



学校給食 7・8月号 (B)

豊中市教育委員会
第 694 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) 7・8月

榮養三色

示…からだをつくる食品
質…熱や力のもとになる食品
量…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

食事の前二年半を除く、二年間は好んでう。

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		
7月7日(木)	クロッワサン1こ	●クロッワサン1こ	1こ	黄		7月12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ぽん	赤			ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぽん	赤			
	コーンスープ	ぶたにく にんじん たまねぎ にら とうもろこし とうもろこしペースト ●ポークスープ ●でんぶん ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	15 10 25 3 5 10 5 0.7 1.8 0.7 0.025 0.1	赤 緑 緑 緑 緑 黄			チョコレートクリーム スープに	●チョコレートクリーム ぶたにく ▲ミックスピーナッツ にんじん たまねぎ じゃがいも エリンギ ●ポークスープ ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	1ふくろ 25 10 15 40 50 10 5 2 0.6 0.025 0.1	黄 赤 黄 赤	緑 緑 黄 緑		
	チキンナゲット	▲チキンナゲット なたねあぶら	2こ 4	赤 黄			ローストチキン	とりにく ●みりん さとう ●しょうゆ ●でんぶん ●ハム きゅうり あかビーマン キャベツ さとう ●す しお オリーブあぶら	1きれ 1 1.5 2 0.3 10 12 3 15 0.8 2 0.4 2.5	黄 赤			
	ツナとチンゲンサイのサラダ	●まぐろ(レトルト) たまねぎ チンゲンサイ ●す しお さとう なたねあぶら	10 10 25 2 0.25 0.6 2	赤 緑 緑 黄 黄			イタリアンサラダ	●ハム きゅうり あかビーマン キャベツ さとう ●す しお	10 12 3 15 0.8 2 0.4	黄 赤 緑 緑 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 AugRAE B1 mg B2 mg C mg	食物繊維 g			オーリーブあぶら	2.5	黄				
	688	23.6	41.0	2.7	296	62	2.6	217	0.38	0.48	14	3.2	
7月8日(金)	ごはん	こめ	70	黄		7月13日(水)	ごはん	こめ	70	黄			
	ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぽん	赤			ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぽん	赤			
	きざみのり	きざみのり	1ふくろ	赤			にくうどんじる	ぎゅうにく ●うどん にんじん たまねぎ あおねぎ ほししいたけ ●だしパック ●さけ(酒) さとう ●しょうゆ なたねあぶら ●しょうゆ しお	10 20 10 25 5 5 0.4 2 1 1 0.1 0.5	赤 黄 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 黄			
	しおとりちゃづけ(たまごりり)	とりにく ○たまご にんじん みずな きゅうり あおねぎ つちしょうが おろしにんにく しろいりごま ●チキンスープ ●でんぶん しお ●ごまあぶら なたねあぶら	20 20 5 5 8 3 0.5 0.1 2 8 1 1.1 0.1 0.1	赤 赤 緑 緑 緑 緑 緑 緑 黄			ゴーヤいりかきあげ	▲ちりめんじゃこ ゴーヤ にんじん たまねぎ とうもろこし ○こむぎご しお なたねあぶら	2 10 5 20 5 11 0.1 5	赤 黄 緑 緑 緑 緑 緑 緑			
	さばのしおやき	さば しお	1きれ	赤			こんにゃくととりにくのいためもの	とりにく ●ねじりこんにゃく さんどまめ ●みりん さとう ●しょうゆ なたねあぶら	20 30 30 20 5 30 5 2 1 1 0.025 0.1	赤 绿 绿 绿 绿 黄			
	うめボテサラダ	じゃがいも にんじん たまねぎ ▲かんそううめ さとう ●す しお ●マヨネーズふうドレッシング	30 5 10 0.3 0.3 0.3 0.05 5	黄 緑 緑 緑 黄			パオズ	●パオズ ●ささみ(レトルト) きゅうり にんじん もやし ねりごま しろすりごま ●トウバンジャン さとう ●す ●しょうゆ しお ●ごまあぶら	1こ 15 15 15 20 5 8 1.8 0.7 0.025 0.1 1 1 1 0.04 0.04 0.8	黄 赤 赤 赤 绿 绿 绿 绿 绿 黄			
	栄養価	624	26.5	26.3	2.0	290	76	1.9	218	0.27	0.61	18	4.3
7月11日(月)	ごはん	こめ	70	黄		7月14日(木)	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	○ぎゅうにゅう	1ぽん	赤			ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ぽん	赤			
	ぶたじる	ぶたにく ●うすあげ ●いたこんにゃく じゃがいも にんじん たまねぎ あおねぎ ●にぼしこ ●みそ なたねあぶら	15 3 5 20 5 15 5 0.5 9 0.1	赤 赤 黄 緑 緑 緑 黄			モロヘイヤのスープ	●ウインナーソーセージ とうふ にんじん たまねぎ モロヘイヤ ●チキンスープ ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	15 20 10 20 5 8 1.8 0.7 0.025 0.1	赤 赤 绿 绿 绿 绿 绿 绿 绿 黄			
	いわしのフライソース(クラス1本)	▲いわしのフライ なたねあぶら ●ちゅうのうソース(クラス1本)	1こ 4 4	赤 黄			パオズ	●パオズ ●ささみ(レトルト) きゅうり にんじん もやし ねりごま しろすりごま ●トウバンジャン さとう ●す ●しょうゆ しお ●ごまあぶら	1こ 15 15 3 10 0.5 1 0.04 1 1 1 0.04 0.8	黄 赤 赤 绿 绿 绿 绿 绿 绿 黄			
	ぎゅうにくのしぐれに	ぎゅうにく ▲たけのこ(水煮) さんどまめ つちしょうが ●みりん さとう ●しょうゆ なたねあぶら	20 20 5 0.3 1 1.8 2.5 0.1	赤 緑 緑 緑 黄			パンパンジー	●パンパンジー ●ささみ(レトルト) きゅうり にんじん もやし ねりごま しろすりごま ●トウバンジャン さとう ●す ●しょうゆ しお ●ごまあぶら	2.7 348 80 1.4 224 0.37 0.52 11	3.0			
	栄養価	662	26.6	23.6	2.2	301	76	2.4	125	0.32	0.53	11	4.1
	栄養価	593	24.1	24.7	2.7	348	80	1.4	224	0.37	0.52	11	3.9

