

さっきんカレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、陳皮、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、チリペッパー、フェネル、ナツメグ、その他香辛料
しおこうじ	米こうじ、食塩、酒精
しょうゆ	小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール（小麦・大豆由来の原材料を含む）
ショルダーベーコン	豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料（ <b>豚肉由来の原材料を含む</b> ）※同一ラインで小麦・牛肉・大豆を含む食品を製造
しろワイン	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、酸化防止剤（亜硫酸塩）
す	米、アルコール、酒粕　※同一ラインでりんごを含む食品を製造
スパゲティ	小麦（ <b>小麦由来の原材料を含む</b> ）
そくせきそば	小麦粉、植物油脂（パーム油）、食塩、かんすい、酸化防止剤（ビタミンE）（小麦・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
ソテードオニオン	玉ねぎ、大豆油（大豆アレルゲンは検出限界以下のため表示の対象外）
だしパック	うるめいわし節、さば節（さば由来の原材料を含む）
チキンスープ	ガラスープ（鶏骨）、酵母エキス（ <b>鶏肉由来の原材料を含む</b> ）
ちくわ	魚肉（すけそうたら、イトヨリダイ）、馬鈴薯でん粉、昆布だし、本みりん、食塩、砂糖　※同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・いか・ごま・大豆・やまいもを含む食品を製造
チャツネ	糖類（水あめ、砂糖）、フルーツ（りんご、レーズン）、香辛料、食塩、酸味料、カラメル色素、香料（りんご由来の原材料を含む）
ちゅうかドレッシング	糖類（砂糖、水あめ）、しょうゆ、醸造酢、香味食用油（大豆油、ねぎ、にんにく、しょうゆ）、食用植物油脂（ごま油、なたね油）、玉ねぎ、チキンエキス、ねぎ、食塩、発酵調味料、オイスターエキス、酵母エキスパウダー、しょうが、にんにく、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）（小麦・ごま・大豆・鶏肉・りんご由来の原材料を含む）
ちゅうのうソース	醸造酢、野菜・果実（トマト、プルーン、玉ねぎ、にんじん）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、とうもろこしでん粉、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料
チョコレートクリーム	食用油脂（大豆油、パーム油、コーン油、パーム核油）、砂糖、大豆粉、ココアパウダー、ぶどう糖、脱脂粉乳、食塩、炭酸カルシウム、植物レシチン、香料（乳・大豆由来の原材料を含む）※同一ラインで小麦・落花生・アーモンド・ごま・りんごを含む食品を製造
つきこんにゃく	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉
でんぶん	馬鈴薯でん粉
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油脂（ごま油、なたね油）、しょうゆ（小麦・ごま・大豆由来の原材料を含む）
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）
とうふ	丸大豆、とうもろこしでん粉、デキストリン、トレハロース、豆腐用凝固剤（大豆由来の原材料を含む）
トマトケチャップ	トマト、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料
トマトソース	トマト、玉ねぎ、ピーマン、大豆油、食塩、砂糖、ワイン、にんにく、香辛料、クエン酸（大豆由来の原材料を含む）
とりそぼろ	鶏肉、還元水あめ、しょうゆ、鶏軟骨、大豆たん白、砂糖、酵母エキス、炭酸カルシウム（小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む）
とんかつソース	醸造酢、野菜・果実（トマト、プルーン、にんじん、玉ねぎ）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、コーンスターチ、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料　※同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・あわび・いか・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む食品を製造
なまクリーム	生乳（乳由来の原材料を含む）
なるとかまぼこ	魚肉（すけそうたら）、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工でん粉、トマト色素　※同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造
にばしこ	かたくちいわし、食塩　※同一ラインでえび・かに・いかを含む食品を製造　※本製品に使用するかたくちいわしは、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています
ねじりこんにゃく	こんにゃくいも、こんにゃく粉、海藻粉、水酸化カルシウム
