

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
9月22日(木)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1	黄	9月28日(水)	ごはん		こめ	70	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
	レニズンクリーム	●	レニズンクリーム	1ぶくろ	黄		しろうもろ	▲	しろうもろ	30	赤
	ラビオリスノー		ぶたにく	5	赤		にんじん	●	にんじん	5	緑
			たまねぎ	15	黄		たまねぎ	●	たまねぎ	25	緑
		にんじん	5	緑	あおねぎ	●	あおねぎ	5	緑		
		たまねぎ	20	緑	だしこんぶ	●	だしこんぶ	0.2	黄		
		エリンギ	5	緑	●だしバック	●	だしバック	2	黄		
		チンゲンサイ	10	黄	●しょうゆ	●	しょうゆ	1.5	黄		
		ポークスープ	8	黄	●しお	●	しお	0.6	黄		
		しょうゆ	1.6	黄	●しょうゆ	●	しょうゆ	1.5	黄		
		しお	0.5	黄	●しお	●	しお	0.6	黄		
		こしょう	0.025	黄	●こしょう	●	こしょう	0.025	黄		
		なたねあぶら	0.1	黄	●なたねあぶら	●	なたねあぶら	0.1	黄		
		おさかなナゲット	2	赤	●おさかなナゲット	●	おさかなナゲット	2	赤		
		どりにくとコーンのバターいため	4	黄	●どりにくとコーンのバターいため	●	どりにくとコーンのバターいため	4	黄		
			15	赤	●たまねぎ	●	たまねぎ	15	赤		
			10	赤	●とうもろこし	●	とうもろこし	10	赤		
			5	赤	●にんじん	●	にんじん	5	赤		
			20	赤	●たまねぎ	●	たまねぎ	20	赤		
			0.2	黄	●おろしにんにく	●	おろしにんにく	0.2	黄		
			1	黄	●バター	●	バター	1	黄		
			0.7	黄	●しょうゆ	●	しょうゆ	0.7	黄		
			0.1	黄	●しお	●	しお	0.1	黄		
			0.015	黄	●こしょう	●	こしょう	0.015	黄		
			0.1	黄	●なたねあぶら	●	なたねあぶら	0.1	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
値	652	26.2	29.5	2.4	323	70	5.7	176	0.35	0.48	6	3.6	

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
9月26日(月)	ごはん		こめ	70	黄	9月29日(木)	ごはん		こめ	70	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
	あつあげのしょうがに		どりにく	25	赤		ポークビーンズ	○	ポークビーンズ	20	赤
			●あつあげ(平切り)	40	赤		ひよこめ	●	ひよこめ	15	黄
			にんじん	20	赤		にんじん	●	にんじん	15	赤
		たまねぎ	50	赤	たまねぎ	●	たまねぎ	50	赤		
		しめじ	5	赤	じゃがいも	●	じゃがいも	50	黄		
		はくさい	10	赤	●ポークスープ	●	ポークスープ	5	黄		
		つちしょうが	1.5	赤	●トマトソース	●	トマトソース	11	黄		
		●さけ(酒)	1	黄	●トマトケチャップ	●	トマトケチャップ	11	黄		
		さとう	2.5	黄	●ウスターソース	●	ウスターソース	11	黄		
		●しょうゆ	5.5	黄	●しお	●	しお	0.3	黄		
		なたねあぶら	0.1	黄	●ウスターソース	●	ウスターソース	2	黄		
		シルバー(魚)	0.1	黄	●しお	●	しお	0.4	黄		
		●みりん	1	赤	●こしょう	●	こしょう	0.025	黄		
		さとう	1.5	黄	●なたねあぶら	●	なたねあぶら	0.1	黄		
		●しょうゆ	2	黄	●どりにく	●	どりにく	60	赤		
		●でんぶん	0.3	黄	●おろしりんご	●	おろしりんご	5	赤		
		●ハム	10	黄	●おろしにんにく	●	おろしにんにく	0.1	赤		
		にんじん	5	赤	●レモンかじゅう	●	レモンかじゅう	0.3	赤		
		こまつな	5	赤	●さとう	●	さとう	1.5	黄		
		もやし	25	赤	●しょうゆ	●	しょうゆ	2	黄		
		しろすりごま	1.5	赤	●でんぶん	●	でんぶん	0.2	黄		
		さとう	1	黄	●ハム	●	ハム	10	黄		
		しょうゆ	2	黄	●キャベツ	●	キャベツ	20	赤		
			2	黄	●にんじん	●	にんじん	5	赤		
			0.2	黄	●とうもろこし	●	とうもろこし	5	赤		
			2	黄	●コーンドレッシング	●	コーンドレッシング	5	赤		

