



学校給食 11月号 (B)

豊中市教育委員会
第 697 号

学校給食予定献立表

令和 4 年(2022年)11月

＜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

食事の前二年半を除く、二年間は好んでう。

毎日はしを持参しましょう。

11月8日 あじつけこざかな		11月8日 こもちししゃものフライ		11月9日 きのこごはんのもと		
かたくちいわし・砂糖 とうもろこしでん粉分解物 食塩 ※原材料のかたくちいわしは、 えび・かにを食べています。		カラフトシシャモ 衣（パン粉、小麦粉、ぶどう糖、イースト、 ショートニング、食塩、大豆粉、コーンフラワー、 ライ麦粉）、増粘多糖類 (小麦・大豆由来の原材料を含む)			野菜（ぶなしめじ、にんじん、まいたけ）、しょうゆ、食用植物油脂（なたね油） かつお風味調味料、かつお節エキス、みりん、干しいたけ、食塩、煮干エキス チキンエキス、醸造調味料、砂糖、かきエキス、昆布粉末、酵母エキス (小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む) ※本製品に使用する昆布は、えび・かにの生息域で採取しています。	
11月9日 しろみざかなだんご	11月9日 ちらめんじゃこ	11月10日 フィッシュフライ	11月10日 タルタルソース	11月11日 さわらのみりんぼし	11月14日 にこみもち	
魚肉（たら、あじ） 野菜（玉ねぎ、ごぼう） 馬鈴薯でん粉 砂糖、食塩 しょうが 魚しょう トレハロース	いわし稚魚 食塩 ※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。	ホキ 衣（パン粉、でん粉加工品、 砂糖、食塩、植物性たん白、 こしょう、酵母エキス） 加工でん粉 増粘多糖類 (小麦由来の原材料を含む)	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（大豆） 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)	さわら しょうゆ 砂糖 みりん風調味料 (小麦・大豆由来の 原材料を含む)	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	
11月14日 れんこんのはさみあげ	11月15日 かまぼこフレーク	11月16日 いわしのさんがやき	11月17日 おじゃがもちボール	11月17日 ブレーンオムレツ		
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)	魚肉（すけそうだら） 小麦でん粉、発酵調味液 食塩、砂糖 植物油（なたね油、大豆油） 炭酸カルシウム カロチノイド色素 (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでかに・卵・乳を含む食 品を製造	魚肉すり身（いわし、すけそうだら、イトヨリ） 玉ねぎ、鶏肉、粒状大豆たん白、キャベツ みそ、馬鈴薯でん粉、パン粉、米発酵調味料 なたね油、チキンエキス、砂糖、しょうゆ 食塩、おろしうが、酵母、香辛料 加工でん粉 (小麦・大豆・鶏肉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	じゃがいも 馬鈴薯でん粉 食塩 加工でん粉 グルコマンナン	鶏卵 砂糖 タピオカでん粉 穀物酢 食塩 なたね油 (卵由来の原材料を 含む)		
11月18日 もみじがたかまぼこ	11月18日 とよなかやさしいりコロッケ	11月24日 チキンハンバーグ	11月25日 つくねだんご（ノンフライ）	11月25日 さばのよしるぼし		
魚肉（すけそうたら） にんじん 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	じゃがいも、玉ねぎ、豚肉、砂糖、ねぎ、しょうゆ 乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料 衣（パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉） クチナシ青色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ色素 (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ご ま・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・やまいも・ りんご・ゼラチンを含む食品を製造	鶏肉、鶏皮、玉ねぎ パン粉、にんじん タピオカでん粉 粒状大豆たん白 砂糖、塩 白こしょう (小麦・大豆・鶏肉由 來の原材料を含む)	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	さば しょうゆ 砂糖 みりん風調味料 魚しょうゆ (小麦・さば・大豆 由来の原材料を含む)		
11月25日 あぶらふ	11月28日 ひとくちいかてんぶら	11月28日 ゆば	11月30日 たまふ	11月30日 あじのフライ		
小麦粉 グルテン 植物油（大豆油） (小麦・大豆由来の原材 料を含む)	いか、小麦粉、とうもろこしでん粉 揚油（なたね油、大豆油）、米粉 膨張剤、食塩、こしょう、水 炭酸カルシウム、ビタミンB2 (小麦・いか・大豆由来の原材料を含む)	大豆 (大豆由来の原材料を 含む)	小麦粉、小麦たん白 白玉粉、重曹 酸化防止剤（ビタミンE） (小麦由来の原材料を含む)	めあじ 衣（パン粉、小麦粉、食塩） 乳化剤 増粘多糖類 (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の可能性があります。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。

11月 小学校給食費のお支払いについて

11月分給食費の口座振替予定日は12月26日（月）です。



※10月分は11月28日（月）に日雇賃替予定です。11月25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。



今月は教科書や絵本の お話から考えた献立

「クメニュー」が



学校給食用半製品・加工品の配合表

11月2日 とりとやさいのフリッター	11月2日 なしぜりー	11月4日 こうやどうふ	11月7日 ちぐさやき
鶏肉、野菜（玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草、にんじん） 揚げ油（なたね油）、鶏皮 天ぷら粉（小麦粉、とうもろこしでん粉、米粉） 砂糖、チキンエキス、水あめ、食塩、酵母、酵母エキス トレハロース、膨張剤 （小麦・鶏肉由来の原材料を含む） <small>※同一ライセンスで揚げ、かに、卵、卵を含む食品を製造</small>	なし果汁 糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖） ゲル化剤（増粘多糖類） 乳酸カルシウム、香料 酸味料、ドロマイド ※同一ライセンスで小麦・卵・乳を含む食品を製造	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）	鶏卵 だし汁（昆布抽出液、たん白加水分解物、食塩、砂糖、酵母エキス、還元水あめ） ほうれん草、玉ねぎ、とうもろこしでん粉 にんじん、豆腐、砂糖、しょうゆ、食塩 植物油脂（なたね油） （小麦・大豆由来の原材料を含む）

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。