

学校給食 6月号 (A)

豊中市教育委員会
第 693 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) 6 月

栄養三色

- 赤…からだをつくる食品
- 黄…熱や力のもとになる食品
- 緑…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

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
6月1日(水)	ごはん		こめ	70	黄	6月6日(月)	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ごはん		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
6月2日(木)	じゃがいものしおこうじ		ぶたにく	20	赤	スンドゥブチゲ		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	
	コッペパン1こ		●つきこんやく	20	赤	コッペパン1こ		●コッペパン1こ	1こ	黄	
6月3日(金)	さわらのごみそかけ		●じゃがいも	50	黄	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	
	ブチブチサラダ		●にんじん	15	黄	パンパキンスープ		●とりにく	10	赤	

食事の前には手をきれいに洗いましう。

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
6月9日(木)	こめこうじにゅうパン1こ		●こめこうじにゅうパン1こ	1こ	黄	6月15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
6月10日(金)	ママーボー豆腐		●豆腐	60	赤	コッペパン1こ		●コッペパン1こ	1こ	黄	
	コーンシュウマイ		●コーンシュウマイ	2こ	赤	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	
6月13日(月)	ごはん		こめ	70	黄	さげのしおやき		さげ(酒)	1きれ	赤	
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	かぼちゃのそぼろに		●かぼちゃ	20	赤	
6月14日(火)	ミニやきそば		●ミニやきそば	10	黄	なっとう(直送)		▲なっとう	1こ	黄	
	ごはん		こめ	70	黄	ごはん		こめ	70	黄	

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色
6月21日(火)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	10	黄
	きゅうにゅう	○	きゅうにゅう	10	赤
	わふうスバゲティ	●	スバゲティ	15	赤
	きざみのり(クラス1袋)	●	まぐろ(レトルト)	15	黄
		●	にんじん	10	緑
		●	たまねぎ	60	緑
		●	エリンギ	5	緑
		●	ポークスープ	8	緑
		●	しろワイン	1	黄
		●	しょうゆ	2	黄
6月22日(水)	どりにくのレモンしょうゆかけ		なたねあぶら	0.1	黄
			きざみのり(クラス1袋)	0.5	赤
			どりにく	50	赤
			レモンかじゅう	1.5	緑
			さとう	2	黄
			しょうゆ	2	黄
			でんぶん	0.3	黄
			えだまめ	40	緑
栄養価 kcal 670 36.6 25.7 2.6 322 107 2.4 183 0.48 0.56 70 5.8					
6月23日(木)	わかめごはん		わかめ	70	黄
			▲わかめごはんのもと	2.2	赤
			○きゅうにゅう	10	赤
			ぶたにく	10	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	15	緑
			かぼちゃ	30	緑
			あおなご	5	赤
			にんじん	0.5	赤
			みそ	9	黄
6月24日(金)	ちくわのいそべあげ	▲	ちくわのいそべあげ	10	赤
			なたねあぶら	3	黄
			▲なたねあぶら	3	赤
			●さき(レトルト)	15	赤
			もやし	15	緑
			きゅうり	15	緑
			さとう	1.5	黄
			す	2	黄
			しょうゆ	2	黄
			しお	0.05	黄
栄養価 kcal 599 21.2 19.7 3.0 340 94 2.2 359 0.29 0.43 22 4.8					
6月25日(土)	こくとうパン1こ	●	こくとうパン1こ	10	黄
	きゅうにゅう	○	きゅうにゅう	10	赤
	もずくスープ	▲	もずくもずく	0.6	赤
			にんじん	10	赤
			たまねぎ	30	赤
			えのきたけ	5	赤
			あおなご	5	赤
			チキンスープ	8	赤
			しょうゆ	1.8	赤
			しお	0.7	赤
6月26日(日)	ぶたにくのオニオンソースかけ	●	ぶたにく	50	黄
			ソテードオニオン	5	赤
			●あかワイン	1	赤
			さとう	0.8	黄
			しょうゆ	1.5	黄
			でんぶん	0.3	黄
			●やきぶた	10	赤
			○たまご	20	赤
			●とうふ	10	赤
			にんじん	5	赤
栄養価 kcal 598 31.8 24.8 2.9 318 83 1.9 231 0.64 0.69 16 3.5					
6月27日(月)	ごはん		ごめ	70	黄
	きゅうにゅう	○	きゅうにゅう	10	赤
	にくだんご(フライずみ)	▲	にくだんご(フライずみ)	30	赤
			チンゲンサイ	30	赤
			きりぼしだいこん	2	赤
			にんじん	15	赤
			たまねぎ	60	赤
			エリンギ	8	赤
			ほししいたけ	0.4	赤
			●ポークスープ	5	赤
栄養価 kcal 594 24.1 17.2 1.7 275 81 1.7 155 0.40 0.42 7 3.8					
6月28日(火)	さかなすりみカツ	○	さかなすりみカツ	10	赤
			▲なたねあぶら	5	赤
			●まぐろ(レトルト)	8	赤
			きりぼしだいこん	5	赤
			にんじん	7	赤
			さんごま	0.15	赤
			●さつぎんカレーこ	2	赤
			しょうゆ	2	赤
			●マヨネーズふうドレッシング	5	黄
			なたねあぶら	0.1	黄
栄養価 kcal 649 25.3 27.0 3.0 427 87 4.1 229 0.40 0.46 24 6.0					
6月29日(水)	ごはん		ごめ	70	黄
	きゅうにゅう	○	きゅうにゅう	10	赤
	いろどりだじゅうめんじる	●	どりにく	15	赤
			▲ほしがたかまぼこ	5	赤
			●スバゲティ	5	赤
			にんじん	5	赤
			たまねぎ	20	赤
			ほししいたけ	0.4	赤
			オクラ	5	赤
			●だしパック	2	赤
栄養価 kcal 649 25.3 27.0 3.0 427 87 4.1 229 0.40 0.46 24 6.0					
6月30日(木)	豆腐形コロッケ	▲	なたねあぶら	0.1	黄
			▲ほしがたコロッケ	10	黄
			なたねあぶら	4	黄
			ぶたにく	15	赤
			にんじん	5	赤
			●つきごんにゃく	5	赤
			ごぼう	20	赤
			しろいりごま	1	黄
			●みりん	1	黄
			●さけ(酒)	0.5	黄
栄養価 kcal 594 24.1 17.2 1.7 275 81 1.7 155 0.40 0.42 7 3.8					
6月31日(金)	チキンナゲット	▲	チキンナゲット	20	黄
			なたねあぶら	4	黄
			●まぐろ(レトルト)	10	赤
			たまねぎ	10	赤
			チンゲンサイ	25	赤
			●す	2	赤
			しお	0.25	赤
			さとう	0.6	黄
			なたねあぶら	2	黄
栄養価 kcal 688 23.6 41.0 2.7 296 62 2.6 217 0.38 0.48 14 3.2					

