

# 学校給食 2月号 (A)

豊中市教育委員会  
第700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5年(2023年)2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	
2月1日(水)	なめし		こめ	70	黄	2月6日(月)	ごはん		こめ	70	黄	
	ぎゅうにゅう		▲ なめしのもと	2.7	黄		ぎゅうにゅう		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
2月2日(木)	にんじゃが		○ ぎゅうにゅう	20	赤	2月7日(火)	かすじ		● いたこんやく	10	赤	
	オニオンスープ		● ねじりこんやく	20	赤		コッペパン1こ		○ ぎゅうにゅう	1こ	1こ	黄
2月3日(金)	ふゆやさ		● じゃがいも	50	黄	2月8日(水)	いwashの飛ばし		● じゃがいも	10	赤	
	ハッシュドビーフ		● にんじん	20	黄		ごはん		こめ	70	黄	
2月9日(木)	れんこん		● たまねぎ	40	黄	2月9日(木)	きゅうにゅう		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	ハッシュドビーフ		● さんどうめ	5	黄		きゅうにゅう		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
2月10日(金)	ハッシュドビーフ		● さけ(酒)	1	黄	2月10日(金)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● さとう	2.5	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月11日(土)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	5.5	黄	2月11日(土)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月12日(日)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月12日(日)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月13日(月)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月13日(月)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月14日(火)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月14日(火)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月15日(水)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月15日(水)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月16日(木)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月16日(木)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月17日(金)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月17日(金)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月18日(土)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月18日(土)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月19日(日)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月19日(日)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月20日(月)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月20日(月)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月21日(火)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月21日(火)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月22日(水)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月22日(水)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月23日(木)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月23日(木)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月24日(金)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月24日(金)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月25日(土)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月25日(土)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月26日(日)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月26日(日)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月27日(月)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月27日(月)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月28日(火)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月28日(火)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月29日(水)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月29日(水)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	
2月30日(木)	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄	2月30日(木)	にんじん		● だしパック	2	黄	
	ハッシュドビーフ		● しょうゆ	0.1	黄		にんじん		● じゃがいも	20	黄	

食事の前には手をきれいに洗いましょう。

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	
2月9日(木)	コッペパン1こ		● コッペパン1こ	1こ	黄	2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	1ぼん	赤
2月10日(金)	たんたんビーフ		▲ クイックイオ	15	黄	2月16日(木)	ちゅうかスープ		● ぶたにく	10	赤	
	たんたんビーフ		▲ たけのこ(水煮)	10	黄		コッペパン1こ		○ ぎゅうにゅう	1こ	1こ	黄
2月13日(月)	たんたんビーフ		▲ チンゲンサイ	15	黄	2月17日(金)	ごぼり		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	たんたんビーフ		▲ しろねぎ	15	黄		ごはん		こめ	70	黄	
2月14日(火)	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄	2月20日(月)	ごぼり		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄		ぎゅうにゅう		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
2月15日(水)	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄	2月21日(土)	ごぼり		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄		ごはん		こめ	70	黄	
2月16日(木)	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄	2月22日(日)	ごぼり		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄		ぎゅうにゅう		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
2月17日(金)	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄	2月23日(木)	ごぼり		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄		ごはん		こめ	70	黄	
2月18日(土)	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄	2月24日(金)	ごぼり		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄		ぎゅうにゅう		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
2月19日(日)	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄	2月25日(土)	ごぼり		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄		ごはん		こめ	70	黄	
2月20日(月)	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄	2月26日(日)	ごぼり		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄		ぎゅうにゅう		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
2月21日(土)	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄	2月27日(木)	ごぼり		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄		ごはん		こめ	70	黄	
2月22日(日)	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄	2月28日(火)	ごぼり		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄		ぎゅうにゅう		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
2月23日(木)	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄	2月29日(水)	ごぼり		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄		ごはん		こめ	70	黄	
2月24日(金)	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄	2月30日(木)	ごぼり		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤
	たんたんビーフ		▲ しょうゆ	0.5	黄		ぎゅうにゅう		○ ぎゅうにゅう	1ぼん	1ぼん	赤