のりかつおふりかけ	調味顆粒（ぶどう糖、砂糖、食塩、かつお節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶）、味付かつお削り節（かつお削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、しいたけエキス）、海苔、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤（ビタミンE）※同一ラインでえび・かに・鮭を含む食品を製造
バター	生乳、食塩（乳由来の原材料を含む）
ハム	豚もも肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物（豚肉由来の原材料を含む）※同一ラインで小麦・卵・乳・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチンを含む食品を製造
バラベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物（豚肉由来の原材料を含む）※同一ラインで小麦・卵・乳・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチンを含む食品を製造
はるさめ	緑豆でん粉
ビーフン	米、タピオカでん粉、コーンスターチ、糊料（繊維素グリコール酸ナトリウム）、乳化剤
ひじきふりかけ	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、かつお節エキス、魚しょう、酵母エキス、酸味料　※同一ラインで小麦・卵・乳・オレンジ・ごま・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む食品を製造　※本製品に使用するひじき・昆布は、えび・かにの生息域で採取しています
フランクフルトソーセージ	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料（豚肉由来の原材料を含む）※同一ラインで小麦・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造
ポークスープ	豚骨抽出スープ（豚肉由来の原材料を含む）
まぐろ（レトルト）	まぐろ、米油、野菜エキス、食塩
マヨネーズふうドレッシング	食用植物油脂（なたね油、大豆油）、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物（大豆由来の原材料を含む）
みそ	米、大豆、食塩、酒精（大豆由来の原材料を含む）
みりん	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
ミルククリーム	食用油脂（パーム油、大豆油、コーン油、パーム核油、からし油）、デキストリン、糖類（砂糖、粉末水あめ）、難消化性デキストリン、ホエイパウダー、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、乳化剤、炭酸カルシウム、香料（乳・大豆由来の原材料を含む）※同一ラインで小麦・落花生・アーモンド・ごま・りんごを含む食品を製造
やきどうふ	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・ゼラチンを含む食品を製造
やきぶた	豚もも肉、糖類（砂糖、粉あめ）、しょうゆ、食塩、しょうゆ加工品（しょうゆ、砂糖）、香辛料抽出物（小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む）※同一ラインで卵・乳・牛肉・ごま・鶏肉・りんご・ゼラチンを含む食品を製造
やさしいふりかけ	塩蔵青菜（広島菜、京菜、大根葉）、砂糖、かつお削り節、塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、食塩、かばちゃフレーク、にんじんフレーク、みりん、酵母エキス、かつお削り節粉末、食用植物油脂（オリーブ油）、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤（ビタミンE）※同一ラインで小麦・卵・乳・オレンジ・ごま・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む食品を製造
ゆかりふりかけ	塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料　※同一ラインで小麦・卵・乳・オレンジ・ごま・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む食品を製造
りんご（レトルト）	りんご、異性化液糖、酸味料、乳酸カルシウム、酸化防止剤（ビタミンC）（りんご由来の原材料を含む）
りんごジャム	糖類（水あめ、砂糖）、りんご、酸味料（りんご由来の原材料を含む）
レーズンクリーム	食用油脂（大豆油、コーン油、パーム油、パーム核油、からし油）、デキストリン、糖類（砂糖、粉末水あめ）、レーズン、難消化性デキストリン、ホエイパウダー、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、乳化剤、炭酸カルシウム、香料（乳・大豆由来の原材料を含む）※同一ラインで小麦・落花生・アーモンド・ごま・りんごを含む食品を製造
わかめふりかけ	塩蔵わかめ、ごま、砂糖、酵母エキス、ドロマイト、青のり、食塩（ごま由来の原材料を含む）※同一ラインで小麦・卵・乳・オレンジ・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む食品を製造　※本製品に使用するわかめ・青のりは、えび・かにの生息域で採取しています
わふうドレッシング	食用植物油脂（大豆油、なたね油）、しょうゆ、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、玉ねぎ、食塩、かつお節エキス、にんにく加工品、酵母エキス、乾燥玉ねぎ、しいたけエキス、香辛料、増粘剤（キサンタン）（大豆由来の原材料を含む）