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色
6月27日(月)	ごはん		ごめ	70	黄
	きゅうにゅう	○	きゅうにゅう	10	赤
	わかめのみぞしる	●	どりにく	15	赤
			じゃがいも	20	赤
			にんじん	5	赤
			たまねぎ	25	赤
			わかめ	0.5	赤
			●にぼしこ	0.5	赤
			●みそ	9	黄
			なたねあぶら	0.1	黄
6月28日(火)	ハンバーグのおろしだれかけ	▲	ポークハンバーグ	10	赤
			だいたいこ	5	赤
			かぼすかじゅう	1.5	赤
			さとう	1.5	赤
			●しょうゆ	2	赤
			ぶたにく	5	赤
			にんじん	5	赤
			たまねぎ	20	赤
			ピーマン	5	赤
			あかピーマン	5	赤
6月29日(水)	ぶたにくとピーマンのオイスターソースいため	●	ぶたにく	5	赤
			にんじん	5	赤
			たまねぎ	20	赤
			ピーマン	5	赤
			あかピーマン	5	赤
			つちしょうが	0.5	赤
			おろしにんにく	0.1	赤
			●でんぶん	0.2	赤
			●オイスターソース	1.5	赤
			●さけ(酒)	1	赤
6月30日(木)	さかなすりみカツ	○	さかなすりみカツ	10	赤
			▲なたねあぶら	5	赤
			●まぐろ(レトルト)	8	赤
			きりぼしだいこん	5	赤
			にんじん	7	赤
			さんごま	0.15	赤
			●さつぎんカレーこ	2	赤
			しょうゆ	2	赤
			●マヨネーズふうドレッシング	5	黄
			なたねあぶら	0.1	黄
6月31日(金)	さかなすりみカツ	○	さかなすりみカツ	10	赤
			▲なたねあぶら	5	赤
			●まぐろ(レトルト)	8	赤
			きりぼしだいこん	5	赤
			にんじん	7	赤
			さんごま	0.15	赤
			●さつぎんカレーこ	2	赤
			しょうゆ	2	赤
			●マヨネーズふうドレッシング	5	黄
			なたねあぶら	0.1	黄
栄養価 kcal 649 25.3 27.0 3.0 427 87 4.1 229 0.40 0.46 24 6.0					
6月1日(土)	ごはん		ごめ	70	黄
	きゅうにゅう	○	きゅうにゅう	10	赤
	にくだんご(フライずみ)	▲	にくだんご(フライずみ)	30	赤
			チンゲンサイ	30	赤
			きりぼしだいこん	2	赤
			にんじん	15	赤
			たまねぎ	60	赤
			エリンギ	8	赤
			ほししいたけ	0.4	赤
			●ポークスープ	5	赤
6月2日(日)	カップグラタン(トマト)	▲	カップグラタン(トマト)	10	赤
			なたねあぶら	4	赤
			●さんまのフライ	10	赤
			なたねあぶら	4	赤
			●ちゅうのうソース(クラス1本)	4	赤
			さくらんぼ	20	赤
栄養価 kcal 654 22.6 22.5 2.0 299 68 2.4 241 0.34 0.51 16 3.8					

