

学校給食 5月号 (B)

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

- 赤…からだをつくる食品
- 黄…熱や力のもとになる食品
- 緑…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		こめ	70	黄	5月10日(火)	コッペパン1こ		●コッペパン1こ	1こ	黄	
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	
	あざりのみそしる		あざり	10	赤		ミルククリーム		●ミルククリーム	1ふくら	黄	
			にんじん	10	緑		ぶたにく		●ぶたにく	15	赤	
			たまねぎ	30	緑		にんじん		●にんじん	10	赤	
			あおねぎ	5	緑		たまねぎ		●たまねぎ	40	赤	
			えのきたけ	5	緑		とうみょう		●とうみょう	2	赤	
			だしこんぶ	0.2	緑		ポークスープ		●ポークスープ	5	赤	
			だしパック	2	赤		しょうゆ		●しょうゆ	1.8	赤	
			みそ	9	赤		しお		●しお	0.7	赤	
	◎サーモンフライ		▲サーモンフライ	1こ	赤	こしょう		●こしょう	0.025	黄		
			なたねあぶら	5	黄	なたねあぶら		●なたねあぶら	0.1	黄		
	タルタルソース		▲タルタルソース	1ふくら	黄	れんこんのはさみあげ		▲れんこんのはさみあげ	1こ	黄		
	すきやきふう		ぎゅうにく	10	赤	なたねあぶら		●なたねあぶら	4	黄		
	うのはなのいりに		▲おから	2	赤	とりにくとアスパラガスのソテー		●とりにくとアスパラガスのソテー	20	赤		
			▲いとこんにやく	8	赤			●グリーンアスパラガス	15	赤		
			にんじん	4	緑	とうもろこし		●とうもろこし	15	赤		
			あおねぎ	3	緑	おろしにんにく		●おろしにんにく	0.1	赤		
			●だしパック	1	赤	●さけ(酒)		●さけ(酒)	1	赤		
			●みりん	1	赤	●しょうゆ		●しょうゆ	1.5	赤		
			●さけ(酒)	2	赤	しお		●しお	0.1	赤		
			さとう	1.2	黄	こしょう		●こしょう	0.015	黄		
			しょうゆ	2	黄	オリーブあぶら		●オリーブあぶら	1	黄		
			なたねあぶら	0.8	黄							
			▲かしわもち	1こ	黄							
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	ナトリウム (食塩相当量) mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g
	744	29.2	22.1	2.0	289	86	5.5	AvgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	4.9
5月6日(金)	ごはん		こめ	70	黄	5月11日(水)	ごはん		こめ	70	黄	
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	
	じゃがいものそばろに		ぶたひきにく	20	赤		やさいふりかけ		●やさいふりかけ	1ふくら	黄	
			●ねじりこんにやく	20	赤		とりにく		●とりにく	15	赤	
			じゃがいも	50	黄		たまご		●たまご	20	赤	
			にんじん	20	緑		●とうふ		●とうふ	15	赤	
			たまねぎ	40	緑		にんじん		●にんじん	5	赤	