※ 配合に変更がある場合は、毎月配布する「学校給食」にてお知らせします。

※ 食品名の表記は、「学校給食」の〈学校給食予定献立表〉と同じです。

## 学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について

### 1. 食品の記載について

この配合表に記載している食品については、毎月配布する「学校給食」の〈学校給食予定献立表〉の食品名の前に「●」の記号を記載しています。

### 2. 製造工程における他食品の混入（コンタミネーション）の可能性について

製造工程において、食品表示基準で定められている下記アレルゲン28品目が混入する可能性のある食品には「※同一ラインで○○・××・△△を含む食品を製造」と記載しています。

※ 表示が義務付けられている7品目…えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

※ 表示が推奨されている21品目…アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ(鮭)、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

#### ●学校給食用パンの配合表（1年間を通じて提供するパン）

食品名	原材料名
アップルパン	小麦粉、ドライアップル（りんご、砂糖、クエン酸）、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、品質改良剤（イーストフード、ビタミンC）（小麦・乳・りんご由来の原材料を含む）
クロワッサン	小麦粉、シートマーガリン〔食用油脂（豚脂、パーム油、なたね油、パーム核油、大豆油、コーン油）、発酵バター、発酵乳、食塩、脱脂粉乳、乳化剤、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、安定剤（ペクチン）、アナトー色素〕、砂糖、イースト、ショートニング（パーム油）、脱脂粉乳、食塩、品質改良剤（イーストフード、ビタミンC）（小麦・乳・大豆由来の原材料を含む）
こくとうパン	小麦粉、黒糖（原料糖、黒糖）、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、品質改良剤（イーストフード、ビタミンC）（小麦・乳由来の原材料を含む）
コッペパン・しょくパン	小麦粉、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、品質改良剤（イーストフード、ビタミンC）（小麦・乳由来の原材料を含む）
こめことうにゅうパン	米粉ミックス粉（うるち米、小麦グルテン、麦芽糖）、砂糖、ショートニング（パーム油）、豆乳、イースト、食塩、品質改良剤（イーストフード、ビタミンC）（小麦・大豆由来の原材料を含む）
さつまいもパン	小麦粉、スイートポテト（さつまいも、砂糖、ビタミンC、クチナシ黄色素）、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、品質改良剤（イーストフード、ビタミンC）（小麦・乳由来の原材料を含む）
パーカーハウス	小麦粉、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、練込マーガリン〔食用油脂（パーム油、豚脂、なたね油、パーム核油、大豆油、コーン油）、発酵乳、食塩、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンE）、アナトー色素、香料〕、食塩、品質改良剤（イーストフード、ビタミンC）（小麦・乳・大豆由来の原材料を含む）
ミルクツイスト	小麦粉、練乳（生乳、しょ糖）、練込マーガリン〔食用油脂（パーム油、豚脂、なたね油、パーム核油、大豆油、コーン油）、発酵乳、食塩、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンE）、アナトー色素、香料〕、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、品質改良剤（イーストフード、ビタミンC）（小麦・乳・大豆由来の原材料を含む）
レーズンパン	小麦粉、レーズン、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング（パーム油）、イースト、食塩、品質改良剤（イーストフード、ビタミンC）（小麦・乳由来の原材料を含む）
ロールパン	小麦粉、練込マーガリン〔食用油脂（パーム油、豚脂、なたね油、パーム核油、大豆油、コーン油）、発酵乳、食塩、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンE）、アナトー色素、香料〕、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、品質改良剤（イーストフード、ビタミンC）（小麦・乳・大豆由来の原材料を含む）

ショートニング…同一ラインで乳・ごま・大豆を含む食品を製造　練込マーガリン…同一ラインで小麦・卵・ゼラチンを含む食品を製造　豆乳…同一ラインでオレンジ・バナナ・りんごを含む食品を製造

