

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		コッペパン1こ		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
5月6日(金)	じゃがいも		●じゃがいも	20	赤	5月11日(水)	ロールパン2こ		●ロールパン2こ	1しょく	黄
	たまねぎ		●たまねぎ	15	赤		ロールパン2こ		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
5月9日(月)	さとう		●さとう	2.5	黄	5月12日(木)	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
	しょうゆ		●しょうゆ	5.5	黄		ぎゅうにゅう		●じゃがいも	20	赤
5月13日(金)	さとう		●さとう	2.5	黄	5月16日(月)	ごはん		こめ	70	黄
	しょうゆ		●しょうゆ	2	黄		ごはん		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
5月19日(木)	さとう		●さとう	2.5	黄	5月20日(金)	ごはん		こめ	70	黄
	しょうゆ		●しょうゆ	2	黄		ごはん		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
5月23日(月)	さとう		●さとう	2.5	黄	5月26日(木)	ごはん		こめ	70	黄
	しょうゆ		●しょうゆ	2	黄		ごはん		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
5月27日(金)	さとう		●さとう	2.5	黄	5月30日(月)	ごはん		こめ	70	黄
	しょうゆ		●しょうゆ	2	黄		ごはん		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤

食事の前には手をきれいに洗いましう。

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		クロワッサン1こ		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
5月16日(月)	じゃがいも		●じゃがいも	20	赤	5月20日(金)	じゃがいも		●じゃがいも	20	赤
	たまねぎ		●たまねぎ	15	赤		じゃがいも		●じゃがいも	20	赤
5月19日(木)	さとう		●さとう	2.5	黄	5月23日(月)	さとう		●さとう	2.5	黄
	しょうゆ		●しょうゆ	2	黄		さとう		●さとう	2.5	黄
5月23日(月)	さとう		●さとう	2.5	黄	5月26日(木)	さとう		●さとう	2.5	黄
	しょうゆ		●しょうゆ	2	黄		さとう		●さとう	2.5	黄
5月27日(金)	さとう		●さとう	2.5	黄	5月30日(月)	さとう		●さとう	2.5	黄
	しょうゆ		●しょうゆ	2	黄		さとう		●さとう	2.5	黄

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	脂質 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,mg	B1,mg	B2,mg	C,mg	
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こんみそしる	○	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	15	赤	いかにでんぶら	▲	いかにでんぶら	15	赤	

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) 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,mg	B1,mg	B2,mg	C,mg	
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)	ごはん		こめ	70	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		ごはん	○	きゅうにゅうとりにく	15	赤
	パジルポテト	●	パジルポテト	15	黄		くろまめきまごクリーム	●	くろまめきまごクリーム	15	赤

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
5月2日	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	5月2日	大豆 (大豆由来の原材料を含む)	5月2日	こんにやく精粉	5月2日	小豆粒あん、米粉、砂糖
5月2日	タルタルソース	5月2日	大豆 (大豆由来の原材料を含む)	5月2日	こんにやく精粉	5月2日	植物油脂 (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		

※毎日お支払いはしを持参しましょう。

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
5月9日	醸造酢、しょうゆ、みりん、ゆず果汁、砂糖、かつお節	5月10日	れんこん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ	5月12日	鶏肉、玉ねぎ、豚脂、粒状植物性たん白	5月13日	米

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
5月13日	野菜 (玉ねぎ、れんこん、ごぼう、さといも)、鶏肉	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

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
5月17日	鶏卵、かつお昆布だし	5月18日	野菜 (キャベツ、長ねぎ、玉ねぎ)	5月18日	ぶどう糖果糖液糖、砂糖	5月19日	えだまめ (大豆)	5月23日	やさいいりオムレツ

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
5月24日	野菜 (かぼちゃ、馬鈴薯、玉ねぎ)	5月25日	たけのこ、しょうゆ、鶏肉、油揚げ	5月26日	豚肉、玉ねぎ、粉末状植物性たん白	5月26日	バジル	5月27日	ちりめんじゃこ

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
5月27日	大豆 (大豆由来の原材料を含む)	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

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！