食事の前には手をきれいに洗いましょう。

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			
2月21日(火)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄	2月24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			
	チョコレイトクリーム	●	チョコレイトクリーム	1ふくろ	黄		しお		どりにく	20	赤			
	わかめスープ		どりにく	10	赤		えだまめねりてんぷら	▲	えだまめねりてんぷら	20	赤			
			にんじん	8	赤		じゃがいも		じゃがいも	20	黄			
			たまねぎ	25	赤		●ねじりこんにゃく		ねじりこんにゃく	20	黄			
			▲たけのこ(水煮)	5	赤		にんじん		にんじん	20	緑			
			えのきたけ	5	赤		だいこん		だいこん	30	緑			
			わかめ	0.5	赤		●だしパック		だしパック	2	赤			
			●チキンスープ	8	赤		●こんぶ(角切り)		こんぶ(角切り)	1	赤			
		●しょうゆ	1.6	赤	●チキンスープ		チキンスープ	8	赤					
		しお	0.5	赤	●みりん		みりん	2	赤					
		こしょう	0.025	赤	●さけ(酒)		さけ(酒)	1	赤					
		なたねあぶら	0.1	黄	しお		しお	0.8	黄					
	◎ぶたにくのオニオンソースかけ		ぶたにく	60	赤	●なたねあぶら		なたねあぶら	0.1	黄				
		●ソテードオニオン	5	赤	◎さばのみりんぼし		さばのみりんぼし	1きれ	赤					
		●あかワイン	1	赤	●まぐる(レトルト)		まぐる(レトルト)	10	赤					
		さとう	0.8	黄	にんじん		にんじん	5	赤					
		●しょうゆ	1.5	黄	もやし		もやし	15	赤					
		●でんぷん	0.3	黄	とうもろこし		とうもろこし	5	赤					
		●ハム	10	黄	くきわかめ(冷凍)		くきわかめ(冷凍)	8	赤					
		▲ツイストマカロニ	5	黄	しろいりごま		しろいりごま	1.5	黄					
		にんじん	10	黄	さとう		さとう	1.5	黄					
		キャベツ	10	黄	●す		す	2	黄					
		さとう	0.5	黄	●しょうゆ		しょうゆ	2	黄					
		●す	0.3	黄	●ごまあぶら		ごまあぶら	0.2	黄					
		しお	0.05	黄										
		オリーブあぶら	1	黄										
		●マヨネーズふうドレッシング	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			
	689	31.4	34.5	2.5	338	76	2.1	93	1.8	296	0.30	0.54	16	5.3