#### ●年間使用食品の配合表（1年間を通じて使用する半製品・加工品）

あかみそ	米、大豆、食塩、酒精（大豆由来の原材料を含む）
あかワイン	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、酸化防止剤（亜硫酸塩）
あつあげ（角切り）	丸大豆、植物油（なたね油）、安定剤（加工でん粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）（大豆由来の原材料を含む）
あつあげ（平切り）	丸大豆、とうもろこしでん粉、ぶどう糖、揚げ油（なたね油）、トレハロース、豆腐用凝固剤（大豆由来の原材料を含む）
あっしゅくふ	小麦粉、小麦たん白（小麦由来の原材料を含む）
アルファベットマカロニ	小麦（小麦由来の原材料を含む）
アロエ	アロエベラ葉肉部位、砂糖、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）、香料
いたこんにゃく	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム、海藻粉
いちごジャム	いちご、糖類（砂糖、麦芽糖）、レモン果汁、ゲル化剤（ペクチン）
ウインナーソーセージ	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料（豚肉由来の原材料を含む）※同一ラインで小麦・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造
うすあげ	大豆、植物油（なたね油）、凝固剤（大豆由来の原材料を含む）
ウスターソース	醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、玉ねぎ、プルーン）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料　※同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・あわび・いか・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む食品を製造
うどん	小麦粉、食塩（小麦由来の原材料を含む）
えきたいココア	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウダー、ぶどう糖、食塩、香料、植物レシチン（大豆由来の原材料を含む）
オイスターソース	カキエキス、砂糖、食塩、醸造酢、酵母エキスパウダー、増粘剤（加工でん粉、キサンタン）
おうとう（レトルト）	黄もも、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸（もも由来の原材料を含む）※同一ラインでりんごを含む食品を製造
おさかなそぼろ	かんばち、しょうゆ、砂糖、しょうが、水あめ、食塩（小麦・大豆由来の原材料を含む）
かいそうはるさめ	アルギン酸ナトリウム、食塩、塩化カルシウム
くろめきなこクリーム	食用油脂（大豆油、コーン油、パーム油、ごま油、パーム核油、からし油）、糖類（砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ）、きなこ（黒大豆）、乳等を主要原料とする食品、食塩、乳化剤（乳・ごま・大豆由来の原材料を含む）※同一ラインで小麦・落花生・アーモンド・りんごを含む食品を製造
コールドレッシング	食用植物油脂（なたね油）、醸造酢、砂糖、食塩、スイートコーンパウダー、発酵調味料、玉ねぎ、酵母エキスパウダー、スイートコーン、にんじんエキス、プルーン、レモン果汁、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、乳化剤、酸味料、香料
ござかなのつくだに	水あめ、しらす干し、砂糖、食塩、醸造酢、寒天、酵母エキス　※本製品に使用するしらす干しは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています
コチジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー（大豆由来の原材料を含む）
ごまあぶら	食用ごま油（ごま由来の原材料を含む）
ごまドレッシング	食用植物油脂（なたね油、ごま油）、糖類（砂糖、水あめ）、しょうゆ、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）（小麦・ごま・大豆由来の原料を含む）
こめこツイストマカロニ	発芽玄米粉、白米粉、加工でん粉、増粘剤（アルギン酸エステル、増粘多糖類）
こんぶのつくだに	しょうゆ、砂糖、昆布、酵母エキス、寒天（小麦・大豆由来の原材料を含む）
さけ（酒）	米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
さけふりかけ	調味顆粒（ぶどう糖、食塩、とうもろこしでん粉、砂糖、鮭パウダー、鮭エキス、酵母エキス、昆布粉、デキストリン、抹茶）、海苔、鮭フレーク（鮭、パーム油、麦芽糖、馬鈴薯でん粉、食塩、鮭エキス、酵母エキス）、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤（ビタミンE）（鮭由来の原材料を含む）※同一ラインでえび・かにを含む食品を製造
ささみ（レトルト）	鶏ささみ肉、米油、食塩、本醸造しょうゆ、発酵調味料、香辛料（小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む）

<学校給食予定献立表の見方>

- 食品名の左の記号「○・●・▲」について
  - アレルギーの表示が義務付けられている7品目\*1に記載しています。
  - 表面の「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に表示している食品に記載しています。
  - ▲ 半製品及び加工品のうち、当月分の「学校給食用半製品・加工品の配合表」に表示している食品に記載しています。
- 献立名の左の記号「揚・焼」は調理方法を意味し、「揚」は「揚げ物」、「焼」は「焼き物」を示しています。
- 低学年（1・2年生）、中学年（3・4年生）、高学年（5・6年生）で主食・副食の量が違うため、栄養価が異なります。献立表には、中学年の栄養価を記載しています。