			さんどまめ	5	緑		たまねぎ		●たまねぎ	10	赤	
			●さけ(酒)	1	黄		あおねぎ		●あおねぎ	3	赤	
			さとう	2.5	黄		●だしパック		●だしパック	2	赤	
		しょうゆ	5.5	黄	だしこんぶ		●だしこんぶ	0.2	赤			
		なたねあぶら	0.1	黄	でんぶん		●でんぶん	1	黄			
	◎こいのぼりハンバーグ		▲こいのぼりハンバーグ	1こ	赤	しょうゆ		●しょうゆ	1.8	黄		
			ケチャップ(クラス1本)	4	赤	しお		●しお	0.7	黄		
			キャベツとささみのごまあえ	10	赤	なたねあぶら		●なたねあぶら	0.1	黄		
			もやし	5	赤	さわら		●さわら	1きれ	黄		
			キャベツ	25	赤	レモンしょうゆかけ		●レモンしょうゆかけ	1.5	黄		
			しろすりごま	1.5	黄			●レモンしょうゆ	2	黄		
			さとう	1	黄			●さとう	2	黄		
			しょうゆ	2	黄			●しょうゆ	2	黄		
			●ごまあぶら	0.2	黄			●でんぶん	0.3	黄		
栄養価	609	24.9	18.2	1.7	347	84	6.6	231	0.48	0.46	31	8.9
5月9日(月)	ごはん		こめ	70	黄	5月12日(木)	ごはん		こめ	70	黄	
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ロールパン2こ		●ロールパン2こ	1しよく	黄	
	かんこくのり		▲かんこくのり	1ふくら	赤		ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	
	ピリからにくじゃが		ぎゅうにく	20	赤		チンゲンサイのスープ		●チンゲンサイのスープ	1ぼん	赤	
			●ねじりこんにやく	20	赤				●とりにく	10	赤	
			じゃがいも	50	黄				●にんじん	10	赤	
			にんじん	20	緑				●たまねぎ	25	赤	
			たまねぎ	40	緑				●チンゲンサイ	20	赤	
			さんどまめ	5	緑				●チンゲンサイ	8	赤	
			●あかみそ	1.5	赤				●しょうゆ	1.8	赤	
		●コチジャン	1.5	赤			しお	0.7	赤			
		●みりん	1	黄			こしょう	0.025	黄			
		さとう	2	黄			なたねあぶら	0.1	黄			
		しょうゆ	4	黄			だいたいごろものミンチカツソース(クラス1本)	1こ	黄			
		なたねあぶら	0.1	黄			なたねあぶら	5	黄			
	◎チヂミ		▲チヂミ	1こ	黄			●ちゅうのうソース(クラス1本)	4	赤		
			ぼんず(クラス1本)	5	黄			ぶたにく	10	赤		
			かいそうはるさめのサラダ	5	赤			●そくせきそば	10	赤		
				20	緑			にんじん	5	赤		
				10	緑			たまねぎ	15	赤		
				5	緑			キャベツ	20	赤		
				1	黄			もやし	15	赤		
				1.5	黄			おろしにんにく	0.1	赤		
				0.05	黄			●さけ(酒)	0.5	赤		
				0.5	黄			●しょうゆ	0.5	赤		
				0.5	黄			しお	0.3	赤		
				0.5	黄			こしょう	0.015	黄		
				0.5	黄			●ごまあぶら	0.2	黄		
				0.5	黄			なたねあぶら	0.1	黄		
栄養価	610	19.3	19.2	2.2	338	67	1.5	273	0.27	0.42	28	8.3

