



# 学校給食 5月号 (A)

豊中市教育委員会  
第 692 号

お問い合わせ  
(6843)-9101 学校給食課  
(6151)-4107 原田南学校給食センター  
(6152)-9501 走井学校給食センター

# 学校給食予定献立表

令和 4 年(2022年) 5 月

栄養三色

からだをつくる食品  
熱や力のもとになる食品  
からだの調子を整える食品

＜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

●「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」(年度当初に配布)に表示している食品

▲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

実施日	献立名	アレルゲン 加工品	食品名	重量 g	栄養 三色	実施日	献立名	アレルゲン 加工品	食品名	重量 g	栄養 三色	
5月2日(月)	ごはん きゅうにゅう じゃがいものそぼろに	こめ	70	黄 赤		5月10日(火)	こめことうにゅうパン1こ	●	こめことうにゅうパン1こ	1こ	黄 赤	
		○きゅうにゅう	1ぼん	赤			ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	
		ぶたひきにく	20	赤			スープに	△	ミックスビーンズ	25	赤	
		●ねじりこんにゃく	20	黄			にんじん	●	チキンスープ	10	绿	
		じゃがいも	50	黄			たまねぎ	●	ショウガ	15	绿	
		にんじん	20	緑			じゃがいも	●	エリンギ	40	绿	
		たまねぎ	40	緑			さんとまめ	●	チキンスープ	50	黄	
		さんとまめ	5	緑			なたねあぶら	●	ショウガ	10	绿	
		●さけ(酒)	1	黄			なたねあぶら	●	チキンスープ	8	黄	
		さとう	2.5	黄			なたねあぶら	●	ショウガ	2	绿	
		●しょうゆ	5.5	黄			たまご	●	バム	0.6	黄	
		なたねあぶら	0.1	黄			たまご	●	きゅうり	0.025	赤	
(月)	●こいのぼりハンバーグ ケチャップ(クラス1本) キャベツとささみの ごまあえ	▲こいのぼりハンバーグ	1こ	黄 赤		10日(火)	たまご	●	あかビーマン	1こ	绿	
		●トマトケチャップ(クラス1本)	4	赤			ロール	●	キャベツ	12	绿	
		●ささみ(レトルト)	10	赤			イタリアンサラダ	●	さとう	3	绿	
		もやし	5	緑				●	オクラ	15	绿	
		キャベツ	25	緑				●	す	0.8	黄	
		しろすりごま	1.5	黄				●	しお	2	黄	
		さとう	1	黄				●	オリーブあぶら	0.4	黄	
		●しょうゆ	2	黄						2.5	黄	
		●ごまあぶら	0.2	黄								
		▲かしわもち	1こ	黄								
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 A ugRAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
	721	26.9	18.6	1.7	353	95	7.1	231	0.52	0.47	31	9.8