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
値	620	30.9	19.3	2.1	326	115	2.4	317	0.36	0.51	14	3.0	

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
9月27日(火)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1	黄	9月30日(金)	ごはん		こめ	70	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
	ミルククリーム	●	ミルククリーム	1ぶくろ	黄		ごんぶのつくだに	●	ごんぶのつくだに	1ぶくろ	赤
	コーンスープ		どりにく	15	赤		どりにく	●	どりにく	10	赤
			にんじん	10	赤		●うどん	●	うどん	15	黄
		たまねぎ	20	赤	にんじん	●	にんじん	10	赤		
		にら	3	赤	たまねぎ	●	たまねぎ	20	赤		
		とうもろこし	5	赤	あおねぎ	●	あおねぎ	5	赤		
		とうもろこしペースト	10	赤	ほししいたけ	●	ほししいたけ	0.3	赤		
		●チキンスープ	8	赤	●だしバック	●	だしバック	2	赤		
		●でんぶん	0.7	黄	●さけ(酒)	●	さけ(酒)	1	黄		
		●しょうゆ	1.6	黄	●さとう	●	さとう	1	黄		
		しお	0.6	黄	●しょうゆ	●	しょうゆ	1	黄		
		こしょう	0.025	黄	●なたねあぶら	●	なたねあぶら	0.1	黄		
		なたねあぶら	0.1	黄	●しょうゆ	●	しょうゆ	1.6	黄		
		ぶたにく	1	赤	●しお	●	しお	0.4	黄		
		たまねぎ	8	赤	●ちりめんじゃこ	●	ちりめんじゃこ	2	赤		
		おろしにんにく	0.2	赤	●ひきわりだいた	●	ひきわりだいた	10	赤		
		●トマトケチャップ	3	赤	●にんじん	●	にんじん	5	赤		
		●あかワイン	0.5	黄	●たまねぎ	●	たまねぎ	20	赤		
		さとう	0.8	黄	●とうもろこし	●	とうもろこし	5	赤		
		●ウスターソース	1.5	黄	○こむぎこ	○	こむぎこ	11	黄		
		●しょうゆ	0.4	黄	●しお	●	しお	0.1	黄		
		●でんぶん	0.2	黄	●なたねあぶら	●	なたねあぶら	5	黄		
		●たまねぎ	0.1	黄	●ぶたにく	●	ぶたにく	15	黄		
		●なたねあぶら	0.1	黄	●ちくわ	●	ちくわ	5	赤		
		●パラペーゴン	5	赤	●にんじん	●	にんじん	5	赤		
		●スパゲティ	10	赤	●れんこん	●	れんこん	15	赤		
		●たまねぎ	5	赤	●しろいりごま	●	しろいりごま	1	黄		
		しめじ	5	赤	●みりん	●	みりん	1	黄		
		えのきたけ	10	赤	●さとう	●	さとう	0.5	黄		
		ブラウンマッシュルーム	5	赤	●しょうゆ	●	しょうゆ	1.5	黄		
		おろしにんにく	0.2	赤	●なたねあぶら	●	なたねあぶら	0.1	黄		
		●しょうゆ	1	黄	●オリーブあぶら	●	オリーブあぶら	0.5	黄		
		しお	0.1	黄							
		オリーブあぶら	0.5	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
値	646	29.2	26.6	2.5	337	75	1.2	163	0.60	0.53	7	4.6	

学校給食用半製品・加工品の配合表

9月1日	9月1日	9月1日	9月2・8日	9月5日	9月6・15・28日	9月7日
ほうさいシチュー	かんパン	はくとうゼリー	たけのこ(水煮)	こなさんしょう	むきえだまめ(大豆)	なめしのもと
野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん) パーム油、砂糖、デキストリン トマトペースト、食塩、酵母エキス 玉ねぎエキス、ガーリックペースト、香辛料 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素 乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC) 香料、香辛料抽出物	小麦粉、砂糖 ショートニング 食塩 黒ごま イースト (小麦・ごま由来の原材料を含む)	ぶどう糖果糖液糖 もも濃縮果汁 りんご濃縮果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 (もも・りんご由来の原材料を含む)	たけのこ pH調整剤 (クエン酸)	花椒 山椒	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

