



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															
1月26日(木) 学校給食週間 調理員が考えたメニュー	ロールパン2こ ぎゅうにゅう レタスとはるさめのスープ	● ロールパン2こ ○ ぎゅうにゅう	ぶたにく ● はるさめ にんじん たまねぎ レタス しろねぎ ● ポークスープ しお こしょう ● しょうゆ なたねあぶら ● ごまあぶら	1しょく 1ぼん 10 2 10 15 20 3 5 0.6 0.025 1.6 0.1 0.3	黄赤 赤黄 緑緑 緑緑	1月30日(月)	ごはん		こめ	70	黄															
	◎とりにくのレモンマリネ	● とりにく ● さけ(酒) ● しょうゆ ● でんぶん なたねあぶら たまねぎ レモンかじゅう さとう ● しょうゆ	50 1 1 11 5 3 2.5 3 2	赤黄 黄黄 緑緑 黄	◎さばのおろしだれかけ		さば だいこん かばすかじゅう さとう ● しょうゆ	1きれ 5 1.5 1.5 2	赤緑 赤黄 赤黄 赤黄																	
	ツナのカレーいため	● まぐろ(レトルト) にんじん たまねぎ とうもろこし ● さっきんカレーこ ● トマトケチャップ ● ウスターソース しお なたねあぶら	20 5 25 5 0.3 4 2 0.05 0.1	赤緑 緑緑	こめこめんのちゅうかあえ		● やきぶた ▲ こめこめん にんじん きゅうり さとう ● す ● しょうゆ ● ごまあぶら	10 8 5 10 1 2 2 1	赤黄 黄緑 緑黄 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 B1 mg B2 mg C mg	食物繊維 g	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 B1 mg B2 mg C mg	食物繊維 g																	
	704	30.8	33.1	2.7	294		72	1.2	206	0.35	0.52	10	2.8	623	23.3	23.2	1.9	280	87	2.0	211	0.29	0.51	9	2.2	
	1月27日(金) 学校給食週間 沖縄料理	ごはん ぎゅうにゅう やさしいふりかけ なかみじる	こめ ○ ぎゅうにゅう ● やさいふりかけ	ぶたにく ぶたもつ ▲ しろかまぼこ ● いたこんにゃく ほししいたけ にんじん えのきたけ つちしょうが あおねぎ ● だしパック ● ポークスープ ● さけ(酒) ● しょうゆ しお なたねあぶら	10 5 10 15 0.3 8 5 0.5 5 2 5 1.5 1.5 0.6 0.1		赤赤 赤赤 緑緑 緑緑 緑緑	1月31日(火)	コッペパン1こ		● コッペパン1こ	1こ	黄													
		ぶたにくの くろごまだれむし	ぶたにく くろねりごま くろすりごま ● みりん さとう ● しょうゆ	50 3 1 1 2 1.5 1	黄赤 黄黄 黄		つくねだんご(ノンフライ)		▲ つくねだんご(ノンフライ) にんじん だいこん はくさい しろねぎ ▲ こんにゃくかんてん ● チキンスープ ゆずかじゅう ▲ ゆずこしょう ● みりん ● しょうゆ しお	30 20 30 40 10 1 8 2 0.1 1 2 0.4	赤緑 赤緑 赤緑 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤															
		サーターアングギー(たまごいり)	▲ サーターアングギー	1こ	黄		たまごロール		▲ たまごロール	1こ	赤															
		さつまりんご	さつまいも	35	黄		● りんご(レトルト)		10	緑																
		栄養価	709	28.6	29.2		1.9		319	74	2.1	159	0.63	0.56	5	2.3	643	24.5	26.4	2.6	386	72	1.6	309	0.33	0.56