5 月 6 日 (金)	ごはん きゅうにゅう あさりのみそしる	こめ きゅうにゅう	70 1ぼん	黄 赤	米 養 価 kcal g g mg 610 30.6 24.0 3.0	エネルギー たんぱく質 脂肪 ナトリウム (食塩相当量) カルシウム マグネシウム 鉄 AugRAF B1 B2 C	ビタミン mg mg mg mg	食物繊維 g	
		あさり にんじん たまねぎ あおねぎ えのきたけ だしこんぶ ●だしパック ●みそ	10 10 30 5 5 0.2 2 9	赤 緑 緑 緑 緑 緑 赤		70 1.7 246 0.37 0.58 34 7.9			
5 月 6 日 (水)	ごはん きゅうにゅう マーポーあつあげ	こめ きゅうにゅう	70 1ぼん	黄 赤	5 月 11 日	エネルギー たんぱく質 脂肪 ナトリウム (食塩相当量) カルシウム マグネシウム 鉄 AugRAF B1 B2 C	ビタミン mg mg mg mg	食物繊維 g	
		●あつあげ(平切り) にんじん たまねぎ にら つちしょうが おろしにんにく ●でんぶん ●トマトケチャップ ●あかみそ ●トウバンジャン ●さけ(酒) ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	20 45 20 60 5 1 0.2 1.5 5 7 0.08 1 1 0.2 0.025 0.1	赤 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 黄					
5 月 6 日 (木)	ごはん きゅうにゅう タタルソース すきやきふう うのはなのいりに	▲サーモンフライ なたねあぶら	1こ 5	黄 赤	5 月 11 日	エネルギー たんぱく質 脂肪 ナトリウム (食塩相当量) カルシウム マグネシウム 鉄 AugRAF B1 B2 C	ビタミン mg mg mg mg	食物繊維 g	
		▲タタルソース きゅうにぐ ▲おからく ▲いとこんにゃく にんじん あおねぎ ●だしパック ●みりん ●さけ(酒) さとう ●しょうゆ なたねあぶら	1ふくろ 10 2 8 4 3 1 1 2 1.2 2 0.8	黄 赤 赤 緑 緑 黄 黄					
学年	639	272	217	20	289	75	50	193	0.25
学年	639	272	217	20	289	75	50	193	0.25

