



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												
7月15日(金)	ごはん ぎゅうにゅう にくうどんじる	○	こめ	70	黄	7月19日(火)	ミルクツイスト1こ	○	●ミルクツイスト1こ	1こ	黄												
			ぎゅうにゅう	1ぼん	赤				ぎゅうにゅう	1ぼん	赤												
			にくうどん	10	赤				モロヘイヤのスープ	15	赤												
			うどん	20	黄				●とうふ	20	赤												
			にんじん	10	緑				●にんじん	10	緑												
			たまねぎ	25	緑				●たまねぎ	20	緑												
			あおねぎ	5	緑				●モロヘイヤ	5	緑												
			ほししいたけ	0.4	緑				●チキンスープ	8	緑												
			●だしパック	2					●しょうゆ	1.8													
			●さけ(酒)	1	黄				しお	0.7													
さとう	1		こしょう	0.025																			
●しょうゆ	1		なたねあぶら	0.1	黄																		
なたねあぶら	0.1	黄	パオズ	1こ	赤																		
●しょうゆ	1.8		パンパンジー	●ささみ(レトルト)	15	赤																	
しお	0.5			●きゅうり	15	緑																	
●ごま	1	黄		●にんじん	3	緑																	
●しょうゆ	1			●もやし	10	緑																	
なたねあぶら	0.1	黄		●ねりごま	0.5	黄																	
●しょうゆ	2			●しろすりごま	1	黄																	
なたねあぶら	0.1	黄		●トウバンジャン	0.04																		
●さとう	1	黄		●す	1																		
●しょうゆ	1			●しお	1																		
●しょうゆ	2			●しお	0.04																		
なたねあぶら	0.1	黄		●ごまあぶら	0.8	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											
598	21.5	18.8	1.7	285	61	1.4	206	0.24	0.43	17	3.9	593	24.1	24.7	2.7	348	80	1.4	224	0.37	0.52	11	3.0

### 学校給食用半製品・加工品の配合表

7月1日 かんそうらめ	7月4日 いわしのフライ	7月4・8日 たけのこ(水煮)	7月5日 ミックスビーンズ	7月6日 なめしのもと	7月6日 ほしがたかまぼこ	7月6日 そうめんのパチ	
梅干 しそ梅酢	いわし、パン粉、小麦粉、塩 こしょう、加工でん粉、乳化剤 増粘多糖類 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでいか・ごま・鮭・さば・大豆・りんごを含む食品を製造	たけのこ pH調整剤 (クエン酸)	大豆、金時豆 手亡、枝豆 食塩 (大豆由来の原材料を含む)	塩蔵広島菜、食塩、砂糖 水酸化カルシウム ※同一ラインで小麦・卵・乳・オレンジ・ごま・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む食品を製造	魚肉(すけそうたら) かぼちゃ、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	小麦粉 食塩 食用植物油(綿実油) (小麦由来の原材料を含む)	
7月6日	7月6日	7月7日	7月6日				
ほしがたハンバーグ		たなばたゼリー		たまごロール			
食肉(鶏肉、豚肉)、玉ねぎ、粒状植物性たん白、豚脂 ソテーオニオン、トマトケチャップ、糖類(砂糖、ぶどう糖) 植物油(なたね油、パーム油、ひまわり油) 乾燥マッシュポテト、にんにくペースト、しょうがペースト 香辛料、酵母エキス、食塩、加工でん粉、炭酸カルシウム 調味料(無塩塩)、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄 着色料(ココア) (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで小麦・卵・乳・牛肉・さば・ゼラチンを含む食品を製造		糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、砂糖、果糖) 果汁(なつみかん、メロン)、デキストリン 豆乳加工食品(植物油(パーム油)、豆乳クリーム、砂糖類 とうもろこしでん粉、食塩、添加物)、寒天 ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸カルシウム、酸味料、香料 加工でん粉、クチナシ色素、クエン酸鉄ナトリウム、乳化剤 ビタミンC、pH調整剤、セルロース、塩化マグネシウム (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・もも・りんごを含む食品を製造		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			
7月8日 しるみぎかなのフリッター	7月11日 にくだんご(フライずみ)	7月11日 ゆかり	7月12日 サーモンフライ	7月12日 タルタルソース			
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・いか・鮭・大豆・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造	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	塩蔵赤しそ (赤しそ、食塩、梅酢) 砂糖、食塩 酵母エキス、酸味料 ※同一ラインで小麦・卵・乳・オレンジ・ごま・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む食品を製造	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(なたね油、コーン油、パーム油)、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)			
7月13日	7月14日	7月15日	7月19日				
なしゼリー		ミンチカツ		パオズ			
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 ドロマイト ※同一ラインで小麦・卵・乳・オレンジ・大豆・もも・りんごを含む食品を製造		豚肉、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、たん白加水分解物、砂糖 食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉) (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・いか・牛肉・くるみ・ごま・鮭・鶏肉・バナナ・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。			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)