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色							
3月7日（月）	ごはん		こめ	70	黄							
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	11ぼん	赤							
	わかめのみそしる		●うすあげ	3	赤							
			じゃがいも	20	黄							
			にんじん	5	緑							
			たまねぎ	25	緑							
			わかめ(国東市)	0.5	赤							
			だしこんぶ	0.2								
			●だしパック	2								
			●みそ	9								
		●しろみざかなフライ	▲しろみざかなフライ	1こ	赤							
		きんぴらごぼう		なたねあぶら	5	黄						
		ぶたにく	10	赤								
		にんじん	5	緑								
		●つきこんにゃく	5									
		ごぼう	20	緑								
		しろいりごま	1	黄								
		●みりん	1									
		●さけ(酒)	1									
		さとう	0.5	黄								
		●しょうゆ	1.5									
		なたねあぶら	0.1	黄								
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂防 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				食物繊維 g
	606	24.0	17.7	1.7	294	89	2.0	162	0.30	0.43	11	5.2

3月7日  
しろみざかなフライ  
ホキ衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂（大豆油）、食塩、小麦でん粉、大豆粉、砂糖、香辛料〕増粘剤（グァーガム）乳化剤（小麦・大豆由来の原材料を含む）※同一ラインでえび・卵・乳・いか・ごま・鮭・さばを含む食品を製造

- 含まれるアレルギー\*1\*2を太字で表記しています。
- コンタミネーションについては、※印で表記しています。

※1 表示が義務付けられている7品目…えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

※2 表示が推奨されている21品目…アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ(鮭)、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

- 「学校給食用半製品・加工品の配合表」は、複数の食品から製造される加工品の原材料を記載しています。併せて、同一製造ラインで使用し、アレルギーの混入（コンタミネーション）の可能性がある食品についても記載しています。（コンタミネーションについては、食品表示法における表示義務がないため、確認できない場合もあります。）
- ししゃもなど1匹丸ごとの魚を提供する場合、太字でアレルギー表記はしていませんが、魚卵が含まれる可能性があります。
- わかめや昆布などの海藻類には、生息域に由来するえび・かになどが混入する可能性があります。
- 本市の学校給食では、えび・かに・そば・落花生(ピーナッツ)・カシューナッツ・キウイフルーツ・くるみを原材料としては使用しません。ただし、これらのアレルギーのコンタミネーションの可能性がある加工品は使用することがあります。

★学校給食調理場内におけるアレルギーのコンタミネーションについて

- 調理場内では、大きな釜でおかずを煮炊きし、焼き物機や揚げ物機を使って調理を行っています。使用後は丁寧に洗浄していますが、同一の調理器具を使用するため、すべての食材がアレルギーのコンタミネーションとなります。
- 揚げ油については、同一ラインで別製品を調理するため、アレルギーが溶出・混入する可能性があります。
- パン及び炊飯工場においても、アレルギーのコンタミネーションの可能性があります。

<給食費と給食実施日程>

給食費（日額）		
低学年（1・2年生）	中学年（3・4年生）	高学年（5・6年生）
241円	243円	245円

令和4年度（2022年度）給食の実施日程（予定）	
第1学期	4月12日（火）～ 7月19日（火） ※1年生は4月22日（金）から開始
第2学期	8月26日（金）～ 12月22日（木）
第3学期	1月11日（水）～ 卒業式前日

※給食実施日については変更する可能性があります。

<豊中市の学校給食>

2つの学校給食センターと4つの単独調理校で調理しています。

	走井学校給食センター		原田南学校給食センター		単独調理校
	A献立	B献立	A献立	B献立	A献立
対象校名	豊島	桜塚	豊南	克明	螢池
	上野	大池	南桜塚	桜井谷	原田
	庄内	熊野田	北丘	新田	庄内南
	庄内西	中豊島	西丘	東豊中	島田
	野田	小曾根	高川	豊島西	
	千成	泉丘	豊島北	寺内	
	東丘	野畑	少路	桜井谷東	
	刀根山	北条	新田南		
	南丘	緑地			
	東豊台	北緑丘			
	箕輪				
	東泉丘				

<主食について>

基本的に、月・水・金がご飯、火・木がパンになります。

<ご家庭へのおねがい>

- 毎日、清潔な箸を持参してください。
- 給食で提供した食べ物を家庭へ持ち帰ることはできません。