食事の前には手をきれいに洗いましょう。

実施日	献立名	アレルゲン 加工品	食品名	重量 g	栄養 三色	実施日	献立名	アレルゲン 加工品	食品名	重量 g	栄養 三色													
5月24日(火)	コッペパン1こ きゅうにゅう くろまめきなこクリーム うずらたまごいり はっぽうさい  バオズ パンパンジー	●コッペパン1こ ○きゅうにゅう ●くろまめきなこクリーム ▲うずらたまご(水煮) にんじん たまねぎ キャベツ ほししいたけ ●ポークスープ ●でんぶん ●オイスターソース ●さけ(酒) ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら ▲バオズ ●ささみ(レトルト) きゅうり にんじん もやし ねりごま しろすりごま ●トウバンジョン さとう ●す ●しょうゆ しお ●ごまあぶら	1こ 1ほん 1ふくろ 25 30 20 45 40 0.4 5 1.5 1.5 1 2 0.5 0.025 0.1 1こ 15 15 3 10 0.5 1 0.04 1 1 0.04 0.8	黄 赤 黄 赤 赤 緑 緑 緑 緑 黄 黄 赤 赤 緑 緑 緑 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄	5月27日(金)	ごはん きゅうにゅう きりぼしだいこんのみそしる  ●さばのしおやき どりにくのスタミナいため  ごまあぶら ごめごチキンカレーライス	ごめ ○きゅうにゅう ぶたにく きりぼしだいこん みそしる さば しお どりにく にんじん たまねぎ しめじ さんだまめ つちしょうが おろしにんにく しお こしょう ●ごまあぶら	70 1ほん 15 2 10 25 5 5 0.5 9 0.1 1きれ 0.1 20 5 20 5 3 0.1 0.2 0.2 0.015 0.5	黄 赤 赤 緑 緑 緑 赤 赤 黄 赤 赤 緑 緑 緑 緑 黄															
		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 AugRAE B1 mg	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 AugRAE B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g					
		665	29.7	29.6	2.6	347	81	2.1	394	0.52	0.61	26	605	26.8	23.7	1.5	289	76	2.2	223	0.39	0.56	9	2.7
		栄養価																						
		たけのこごはん	ごめ	65	黄	ごはん	ごめ	ごめ	81	1.7	320	0.35	0.50	23	7.7									
		きゅうにゅう	▲たけのこごはんのもと ○きゅうにゅう	18.6 1ほん	赤	きゅうにゅう	●きゅうにゅう	●きゅうにゅう	1.7	1.7	320	0.35	0.50	23	7.7									
		うどんじる	●なるとかまぼこ ●うどん ●にんじん ●たまねぎ ●あおねぎ ●ほししいたけ ●だしパック ●さけ(酒) ●さとう ●しょうゆ ●なたねあぶら ●しょうゆ しお	15 20 10 25 5 0.4 2 1 1 0.1 1.8 0.5	赤 赤 黄 緑 緑 緑 緑 黄 黄 黄 黄 黄	●ソテードオニオン ●おろしりんご ●チャキンスープ ●チャツネ ●こめこ ●さっきんカレーこ ターメリック ●トマトケチャップ ●あかワイン ●ウスターソース ●とんかつソース ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	20 60 50 0.5 3 5 10 5 1 1 2.5 0.9 0.025 0.1	黄 赤 赤 緑 緑 緑 緑 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄																
		やさいいりオムレツ わかめのサラダ	●ちりめんじゃこ ▲とうにゅう ●にんじん ●たまねぎ ▲むきえだまめ(大豆) ○こむぎこ ●でんぶん ●しょうゆ ●しお ●なたねあぶら ●まっちゃんゼリー(直送)	3 11 5 15 20 6 6 1.5 0.1 5	赤 赤 緑 緑 緑 黄 黄 黄 黄 黄	●ハム ●にんじん ●きゅうり ●とうもろこし ●わかめ(冷凍) ●しろいりごま ●さとう ●す ●しょうゆ ●ごまあぶら	10 5 10 5 10 1 1.5 1 1 2 0.5	黄 赤 赤 緑 緑 赤 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄																
		まっちゃんゼリー(直送)	▲まっちゃんゼリー	1こ	黄 黄	601	22.6	15.2	2.7	293	81	1.7	320	0.35	0.50	23	7.7							
		栄養価	605	23.8	16.1	2.9	315	62	1.2	207	0.22	0.39	8	3.5										
5月25日(水)	たけのこごはん きゅうにゅう うどんじる  元えだまめととうにゅうのかきあげ  まっちゃんゼリー(直送)	●コッペパン1こ ○きゅうにゅう ●りんごジャム ミネストローネ	1こ 1ほん 1ふくろ 15 5 20 10 25 5 2 2 1 1 1 0.1 5	黄 赤 黄 赤 赤 緑 緑 緑 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄	5月30日(月)	●バーカーハウス1こ きゅうにゅう コンソメスープ	●バーカーハウス1こ ●アルファベットマカロニ ●じゃがいも ●にんじん ●たまねぎ ●とうみょう ●チャキンスープ ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	1こ 1ほん 15 3 20 10 20 3 8 1.8 0.7 0.025 0.1	黄 赤 黄 赤 赤 緑 緑 緑 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄															
		コッペパン1こ きゅうにゅう りんごジャム ミネストローネ	●めごツイストマカロニ ●こめこ ●じゃがいも ●にんじん ●たまねぎ セロリー ●チキンスープ トマトジュース ●トマトソース さとう ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	5 20 15 5 20 15 5 8 30 10 0.5 1.8 0.6 0.025 0.1	赤 黄 赤 黄 緑 緑 緑 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄	●かぼちゃコロッケ ひきわりだいすの ケチャップいため	1こ 5 15 15 5 25 0.3 1	黄 緑 黄 赤 赤 緑 緑 黄																
		おさかなナゲット ワインナーとコーンの ソテー	▲おさかなナゲット ●ウインナーソーセージ なたねあぶら たまねぎ とうもろこし しお なたねあぶら	2こ 15 15 15 0.2 0.1	黄 赤 黄 赤 緑 緑 黄	●トマトケチャップ ●トマトソース ●あかワイン ●ウスターソース しお こしょう なたねあぶら	5 5 1 1.5 0.1 0.015 0.1	黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄																
		栄養価	650	27.2	25.9	2.7	297	79	5.6	196	0.43	0.48	21	5.4	639	26.9	23.1	2.9	404	89	3.3	252	0.39	0.49

