

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		こめ	70	黄	7月19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	
	なつやさいのチキンカレーライス		とりにく にんじん たまねぎ なす かぼちゃ トマト オクラ つちしょうが おろしにんにく	20 15 50 20 30 10 3 0.5 0.3	赤 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑		コンソメスープ		ぶたにく ●アルファベットマカロニ じゃがいも にんじん たまねぎ とうもろこし ポークスープ	1ぶくら 15 3 20 10 15 3 5	黄 赤 黄 黄 緑 緑 緑	
			●ソテードオニオン ●チキンスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3 10 5 5	緑 黄		▲ミンチカツ		なたねあぶら	5	黄	
			●さっきんカレーこ ターメリック なたねあぶら	0.4 0.2 3.5	黄		●ちゅうのうソース(クラス1本)		なたねあぶら	4	黄	
			●トマトケチャップ ●あかワイン ●ウスターソース ●とんかつソース ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	1 1 2 1 0.5 0.9 0.025 0.1	黄		●パラペーコン		たまねぎ しめじ エリンギ えのきたけ とうもろこし おろしにんにく ●しょうゆ しお なたねあぶら	15 5 5 10 10 5 0.1 1.5 0.05 0.1	赤 緑 緑 緑 緑 緑 緑 黄	
		ワインナーソーセージ なしゼリー		●ワインナーソーセージ ▲なしゼリー(角切り)	1ぼん 70		赤 黄	◎ミンチカツ ソース(クラス1本)			1こ	赤 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) g カルシウム mg マグネシウム mg 鉄 mg ビタミン AvgRAE B1 mg B2 mg B6 mg C mg 食物繊維 g		658 20.6 20.0 1.8 339 86 1.3 398 0.36 0.45 24 4.2				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 AvgRAE B1 mg B2 mg B6 mg C mg 食物繊維 g		728 28.0 33.9 3.3 339 75 1.4 162 0.70 0.55 13 6.5	

学校給食用半製品・加工品の配合表

7月1・11日 たけのこ(水煮)	7月1日 しろみざかなのフリッター	7月4日 にくだんご(フライずみ)	7月4日 ゆかり
たけのこ pH調整剤(クエン酸)	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
7月5日 サーモンフライ	7月5日 タルタルソース	7月6日 なめしのもと	7月6日 ほしがたかまぼこ
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) ビクルス、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)	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
7月6日 たなばたゼリー	7月7日 チキンナゲット	7月8日 かんそうらめ	7月11日 いわしのフライ
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	鶏肉、つなぎ(コーンスターチ、パン粉) 豚脂、粉末状植物性たん白、しょうゆ、食塩 チキンスープ、香辛料、たん白加水分解物 おろしにんにく、デキストリン、酵母エキス 衣(パン粉、小麦粉、コーングリツ、コーンスターチ、食塩、しょうゆ、香辛料) 揚げ油(なたね油、パーム油) ピロリン酸第二鉄、加工でん粉、増粘多糖類 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	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
7月13日 ちりめんじゃこ	7月14日 パオズ	7月15日 なしゼリー	7月19日 ミンチカツ
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・いかを混ぜ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)	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

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		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		○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	
	なつやさいのチキンカレーライス		とりにく にんじん たまねぎ じゃがいも かぼちゃ トマト オクラ つちしょうが おろしにんにく	20 15 50 20 30 10 3 0.5 0.3	赤 緑 緑 黄 緑 緑 緑 緑 緑		ポークカレーライス		ぶたにく にんじん たまねぎ じゃがいも つちしょうが おろしにんにく ●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ ●さっきんカレーこ ターメリック なたねあぶら	20 20 60 50 0.5 0.3 3 3 10 5 5 0.4 0.2 3.5	赤 赤 緑 黄 緑 緑 緑 黄 黄	
			●ソテードオニオン ●チキンスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3 10 5 5	黄		●トマトケチャップ ●あかワイン ●ウスターソース ●とんかつソース ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	1 1 2 1 0.5 0.8 0.025 0.1	黄	▲しろみざかなのフリッター なたねあぶら ▲えだまめ(大豆)	50 5 40	赤 黄 緑
			●さっきんカレーこ ターメリック なたねあぶら	0.4 0.2 3.5	黄		●トマトケチャップ ●あかワイン ●ウスターソース ●とんかつソース ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	1 1 2 1 0.5 0.8 0.025 0.1	黄	◎しろみざかなのフリッター えだまめ	50 5 40	赤 黄 緑
		ワインナーソーセージ なしゼリー		●ワインナーソーセージ ▲なしゼリー(角切り)	1ぼん 70		赤 黄	◎ミンチカツ ソース(クラス1本)			1こ	赤 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) g カルシウム mg マグネシウム mg 鉄 mg ビタミン AvgRAE B1 mg B2 mg B6 mg C mg 食物繊維 g		583 20.6 20.0 1.8 339 86 1.3 398 0.36 0.45 24 4.2				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 AvgRAE B1 mg B2 mg B6 mg C mg 食物繊維 g		583 28.5 29.6 1.4 297 95 2.1 135 0.31 0.42 8 2.2	

※毎日しを参しましゅう。

学校給食用半製品・加工品の配合表

8月26日 しろみざかなのフリッター	8月26日 えだまめ(大豆)	8月29日 クイッティオ	8月29日 ヌクナム	8月30日 にくだんご(ノンフライ)	8月30日 シャインマスカットゼリー	8月31日 フレンチポテト
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)	米 馬鈴薯でん粉	かたくちいわし 食塩	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	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

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。

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!