食事の前には手をきれいに洗いましゅう。

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13日(金)	ごはん		こめ	70	黄	5月19日(木)	クロワッサン1こ		●クロワッサン1こ	1こ	黄	
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	
	トックスープ		ぶたにく	10	赤		じゃがいもとウィンナーのスープ		●ウィンナーソーセージ	5	赤	
			▲トック	20	赤				●にんじん	5	赤	
			にんじん	10	赤				●たまねぎ	25	赤	
			たまねぎ	20	赤				●じゃがいも	30	赤	
			あおねぎ	3	赤				●とうみょう	3	赤	
			●ポークスープ	5	赤				●ポークスープ	5	赤	
			●しょうゆ	1.8	赤				●しょうゆ	1.8	赤	
			しお	0.7	赤				しお	0.6	赤	
		こしょう	0.025	黄			こしょう	0.025	黄			
		なたねあぶら	0.1	黄			なたねあぶら	0.1	黄			
	◎ひらつくねのてりやき		▲ひらつくね	1こ	黄	◎とりにくのパーベキューソースかけ		●とりにく	60	赤		
			●みりん	1	黄			●おろしりんご	5	赤		
			さとう	1.5	黄			●おろしにんにく	0.1	赤		
			しょうゆ	2	黄			●レモンかじゅう	0.3	赤		
			でんぶん	0.3	黄			さとう	1.5	赤		
			●まぐろ(レトルト)	8	黄			●しょうゆ	2	赤		
			だいち(レトルト)	7	黄			●でんぶん	0.2	赤		
			▲むきえだまめ(大豆)	3	黄			▲えだまめ(大豆)	40	黄		
			にんじん	8	黄							
			キャベツ	15	黄							
			さとう	0.5	黄							
			す	0.5	黄							
			しお	0.05	黄							
			●マヨネーズふうドレッシング	5	黄							
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	ナトリウム (食塩相当量) mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g
	640	22.7	20.4	2.4	263	67	1.4	219	0.31	0.39	15	2.9
5月16日(月)	ごはん		こめ	70	黄	5月20日(金)	ごはん		こめ	70	黄	
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	
	ゆばのすましじる		ゆば	30	赤		わかめのみそしる		とりにく	10	赤	
			▲とうふ	2	赤				●じゃがいも	20	赤	
			●にんじん	5	赤				●にんじん	5	赤	
			たまねぎ	20	赤				●たまねぎ	30	赤	
			えのきたけ	5	赤				●わかめ(国東市)	0.5	赤	
			みつば	3	赤				●にぼしこ	0.5	赤	
			●だしパック	2	赤				●みそ	9	赤	
			だしこんぶ	0.2	赤				なたねあぶら	0.1	赤	
		しょうゆ	1.8	赤			ぶたにくのからあげ	50	赤			
		しお	0.7	赤			ぶたにく	1	赤			
		かつお	50	赤			つちしょうが	1	赤			
		つちしょうが	1	赤			●さけ(酒)	2	赤			
		●さけ(酒)	0.5	黄			●しょうゆ	0.2	赤			
		しょうゆ	8	黄			おろしにんにく	0.2	赤			
		でんぶん	5	黄			●さけ(酒)	1	赤			
		なたねあぶら	1	黄			●しょうゆ	2	赤			
		しろいりごま	1	黄			●でんぶん	11	黄			
		さとう	1	黄			なたねあぶら	5	黄			
		●しょうゆ	1	黄			ツナとごぼうのごまソテー	10	赤			
		なたねあぶら	0.1	黄			ドレッシング(クラス1本)	5	赤			
		とりにく	20	赤			●にんじん	5	赤			
		●つきこんにやく	5	赤			●たまねぎ	15	赤			
		▲ふき(水煮)	20	赤			●ごぼう	15	赤			
		●みりん	1	赤			しろすりごま	1.5	赤			
		●さけ(酒)	1.5	黄			●さけ(酒)	1	赤			
		さとう	2	黄			しお	0.05	赤			
		しお	0.05	黄			なた					

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月24日(火)	バーカーハウス1こ	●	バーカーハウス1こ	15	黄	5月27日(金)	ごはん		こめ	70	黄
	きゅうにゅうコンソメスープ	○	きゅうにゅうとりにく	15	赤		ごはん	○	きゅうにゅうとりにく	15	赤
	かぼちゃコロッケ	▲	かぼちゃコロッケ	15	黄		おさかなそばろうどんじる	●	おさかなそばろとりにく	15	赤
ひきわりだいのケチャップいため			ひきわりだいのケチャップ	15	赤	えだまめとどうにゅうのかきあげ	◎	えだまめとどうにゅうのかきあげ	15	赤	

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	B1	B2	C	
639	26.9	23.1	2.9	404	89	3.3	252	0.39	0.49	20	6.6	

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月25日(水)	たけのこごはん	▲	たけのこごはんのもと	18.6	黄	5月30日(月)	ごはん		こめ	70	黄
	きゅうにゅうきりぼしだいのみそしる	○	きゅうにゅうとりにく	15	赤		ごはん	○	きゅうにゅうとりにく	15	赤
	さばのしおやき	●	さば	15	赤		きりごんぶのすましじる	●	きりごんぶのすましじる	15	赤
とりにくのスタミナいため			とりにくのスタミナ	20	赤	いかにでんぶら	▲	いかにでんぶら	15	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				食物繊維 g
								A	B1	B2	C	
607	28.0	24.6	2.6	292	79	2.2	224	0.39	0.57	9	2.8	