## 学校給食用半製品・加工品の配合表

5月2日 こいのぼりハンバーグ	5月2日 かしわもち	5月6日 サーモンフライ	5月6日 タルタルソース
食肉（鶏肉、豚肉）、玉ねぎ、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、砂糖、食塩ぶどう糖、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料しょうがペースト、加工でん粉、セルロースピロリン酸第二鉄、炭酸カルシウム、カラメル色素（大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む） ※同一ラインで牛肉・ごま・りんご・ゼラチンを含む食品を製造	小豆粒あん、米粉、砂糖植物油脂（ココヤシ油、バームヤシ油）、加工でん粉、酵素（大豆由来の原材料を含む） ※同一ラインで小麦・卵・乳・オレンジ・ごま・やまいもを含む食品を製造	鮭衣（パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩、小麦たん白、香辛料） （小麦・鮭由来の原材料を含む） ※同一ラインでえび・卵・乳・大豆を含む食品を製造	食用植物油脂（なたね油、コーン油、バーム油）醸造酢、砂糖類（水あめ、砂糖）ピクルス、大豆粉、食塩粉末状植物性たん白、乾燥玉ねぎ香辛料、酵母エキス、レモン果汁こんにゃく精粉、乾燥バセリ、増粘多糖類香辛料抽出物（大豆由来の原材料を含む）
5月6日 おから	5月6日 いとこんにゃく	5月9日 ゆば	5月9日 ふき（水煮）
大豆（大豆由来の原材料を含む）	こんにゃく精粉水酸化カルシウム	大豆（大豆由来の原材料を含む）	塩蔵ふき、乳酸カルシウム 融化解凍剤（ピクミンC）、pH調整剤
5月10日 ミックスビーンズ			
大豆、金時豆、手芋、枝豆、食塩（大豆由来の原材料を含む）			