## 7月 小学校給食費のお支払いについて

7月分給食費は、**8月26日(金)**に口座振替予定です。

★8月25日(木)までに引き落とし口座への入金をお願いします★



6月分は7月26日(火)に口座振替予定です。7月25日(月)までに入金をお願いします。



## <2学期>

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																
8月26日(金)	ごはん ぎゅうにゅう フォーク・ガー	○	こめ	70	黄	8月30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	1ぼん	赤				ぎゅうにゅう	1ぼん	赤																
			とり	20	赤				ズッキーニのスープ	10	赤																
			▲クイッティオ	9	黄				●はるさめ	3	黄																
			しろねぎ	10	緑				●にんじん	10	緑																
			にんじん	5	緑				●たまねぎ	20	緑																
			こまつな	5	緑				●ズッキーニ	20	緑																
			●チキンスープ	8					●ポークスープ	5																	
			レモンかじゅう	0.9					●しょうゆ	1.6																	
			▲スクマム	1.4					しお	0.6																	
●しょうゆ	1.6		こしょう	0.025																							
しお	0.6		なたねあぶら	0.1	黄																						
こしょう	0.025		●あつあげ(平切り)	40	赤																						
なたねあぶら	0.1	黄	●ソテードオニオン	4	赤																						
●あつあげ(平切り)	40	赤	●あおねぎ	1	赤																						
●ソテードオニオン	4	赤	●トマトケチャップ	8	赤																						
●あおねぎ	1	赤	●トウバンジャン	0.02	赤																						
●トマトケチャップ	8	赤	さとう	0.6	黄																						
●トウバンジャン	0.02	赤	●ウインナーソーセージ	15	赤																						
さとう	0.6	黄	たまねぎ	15	赤																						
●ウインナーソーセージ	15	赤	とうもろこし	15	赤																						
たまねぎ	15	赤	しお	0.2	赤																						
とうもろこし	15	赤	なたねあぶら	0.1	黄																						
しお	0.2	赤	●あつあげ(平切り)	40	赤																						
なたねあぶら	0.1	黄	●ソテードオニオン	4	赤																						
●あつあげ(平切り)	40	赤	●あおねぎ	1	赤																						
●ソテードオニオン	4	赤	●トマトケチャップ	8	赤																						
●あおねぎ	1	赤	●トウバンジャン	0.02	赤																						
●トマトケチャップ	8	赤	さとう	0.6	黄																						
●トウバンジャン	0.02	赤	●ウインナーソーセージ	15	赤																						
さとう	0.6	黄	たまねぎ	15	赤																						
●ウインナーソーセージ	15	赤	とうもろこし	15	赤																						
たまねぎ	15	赤	しお	0.2	赤																						
とうもろこし	15	赤	なたねあぶら	0.1	黄																						
しお	0.2	赤	●あつあげ(平切り)	40	赤																						
なたねあぶら	0.1	黄	●ソテードオニオン	3	赤																						
●あつあげ(平切り)	40	赤	●おろしりんご	3	赤																						
●ソテードオニオン	3	赤	●ポークスープ	10	赤																						
●おろしりんご	3	赤	●チャツネ	5	黄																						
●ポークスープ	10	赤	○こむぎこ	5																							
●チャツネ	5	黄	●さつきんカレーこ	0.4																							
○こむぎこ	5		ターメリック	0.2																							
●さつきんカレーこ	0.4		なたねあぶら	3.5	黄																						
ターメリック	0.2		●トマトケチャップ	1																							
なたねあぶら	3.5	黄	●あかワイン	1																							
●トマトケチャップ	1		●ウスターソース	2																							
●あかワイン	1		●とんかつソース	1																							
●ウスターソース	2		●しょうゆ	0.5																							
●とんかつソース	1		しお	0.8																							
●しょうゆ	0.5		こしょう	0.025																							
しお	0.8		なたねあぶら	0.1	黄																						
こしょう	0.025		▲しるみぎかなのフリッター	50	赤																						
なたねあぶら	0.1	黄	なたねあぶら	5	黄																						
▲しるみぎかなのフリッター	50	赤	▲えだまめ(大豆)	40	緑																						
なたねあぶら	5	黄	栄養価	768	28.5	29.6	1.4	291	99	2.3	239	0.54	0.51	32	9.9	609	27.6	17.4	1.7	325	62	7.2	135	0.33	0.46	76	1.7

### 学校給食用半製品・加工品の配合表

8月26日 クイッティオ	8月26日 スクマム	8月29日 しるみぎかなのフリッター	8月29日 えだまめ(大豆)	8月30日 フレンチポテト	8月31日 にくだんご(ノンフライ)	8月31日 シャインマスカットゼリー
米 馬鈴薯でん粉	かたくちいわし 食塩	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・いか・鮭・大豆・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造	枝豆 食塩 (大豆由来の原材料を含む)	馬鈴薯 植物油(パーム油) ※同一ラインで小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造	豚肉、玉ねぎ、パン粉 タピオカでん粉 粒状大豆たん白、砂糖 食塩、白こしょう (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・牛肉・ごま・鶏肉・やまいもを含む食品を製造	糖類 (果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖) ぶどう果汁、ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸カルシウム、香料、酸味料 クエン酸鉄ナトリウム ビタミンC、クチナシ色素 ※同一ラインで小麦・卵・乳・オレンジ・大豆・もも・りんごを含む食品を製造

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。



## 8月 小学校給食費のお支払いについて

8月分給食費は、9月分と合算して

**10月26日(水)**に口座振替予定です。

★10月25日(火)までに引き落とし口座への入金をお願いします★



※7月分は8月26日(金)に口座振替予定です。

8月25日(木)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。