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	
2月22日(水)	ごはん		こめ	70	黄	2月27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		ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	
	◎ぎざかなのつくだに	●	◎ぎざかなのつくだに	1ふくろ	赤		あいびぎにく		あいびぎにく	20	赤	
	すいとんじる		ぶたにく	10	赤		●あつあげ(平切り)		あつあげ(平切り)	45	赤	
			●うすあげ	3	赤		にんじん		にんじん	20	赤	
			▲すいとん	20	赤		たまねぎ		たまねぎ	60	赤	
			にんじん	5	赤		にら		にら	5	赤	
			たまねぎ	15	赤		つちしょうが		つちしょうが	1	赤	
			しめじ	5	赤		おろしにんにく		おろしにんにく	0.2	赤	
			あおねぎ	3	赤		●でんぷん		でんぷん	1.5	赤	
		●にぼしこ	0.4	赤	●あかみそ		あかみそ	7	赤			
		●みそ	7.5	赤	●トウバンジャン		トウバンジャン	0.08	赤			
		なたねあぶら	0.1	黄	●さけ(酒)		さけ(酒)	1	赤			
	◎あつあげのしょうがしょうゆかけ		あつあげ(平切り)	50	赤	●しょうゆ		しょうゆ	1	赤		
		なたねあぶら	5	黄	しお		しお	0.2	赤			
		つちしょうが	0.2	黄	こしょう		こしょう	0.025	赤			
		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	1.5	黄	にらまんじゅう		▲にらまんじゅう	1こ	黄			
		●でんぷん	0.3	黄	パンパンジャン		●さざみ(レトルト)	15	赤			
	こんにゃくとどりにくのいためもの		どりにく	20	赤	●きゅうり		きゅうり	15	赤		
		●ねじりこんにゃく	30	赤	にんじん		にんじん	3	赤			
		●さんどまめ	5	赤	もやし		もやし	10	赤			
		●みりん	1	赤	ねりごま		ねりごま	0.5	赤			
		さとう	1	黄	しろすりごま		しろすりごま	1	赤			
		●しょうゆ	2	黄	●トウバンジャン		トウバンジャン	0.04	黄			
		しお	0.1	黄	●す		す	1	黄			
		なたねあぶら	0.1	黄	●しょうゆ		しょうゆ	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	
	651	26.7	22.3	1.8	372	117	2.7	131	0.31	0.43	5	3.1

## 学校給食用半製品・加工品の配合表

2月1日	2月1日	2月3日
なめしのもと	れんこんのはさみあげ	ふくまめ
塩蔵広島菜	れんこん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ	大豆
食塩	食塩、こしょう	(大豆由来の原材料を含む)
砂糖	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)	※同一ラインでえび・小麦・卵・乳・落花生を含む食品を製造
水酸化カルシウム	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)	

2月3日	2月6日	2月7日
いわしのフライ	さげかす	ニョッキ
マイワシ、衣(パン粉、とうもろこしでん粉、小麦粉、小麦でん粉、粉末状大豆たん白、食塩、こしょう)増粘剤(グァーガム)(小麦・大豆由来の原材料を含む)	米 米こうじ	乾燥マッシュポテト、小麦粉、食塩 加工でん粉 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでいかを含む食品を製造
2月9日	2月10日	2月13日
やさしいりオムレツ	ちくわのいそべあげ	クイッティオ
鶏卵	ちくわ(魚肉すり身(すけとうだら)、難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、植物油脂(なたね油、大豆油)、粉末状植物性たん白、食塩、ドロマイト、魚しょう)	米 馬鈴薯でん粉
だし汁(昆布抽出液、たん白加水分解物、食塩、砂糖、酵母エキス、還元水あめ)	衣(小麦粉、植物油脂(なたね油、大豆油)、砂糖、あおさ、しょうゆ)	たけのこ pH調整剤(クエン酸)
ほうれん草、玉ねぎ、にんじん	揚げ油(大豆油)、加工でん粉、ピロリン酸鉄	
とうもろこしでん粉、しょうゆ	(小麦・大豆由来の原材料を含む)	
砂糖、食塩	※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造	
植物油脂(なたね油)	※本製品に使用するちくわは、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	
(小麦・卵・大豆由来の原材料を含む)		