### 学校給食用半製品・加工品の配合表

1月11日 うめがたかまぼこ	1月11日 にこみもち	1月11日 くろまめコロッケ	1月11日 さつまいもタルト	1月12日 かたぬきチーズ
魚肉(スケソウタラ) 馬鈴薯でん粉、砂糖 発酵調味料、食塩 にんじん、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	もち米粉 米粉 とうもろこしでん粉 こんにゃく粉 トレハロース	野菜(じゃがいも、玉ねぎ) 蒸し黒豆、砂糖、乾燥マッシュポテト 大豆油、しょうゆ、発酵調味料、食塩 香辛料、衣(パン粉、米粉、小麦粉) (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造	さつまいもペースト、豆乳、砂糖、ショートニング 米粉、くり、コーンフラワー、とうもろこしでん粉 植物油(米油)、水溶性食物繊維、調整豆乳粉末 食用油脂(パーム油、ヤシ油)、加工でん粉 香料、凝固剤、増粘剤(キサンタンガム) 乳化剤、ピロリン酸第二鉄 (大豆由来の原材料を含む)	ナチュラルチーズ 乳化剤 (乳由来の原材料を含む)
1月12日 フレンチポテト	1月13日 さかなすりみカツ	1月13日 ヨーグルト	1月16日 じゃこてん	1月16日 こうやどらふ
馬鈴薯 植物油(パーム油)	すけそうだらすり身、野菜(キャベツ、玉ねぎ、にんじん) 馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醸造調味料、食塩 衣(パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、 とうもろこしでん粉、植物油(なたね油)、食塩) 貝カルシウム、ピロリン酸第二鉄、クエン酸 (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・牛肉・ごま・鮭・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造	生乳 砂糖 (乳由来の原材料を含む)	たらすり身 ちりめんじゃこ 小麦でん粉 植物油(大豆油) 砂糖、食塩 みりん風調味料、水 (小麦・大豆由来の原材料を含む)	大豆 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤 (大豆由来の原材料を含む)
1月17日 しろみざかなのフリッター	ホキ 衣(小麦粉、小麦でん粉、食塩、砂糖) 揚げ油(パーム油) (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造			

※ 毎日 はし を 持 参 し ま し ょ う 。

1月18日 ひとくちねりてんぷら	1月19日 にくだんご(フライずみ)	1月20日 とうふシュウマイ	1月23・25日 たけのこ(水煮)
いとより無リンすり身 発酵調味料 砂糖、食塩 揚げ油(なたね油) 加工でん粉(タピオカ)	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)	豚肉、玉ねぎ、豆腐、小麦粉(皮)、鶏肉、豚脂 馬鈴薯でん粉、粒状小麦たん白、砂糖、食塩 しょうが、しょうゆ、こしょう、ベニコウジ色素 (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・ごまを含む食品を製造	たけのこ pH調整剤(クエン酸)
1月23日 はるまき	1月24日 むきえだまめ(大豆)	1月24日 ハム(ステーキ用)	1月24日 ほしがたあんにんどうふ
豚肉、野菜(にんじん、玉ねぎ、キャベツ) 植物油(大豆油)、豚脂、しょうゆ、小麦粉 ショートニング、はるさめ、馬鈴薯でん粉 しょうがペースト、ポークブイヨン、ポークエキス 発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ たん白加水分解物、香辛料 皮〔小麦粉、植物油(大豆油)、米粉、粉あめ、 ショートニング、食塩〕、ソルビトール、乳化剤 クエン酸鉄ナトリウム、増粘剤(キサンタンガム) (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)	枝豆 食塩 (大豆由来の原材料を含む)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 (豚肉由来の原材料を含む)	ブドウ糖果糖液糖、砂糖 にんじん汁、オレンジ果汁 植物油(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)
1月25日 わかめごはんのもと	1月25・27日 しろかまぼこ	1月25日 あまくちしろみそ	1月25日 こくとう
塩蔵わかめ、食塩 砂糖、酵母エキス ※本製品に使用するわかめは、えび・ かにの生息域で採取しています。	魚肉(スケソウタラ) 馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料 食塩、加工でん粉 ※同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造	米、大豆、食塩 水あめ、酒精 (大豆由来の原材料を含む)	原料糖 糖蜜 黒糖 水酸化カルシウム (小麦・卵・乳・大豆由来の原材料を含む)
1月30日 こめこめん	1月31日 つくねだんご(ノンフライ)	1月31日 こんにゃくかんてん	1月31日 ゆずこしょう
うるち米 馬鈴薯でん粉 植物油(米油、とうもろこし油) pH調整剤 グリシン	鶏肉、玉ねぎ、タピオカでん粉 馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、発酵調味料 香辛料、酵母エキス (鶏肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造	寒天 こんにゃく粉 増粘多糖類	ゆず 青唐辛子 食塩 酒精

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の可能性がります。  
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。

## 1月 小学校給食費のお支払いについて

1月分給食費の口座振替予定日は 2月27日(月) です。



★2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★

※12月分は1月26日(木)に口座振替予定です。  
1月25日(水)までに入金をお願いします。

## 給食に使用するお米について

豊中市の小学校給食では、12月から今年度収穫された豊中産と能勢産の新米を使用しています！

地域で収穫したものをその地域で消費することを「地産地消」と言います。「地産地消」では、輸送距離が短いため、環境にやさしく、食材をより新鮮な状態で消費者のもとへ届けることができます。給食に地元のお米を使うことで、食に対する関心を高めてもらいたいと思います。

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。