学校給食用半製品・加工品の配合表

6月1日	6月2日	6月3日	6月3日
むきえだまめ(大豆)	カップグラタン(トマト)	クイッティオ	ヌクナム
枝豆 食塩 (大豆由来の原材料を含む)	ショートニング、揚げなす、乾燥マッシュポテト、トマトペースト、おから、米粉、玉ねぎ、じゃがいも トマト・ビューレーづけ、乾マッシュポテト、にんじん、粉末水あめ、水溶性食物繊維、粒状植物性たん白 小麦不使用しょうゆ、砂糖、にんにくペースト、食塩、酵母エキス、香辛料、加工でん粉 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、炭酸カルシウム、着色料(パプリカ粉末、カラメル) ピロリン酸第二鉄 (大豆・りんご由来の原材料を含む) ※同一ラインでバナナ・ももを含む食品を製造	米 馬鈴薯でん粉	かたくちいわし 食塩

※毎日ほしを持参しましょう。

6月3日	6月6日	6月6日
はるまき	はくさいキムチ	ポークぎょうざ
豚肉、野菜(にんじん、玉ねぎ、キャベツ)、植物油(大豆油) 豚脂、しょうゆ、小麦粉、ショートニング、はるまき、馬鈴薯でん粉 しょうがペースト、ポークブイヨン、ポークエキス、発酵調味料 酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料 皮(小麦粉、植物油(大豆油)、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩) ソルビトール、乳化剤、クエン酸鉄ナトリウム 増粘剤(キサントランガム) (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)	白菜 漬け原材料(食塩、果糖ぶどう糖液糖、 発酵調味料、いわし塩辛、パプリカ、 米粉、かつお節だし、唐辛子、にんにく、 調味酢) ※同一ラインでえび・小麦・いか・ごま・ 大豆・豚肉・りんごを含む食品を製造	野菜(キャベツ、玉ねぎ、にら、にんにく、しょうが) 豚肉、豚脂、粒状大豆たん白、しょうゆ 馬鈴薯でん粉、ごま油、食塩、砂糖 たん白自己消化物、酵母エキス、こしょう 皮(小麦粉、食塩) (小麦・ごま・大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・卵・乳・牛肉・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造
6月8日	6月8日	6月9日
あじつけこざかな	いかフライ	ごぼうのミンチカツ
かたくちいわし 砂糖 とうもろこしでん粉分解物 食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉) 乳化剤、イーストフード、リン酸カルシウム、ビタミンC ※原材料のかたくちいわしは、えび・かにを食べています。	いか 衣(パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、植物性たん白、 植物油(なたね油)、食塩、こしょう) 乳化剤、イーストフード、リン酸カルシウム、ビタミンC ※原材料のかたくちいわしは、えび・かにを食べています。	豚肉、玉ねぎ、ごぼう、パン粉 たん白加水分解物、馬鈴薯でん粉、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・ ごま・ごま・鶏肉・バナナ・りんご・ ゼラチンを含む食品を製造
6月10日	6月10日	6月13日
こなさんしょう	コーンシュウマイ	すいとん
花椒 山椒	豚肉、コーン、玉ねぎ、豚骨、砂糖、食塩、たん白加水分解物 香辛料、皮(小麦粉、グルテン、食塩) (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・ごま・ 鮭・鶏肉・バナナ・りんご・ゼラチンを含む食品を製造	小麦粉、馬鈴薯でん粉 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインで大豆を含む食品を製造
6月16日	6月16日	6月16日
おきなわめん	べにしょうが	しょうちゅう
小麦粉、食塩、植物油(なたね油) かんすい、クチナシ色素 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでそば、卵を含む食品を製造	しょうが 漬け原材料(梅酢、食塩)	さつまいも 米こうじ
6月20日	6月20日	6月22日
しろみざかなのフリッター	イタリアンドレッシング	えだまめ(大豆)
ホキ	食用植物油(なたね油) 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) 塩蔵わかめ、食塩 砂糖、酵母エキス ※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 ※本製品に使用するわかめは、 えび・かにの生息域で採取しています。
6月23日	6月24日	6月27日
かんそうもずく	にくだんご(フライずみ)	さんまのフライ
オキナワモズク ※本製品に使用するもずくは、 えび・かにの生息域で採取しています。	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	さんま パン粉 バターミックス粉(小麦粉、 コーンスターチ、グアーガム) 塩 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・乳・いか・ ごま・鮭・さば・大豆を含む食品を製造
6月28日	6月28日	6月29日
トマト(レトルト)	さかなすりみカツ	ほしがたかまぼこ
トマト トマトビューレ	さかなすりみカツ	ほしがたコロッケ
6月28日	6月30日	6月30日
チキンナゲット	チキンナゲット	チキンナゲット

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。



6月 お支払いについて

6月分給食費の口座振替


予定日は7月26日(火)です。

★7月25日(月)までに引き落とし口座への入金をお願いします。

※4・5月分給食費の口座振替予定日は6月27日(月)です。6月24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!



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。