※毎日はしを持参しましょう。

9月7日	9月8日	9月9日	9月9日	9月9日
さんまのフライ	とうふシュウマイ	しらたまだんご	さといもコロッケ	おつきみゼリー
さんま パン粉 バターミックス (小麦・大豆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 ペニコウジ色素 (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	うるち米 もち米	野菜(さといも、玉ねぎ、にんじん) 鶏肉、砂糖、パン粉、しょうゆ 大豆油、食塩 衣(パン粉、米粉、小麦粉) ぶどう糖、寒天、乳酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳化剤 ビタミンC、香料、着色料(クチナシ、カロチノイド) クエン酸鉄ナトリウム (りんご由来の原材料を含む)	りんご果汁(濃縮還元)、ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖 うんしゅうみかん果汁(濃縮還元) 水溶性食物繊維、水あめ、植物油(米油) ぶどう糖、寒天、乳酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳化剤 ビタミンC、香料、着色料(クチナシ、カロチノイド) クエン酸鉄ナトリウム (りんご由来の原材料を含む)
9月12日 おつゆせんべい	9月12日 さばのみりんぼし	9月13日 チキンカツ	9月14日 うずらたまご(水煮)	9月14日 チヂミ
小麦粉、食塩 膨張剤 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳・落花生・アーモンド・いか・くるみ・ごま・大豆・りんごを含む食品を製造	さば しょうゆ 砂糖 みりん風調味料 加工でん粉、増粘多糖類 (小麦・さば・大豆由来の原材料を含む)	鶏むね肉 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・鶏肉由来の原材料を含む)	うずら卵 食塩 (卵由来の原材料を含む)	野菜(キャベツ、にら) ミックス粉(小麦粉、米粉、小麦でん粉、コーンスターチ、食塩、グラニュー糖、ぶどう糖、たん白加水分解物) 植物油(米油)、天かす、いか、たこ、かつおだし、増粘多糖類 (小麦・いか・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造
9月15日 いかフライ	9月15日 イタリアンドレッシング	9月16日 うさぎがたハンバーグ	9月20日 ピーマンにくづめフライ	9月21日 ブレンオムレツ
いか、衣(パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、植物性たん白、植物性油脂(なたね油)、食塩、こしょう) 乳化剤、イーストフード (小麦・いか・大豆由来の原材料を含む)	食用植物油(なたね油) 砂糖、醸造酢、食塩 発酵調味料、玉ねぎ 香味食用油(米油、バジル) 酵母エキスパウダー、香辛料 トマト、酸味料 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	食肉(鶏肉、豚肉)、玉ねぎ、豚脂 粒状植物性たん白、砂糖、水溶性食物繊維 粉末状植物性たん白、酵母エキス トマトペースト、ぶどう糖、食塩 にんにくペースト、香辛料 加工でん粉、増粘剤(加工でん粉) 炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄 (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	ピーマン、豚肉、玉ねぎ、鶏肉 パン粉、砂糖、しょうゆ、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・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	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)
9月22日 ラビオリ	9月22日 おさかなナゲット	9月28日 しろみぎかなだんご	9月28日 れんこんのはさみあげ	9月30日 ちりめんじゃこ
皮(小麦粉、食塩) 豚肉、パン粉 玉ねぎ、食塩 ポークエキス 香辛料 酵母エキス (小麦・豚肉由来の原材料を含む)	あじ、大豆たん白、パン粉、植物油(なたね油) 豚脂、水あめ、チキンエキス調味料、カレー粉、食塩 衣(小麦粉、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、食塩、しょうがペースト、加工でん粉、セルロース) 揚げ油(パーム油)、加工でん粉、ベーキングパウダー クエン酸鉄 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む) ※本製品で使用しているあじは、えび・かにを食べています。	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	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)	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。

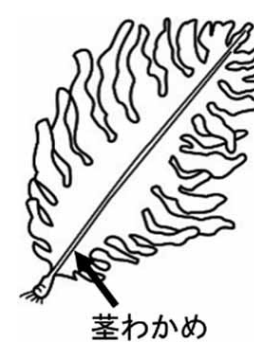
学校給食調理場内ではすべての食材がアレルギーのコンタミネーションの可能性がります。詳細は4月に配布している「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」をご覧ください。

9月 小学校給食費のお支払いについて

9月分給食費は、8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★

大分県国東市の「くきわかめ」を給食で使っています!



献立表の食品名に「くきわかめ(国東市)」と記載している給食には、九州・大分県の国東市から届いた食材を使用しています。豊中市と国東市は大阪国際空港の就航路線でつながっていて、飛行機で約1時間で行くことができます。国東市のおいしいくきわかめを味わって食べてください。