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月26日(木)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	15	黄	5月31日(火)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	15	黄
	きゅうにゅうモロヘイヤのスープ	○	きゅうにゅうとりにく	15	赤		きゅうにゅう	○	きゅうにゅうとりにく	15	赤
	にくだんごのケチャップソースかけ	▲	にくだんご(フライずみ)	50	黄		くろまめきまごクリーム	●	くろまめきまごクリーム	15	黄
バジルポテト			バジル	5	黄	うずらたまごいり	▲	うずらたまご(水煮)	25	赤	

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	B1	B2	C	
587	27.7	23.4	3.1	307	82	2.3	196	0.52	0.52	20	5.4	

学校給食用半製品・加工品の配合表

5月2日	サーモンフライ		5月2日	おから	5月2日	いとこんにやく	5月2日	かしわもち
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		タルタルソース 食用植物油(なたね油、コーン油、パーム油)、醸造酢 砂糖類(水あめ、砂糖)、ビクルス、大豆油、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 こんにやく精粉、乾燥パセリ、増粘多糖類、香辛料抽出物 (大豆由来の原材料を含む)		大豆 (大豆由来の原材料を含む)	こんにやく精粉 水酸化カルシウム	小豆粒あん、米粉、砂糖 植物油(ココヤシ油、パームヤシ油)、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		
5月6日	こいのぼりハンバーグ		5月9日	かんこくのり	5月9日	チヂミ		
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		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、コーンスターチ、食塩、 グラニュー糖、ぶどう糖、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				

※毎日ishを持参しましょう。

5月9日	ぼんず	5月10日	れんこんのはさみあげ	5月12日	だいちごろものミンチカツ	5月13日	トック
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・キウイフルーツ・ 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		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、しょうがペースト 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	

5月13日	ひらつくね		5月13・27日	むきえだまめ(大豆)	5月16日	ゆば	5月16日	ふき(水煮)	5月17日	ミックスビーンズ
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、しょうゆ、食塩、ごま油、発酵調味料、香辛料 (小麦・ごま・大豆・鶏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)		大豆 (大豆由来の原材料を含む)		塩蔵ふき 乳酸カルシウム 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤		大豆、金時豆 手亡、枝豆 食塩 (大豆由来の原材料を含む)	

5月17日	たまごロール	5月18日	やさいぎょうざ	5月18日	あんにと豆腐	5月19日	えだまめ(大豆)	5月23日	やさいいりオムレツ
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)		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)		鶏卵、玉ねぎ、にんじん ほうれん草、砂糖 発酵調味料、しょうゆ 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	

5月24日	かぼちゃコロッケ	5月25日	たけのこごはんのもと	5月26日	にくだんご(フライずみ)	5月26日	バジルペースト	5月27日	ちりめんじゃこ
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(パーム油) 食塩 酵母エキス、昆布エキス、ポークエキス 膨粉粉末 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)		たけのこ、しょうゆ、鶏肉、油揚げ 食塩、醸造調味料 食用植物油(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)		豚肉、玉ねぎ、粉末状植物性たん白 豚脂、ぶどう糖、食塩、砂糖 トマトペースト、小麦不使用しょうゆ しょうがペースト、酵母エキス 香辛料、加工でん粉、セルロース ピロリン酸第二鉄 揚げ油(なたね油) (大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで牛肉・ごま・鶏肉・りんご・ ゼラチンを含む食品を製造		バジル 植物油(なたね油、 大豆油) 食塩 (大豆由来の原材料を含む)		いわし稚魚 食塩 ※同一ラインでえ び・かに・いかに 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。	

5月27日	とうにゅう	5月27日	まっちゃんゼリー	5月30日	いかでんぶら	5月31日	うずらたまご(水煮)	5月31日	パオズ
大豆 (大豆由来の原材料を含む)		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、 カロチノイド)		いか 衣(小麦粉、とうもろこしでん粉、 食塩) 揚げ油(なたね油) ペーキングパウダー (小麦・いか由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・ごま・さ ば・大豆を含む食品を製造		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、しょうゆ 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(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)	

学校給食調理場内では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。
 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」をご覧ください。

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の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では、給食のおすすめレシピを紹介しています！


