にんにく、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	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  
春巻き  
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。

## 今月のミルクパン

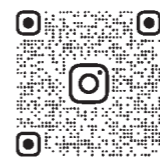


小学校給食の「ミルクツイスト」とは、形状が異なりますが同じ配合です。配合については、4月に配布している「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」をご覧ください。

5月29日	5月31日	5月31日
ちりめんじゃこ	さばみりんしょうゆづけ	ゆかりふりかけ(小袋)
しらす、食塩 ※本製品で使用しているしらすは、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。	まさば、醤油、酒みりん、砂糖(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。

材料及び献立名は都合により変わることがあります。