5月10日 たまごロール	5月11日 やさいぎょうざ	5月11日 あんにんどうふ	5月12日 えだまめ (大豆)	
鶏卵、かつお昆布だし・砂糖 馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉 醸造酢、しょうゆ、みりん、食塩 植物油（なたね油）、トレハロース (小麦・卵・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・乳・ごま・鶏肉を含む食品を製造	野菜（キャベツ、長ねぎ、玉ねぎ） 豚肉、豚骨、豚脂、パン粉、しょうゆ、にんにく 砂糖、ごま油、馬鈴薯でん粉、たん白加水分解物 練りごま、食塩 皮（小麦粉、グルテン、食塩） (小麦・ごま・大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・いか・牛肉・くるみ・鮭・鶏肉・バナナ・りんご・ゼラチンを含む食品を製造	ぶどう糖果糖液糖、砂糖 にんじん汁、オレンジ果汁 植物性油脂（大豆油、なたね油） 寒天、温州みかん果汁、乳製品 こんにゃく、ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料、着色料（β-カロテン） 乳酸カルシウム、香料、乳化剤 (乳・オレンジ・大豆由来の原材料を含む)	枝豆 食塩 (大豆由来の原材料を含む)	
5月16日 かんこくのり	5月16日 チヂミ	5月16日 ぼんず	5月17日 れんこんのはさみあげ	
乾海苔 食用油（ごま油） 食塩 (ごま由来の原材料を含む) ※原料の海苔はえび・かにの生息域で採取しています。	野菜（キャベツ、にら） ミックス粉（小麦粉、米粉、小麦でん粉、コーンスターク、食塩、グラニュー糖、ぶどう糖、たん白加水分解物） 植物油脂（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	醸造酢、しょうゆ、みりん ゆず果汁、砂糖、かつお節 食塩、昆布、乾しいたけ (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・卵・乳・落花生・オレンジ・キウフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・鮭・さば・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチンを含む食品を製造	れんこん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ、食塩、こしょう衣（パン粉、食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス） 加工でん粉 増粘剤（加工でん粉） (小麦・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳・オレンジ・牛肉・ごま・大豆・りんご・ゼラチンを含む食品を製造	
5月19日 だいすごろものミンチカツ	5月20日 トップ	5月20日 ひらつくね	5月20・25日 むきえだまめ (大豆)	
鶏肉、玉ねぎ、豚脂、粒状植物性たん白 豚すり身（豚肉、水）、粉末状植物性たん白、食塩、砂糖 ぶどう糖、小麦不使用しょうゆ、しおうがペースト 酵母エキス、にんにくペースト、香辛料 衣（粒状植物性たん白、植物油（なたね油）、食塩） 加工でん粉、炭酸カルシウム、セルロース ピロリン酸第二鉄、増粘多糖類、揚げ油（なたね油） (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで牛肉、ごま、りんご、ゼラチンを含む食品を製造	米 馬鈴薯でん粉 食塩 酒精	野菜（玉ねぎ、れんこん、ごぼう、さといも）、鶏肉 つなぎ（パン粉、タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、粉末状大豆たん白） 豚脂、砂糖、しおうゆ、食塩 ごま油、発酵調味料、香辛料 (小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・牛肉・もも・りんごを含む食品を製造	枝豆 食塩 (大豆由来の原材料を含む)	
5月24日 うずらたまご（水煮）	5月24日 パオズ	5月25日 たけのこごはんのもと	5月25日 ちりめんじゃこ	5月25日 とうにゅう
うずら卵 食塩 (卵由来の原材料を含む)	皮（小麦粉、砂糖、調整ラード、イースト、食塩） 野菜（玉ねぎ、キャベツ） 豚肉、豚脂肪、麦みそ、砂糖 しおうゆ、調整ラード、馬鈴薯でん粉 チキンブイヨン、食塩 香味油〔植物油脂（大豆油、なたね油）、白ねぎ、玉ねぎ〕 おろししょうが、膨張剤 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	たけのこ、しおうゆ、鶏肉、油揚げ 食塩、醸造調味料 食用植物油脂（なたね油）、砂糖 かつお節エキス、たん白加水分解物 酵母エキス、昆布エキス、ポークエキス (小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳・ごま・鮭・さば・まつたけ・りんご・ゼラチンを含む食品を製造	いわし稚魚 食塩 ※同一ラインでえび・かに・いかを含む食品を製造 ※本製品に使用するちりめんは、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。	大豆 (大豆由来の原材料を含む)
5月25日 まっちゃんゼリー	5月26日 おさかなナゲット	5月30日 やさいいりオムレツ	5月31日 かぼちゃコロッケ	
グラニュー糖 ポリデキストロース 果糖、ぶどう糖果糖液糖 緑茶（抹茶） 増粘剤（加工でん粉） ゲル化剤（増粘多糖類） 炭酸カルシウム、香料 着色料（紅花黄、クチナシ、カロテノイド）	あじ、大豆たん白、パン粉、植物油脂（なたね油） 豚脂、水あめ、チキンエキス調味料、カレー粉、食塩 衣（小麦粉、糖類（ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、食塩、とうもろこしでん粉、大豆粉、植物油脂（バーム油、サフラン油）) 揚げ油（バーム油）、加工でん粉 ベーキングパウダー、ケンソウ酸鉄 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉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	鶏卵、玉ねぎ、にんじん ほうれん草、砂糖、発酵調味料 しおうゆ、タピオカでん粉 穀物酢、食塩、なたね油 (小麦・卵・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・乳・牛 肉・ごま・さば・鶏肉・豚肉・りん ごを含む食品を製造	野菜（かぼちゃ、馬鈴薯、玉ねぎ） 小麦粉加工品、砂糖 食用植物油脂（バーム油） 食塩、酵母粉末 衣（パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉） 貝カルシウム (小麦・大豆由来の原材料を含む)	

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となります。詳細は4月に配布している「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」をご覧下さい。

# 5月 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（月）です。**

★ 6月24日（金）までに引き落とし口座へ  
入金をお願いします★

※ 4月分給食費の口座振替日も6月27日（月）です  
6月24日（金）までに入金をお願いします。

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。