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													
7月15日(金)	ごはん ぎゅうにゅう なつやさいの チキンカレーライス	こめ	70	黄	7月19日(火)	コッペパン1こ ぎゅうにゅう ミルククリーム 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 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 ●ソテードオニオン ●チキンスープ ●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 ●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	●コッペパン1こ ○ぎゅうにゅう ●ミルククリーム 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 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 ●ソテードオニオン ●チキンスープ ●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 ●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こ 1ほん 1ふくろ	黄 赤 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄															
		○ぎゅうにゅう	1ほん	赤			1ほん	赤																
		とりにく	20	赤			10	黄																
		にんじん	15	緑			15	黄																
		たまねぎ	50	緑			15	黄																
		なす	20	緑			20	黄																
		かぼちゃ	30	緑			10	黄																
		トマト	10	緑			15	黄																
		オクラ	3	緑			3	黄																
		つちしょうが	0.5	緑			3	黄																
		おろしにんにく	0.3	緑			5	黄																
		●ソテードオニオン	3	緑			5	黄																
		●チキンスープ	10	緑			1.8	黄																
		●チャツネ	5	緑			0.7	黄																
		○こむぎこ	5	黄			0.025	黄																
		●さっきんカレーこ	0.4	黄			0.1	黄																
		ターメリック	0.2	黄			1.5	赤																
		なたねあぶら	3.5	黄			5	黄																
		●トマトケチャップ	1	黄			10	黄																
		●あかワイン	1	黄			10	黄																
		●ウスターソース	2	黄			10	黄																
		●とんかつソース	1	黄			1.5	黄																
		●しょうゆ	0.5	黄			0.05	黄																
		しお	0.9	黄			0.1	黄																
		こしょう	0.025	黄			0.1	黄																
		なたねあぶら	0.1	黄			0.1	黄																
	ワインナソーセージ	●ワインナソーセージ	1ほん	赤			0.05	黄																
	なしゼリー	▲なしゼリー(角切り)	70	黄			0.1	黄																
栄養価	エネルギー・たんぱく質 kcal	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}	B ₁ mg	B ₂ mg	食物繊維 C mg	エネルギー・たんぱく質 kcal	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}	B ₁ mg	B ₂ mg	食物繊維 C mg				
	658	20.6	20.0	1.8	339	86	1.3	398	0.36	0.45	24	4.2	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 (フライズみ)	7月4日 ゆかり	
たけのこ pH調整剤 (クエン酸) 衣 (小麦粉、小麦でん粉、食塩、砂糖) 揚げ油 (バーム油) (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	ホキ 衣 (小麦粉、小麦でん粉、食塩、砂糖) 揚げ油 (バーム油) (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	7月6日 ほしがたコロッケ
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) ピクリス、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)	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	じゃがいも、豚肉、玉ねぎ パン粉、マッシュポテト 食塩、こしょう 衣 (パン粉、小麦粉、米粉、 とうもろこしでん粉、 マルトデキストリン) タピオカでん粉、コーンスター ^チ (小麦・豚肉由来の原材料を含む)
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 かんそううめ	7月11日 いわしのフライ	7月12日 ミックスビーンズ
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 (植物油脂 (バーム油)、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、コーングリッツ、 コーンスター ^チ 、食塩、しょうゆ、香辛料) 揚げ油 (なたね油、バーム油) 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	大豆 金時豆 手芋 枝豆 食塩 (大豆由来の原材 料を含む)
7月13日 ちりめんじゅこ	7月14日 パオズ	7月15日 なしぜりー	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 (植物油脂 (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 ドロマイド ※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★



<2学期>

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 ヌクマム	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・豚肉由來の 原材料を含む) ※同一ラインで卵・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 ケ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 植物油脂（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。

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。