※毎日ishを持参しましょう。

2月13日	2月13日	2月14日	2月14日
ハートコロケ	チョコプリン	むきえだまめ(大豆)	しろみざかなフライ
じゃがいも、砂糖、乾燥マッシュポテト しょうゆ、食塩、香辛料 衣(パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉)(小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチンを含む食品を製造	糖類(果糖ぶどう糖液糖、グラニュー糖、ぶどう糖) 豆乳加工食品(植物油脂(パーム油)、豆乳クリーム、砂糖類、とうもろこしでん粉、食塩) ココアパウダー、うるち米でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類) 炭酸カルシウム、乳化剤、pH調整剤、香料、セルロース クエン酸鉄ナトリウム、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・乳を含む食品を製造	枝豆 食塩 (大豆由来の原材料を含む)	スケソウダラ 衣(パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩、小麦たん白、香辛料) (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造
2月14日	2月15日	2月15日	2月15日
ハーブソルト	トップギ	はくさいキムチ	チヂミ
食塩(岩塩) ホワイトベッパ、砂糖 すりごま、トマトパウダー バセリ、フライドオニオン ガーリック、タラゴン チャイブ、加工でん粉 (ごま由来の原材料を含む)	米粉 食塩 pH調整剤	白菜 大根 にんじん 昆布 漬込原材料(唐辛子、にんにく、ネギ、しょうが、食塩、砂糖、酵母エキス)	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) 植物油脂(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
2月16日	2月17日	2月17日	2月20日
ポークシュウマイ	ひとくちいかてんぷら	うちまめ	ハートハンバーグ
豚肉、玉ねぎ 馬鈴薯でん粉、豚骨 砂糖、食塩 たん白加水分解物 香辛料	いか、小麦粉 とうもろこしでん粉 揚油(なたね油、大豆油) 米粉、膨張剤、食塩 こしょう、水	大豆 (大豆由来の原材料を含む)	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 しょうがペースト、加工でん粉、セルロース 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)
2月24日	2月24日	2月27日	2月28日
えだまめねりてんぷら	さばのみりんぼし	にらまんじゅう	だいちごろものミンチカツ
豚肉(たら)、枝豆、ちりめんじゃこ にんじん、玉ねぎ、馬鈴薯でん粉 いんげん、砂糖、大豆たん白、食塩 発酵調味液、きくらげ、大豆油、魚介エキス (大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳・いか・ごま・鮭・鶏肉・豚肉・やまいも・ゼラチン・魚介類を含む食品を製造 ※本品で使用しているちりめんじゃこは、えび・かにが混ざる漁法で捕獲しています。	サバ しょうゆ 砂糖 みりん風調味料 (小麦・さば・大豆由来の原材料を含む)	野菜(にら、キャベツ)、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白 しょうゆ、植物油脂(大豆油)、砂糖、発酵調味料 酵母エキス、食塩、香辛料 皮〔でん粉加工食品(小麦でん粉、とうもろこしでん粉、馬鈴薯でん粉、小麦粉、もち粉)、還元水あめ、馬鈴薯でん粉、油脂加工品、食塩〕 加工でん粉、炭酸カルシウム、硫酸カルシウム 乳化剤、ピロリン酸鉄 (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・卵・乳・ごまを含む食品を製造	鶏肉、玉ねぎ、豚脂、粒状植物性たん白 豚すり身(豚肉、水)、粉末状植物性たん白 食塩、砂糖、ぶどう糖、小麦不使用しょうゆ しょうがペースト、酵母エキス にんにくペースト、香辛料 衣(粒状植物性たん白、植物油(なたね油)、食塩)、加工でん粉、炭酸カルシウム セルロース、ピロリン酸第二鉄、増粘多糖類 揚げ油(なたね油) (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)

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。

## 2月 小学校給食費のお支払いについて

2月分給食費の口座振替予定日は  
**3月27日(月)です。**

★3月24日(金)までに引き落とし口座への入金をお願いします★

※1月分は2月27日(月)に口座振替予定です。  
2月24日(金)までに入金をお願いします。

## 6年生の保護者のみなさん

中学校給食で、食物アレルギー対応が必要になる方は事前に報告をお願いします。(文書やコドモンでもお知らせしています。)詳細については、下記URLもしくは2次元コードから豊中市ホームページ内の「新中学1年生の食物アレルギー対応について」をご確認ください。

インターネットが使えない方は、直接学校給食課まで電話にてご連絡をお願いします。  
受付時間：平日9時～17時  
https://www.city.toyonaka.osaka.jp/kosodate/gakkou/chugakkou/cyugaku1nenarerugi.html

