



学校給食 10月号 (A)

豊中市教育委員会
第 696 号

学校給食予定献立表

令和 4 年(2022年)10月

栄養三色

からだをつくる食品
熱や力のもとになる食品
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

食事の前には手をきれいに洗いましょう。

田井ノキ藤參ノ共ノ娘う。

学校給食用半製品・加工品の配合表

10月3日 にくだんご（フライズミ）	10月4日 りんごす	10月5日 しろみざかなフライ	10月5日 レモンゼリー
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）	りんご果汁 アルコール 食塩 （りんご由来の原材料を含む）	ホキ 衣〔パン粉、小麦粉、植物油脂（大豆油）、 食塩、小麦でん粉、大豆粉、砂糖、香辛料〕 増粘剤（グーガム） 乳化剤 （小麦・大豆由来の原材料を含む）	糖類（果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、 粉あめ、砂糖） レモン果汁、ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料、香料、クチナシ黄色素 ※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
10月6日 やさいシュウマイ	10月6日 ヨーグルトプラス	10月7日 あぶらふ	10月7日 すいとん
野菜（キャベツ、玉ねぎ） 豚肉、パン粉 たん白加水分解物 馬鈴薯でん粉 砂糖、食塩、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）	乳製品 砂糖・異性化液糖 イソマルトオリゴ糖シロップ 砂糖、たん白、寒天 リソ酸カルシウム 増粘多糖類、香料 ピロリン酸鉄 （乳由来の原材料を含む）	小麦粉 グルテン 植物油（大豆油） （小麦・大豆由来の原材料を含む）	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
10月11日 チキンハムカツ			鶏肉、衣（ポテトフレーク、米粉フレーク、食塩、 香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス） タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、発酵調味料 砂糖、粉末状大豆たん白、食塩 香辛料、鉄含有酵母、加工でん粉 増粘剤（加工でん粉） （大豆・鶏肉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

10月12日 ポークハンバーグ	10月13日 かたねきチーズ	10月14日 さけちゃんちゃんふうフライ	10月17日 げんまいふりかけ
食肉（豚肉・鶏肉）、玉ねぎ、粒状植物性たん白 豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖 つなぎ（とうもろこしでん粉、粉末状植物性たん白） ドロマイド、ぶどう糖加工品、ポークエキス 発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス チキンブイヨン、加工でん粉 クエン酸鉄ナトリウム (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	ナチュラルチーズ 乳化剤 (乳由來の原材料 を含む)	秋鮭、カットキャベツ、ダイスオニオン 調味液（ぶどう糖果糖液糖、みそ、砂糖、しょうゆもろみ、 醸造酢、酵母エキス）、パン粉、粒状植物性たん白 にんじん、とうろもこし、植物油脂（大豆油、なたね油） 砂糖、食塩、衣（パン粉、ミックス粉（小麦粉、ライ麦粉、 コーンフラワー）、打ち粉（とうもろこしでん粉、小麦粉） 増粘剤（ガーガム、キサンタン） (小麦・さけ・大豆由來の原材料を含む)	味付けぬか（米ぬか、砂糖、 みりん、食塩、かつお節粉末、 玉ねぎ粉末、昆布粉末） 発芽焼き玄米 あおさ粉 焼きのり ※同一ラインでアレルギー28品 目を含む食品を製造
10月17日 もみじがたかまぼこ	10月17日 ひらつくね	10月18日 チキンナゲット	10月19日 わかめごはんのもと
魚肉（すけそうたら） にんじん 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	野菜（玉ねぎ、れんこん、ごぼう、さといも）、鶏肉 つなぎ（パン粉、タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、 粉末状大豆たん白）、豚脂、砂糖 こいくちしょうゆ、食塩、ごま油、発酵調味料 香辛料 (小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉由來の原材料を含む) ※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造	鶏肉、粒状植物性たん白、つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉） 乾燥おから、砂糖、食塩、香辛料、たん白加水分解物、衣（小麦粉、 クラッカーフレーク、小麦でん粉、とうもろこしでん粉、馬鈴薯でん粉、 コーンフラワー）、米粉、食塩、ぶどう糖、粉末しょうゆ、砂糖 揚げ油（なたね油、バーム油）、トレハロース、加工でん粉、膨張剤 重曹、ビロリン酸第二鉄、着色料（カラチノイド、紅こうじ） (小麦・大豆・鶏肉由來の原材料を含む)	塩蔵わかめ 食塩、砂糖 酵母エキス ※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。
10月19日 りょくちゃ	10月19日 しろかまぼこ	10月20日 やさいりオムレツ	10月21・31日 たけのこ（水煮）
緑茶 ビタミンC	魚肉（すけそうたら） 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	鶏卵、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）、ほうれん草 玉ねぎ、にんじん、とうもろこしでん粉 しょうゆ、砂糖、食塩 植物油脂（なたね油） (小麦・卵・大豆由來の原材料を含む)	たけのこ pH調整剤 (クエン酸)
10月21日 こめこめん	10月24日 ひとくちいかてんぶら	10月26日 ちりめんじゃこ	10月27日 にくだんご（ノンフライ）
うるち米、馬鈴薯でん粉 植物油（米油、とうもろこし油） pH調整剤 グリシン	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、炭酸カルシウム、ビタミンB2 (小麦・いか・大豆由來の原材料を含む)	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。	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)
10月27日 さかなすりみカツ	10月28日 ひとくちねりてんぶら	10月31日 クイッティオ	10月31日 はるまき
すけとうだらすり身、野菜（キャベツ、玉ねぎ、 にんじん）、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醸造調味料 食塩、衣（パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、 とうもろこしでん粉、植物油脂（なたね油）、食塩） 貝カルシウム、ビロリン酸第二鉄、クエン酸 (小麦・大豆由來の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・ 鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造	魚肉（すけそうたら、 いとよりだい） 馬鈴薯でん粉 昆布エキス 本みりん、砂糖 食塩 食用植物油脂（なたね油）	米粉 馬鈴薯でん粉	豚肉、野菜（にんじん、玉ねぎ、キャベツ）、植物油脂（大豆油）、豚脂 しょうゆ、小麦粉、ショートニング、はるさめ、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、植物油脂（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（キサンタンガム） (小麦・大豆・豚肉由來の原材料を含む)

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」をご覧ください。



出典：月刊「学校給食」2022年9月号

10月 小学校給食費のお支払いについて

**10月分給食費の口座振替予定日は
11月28日（月）です。**

★11月25日（金）までに引き落とし口座への入金をお願いします。

8・9月分は10月26日（水）に口座振替予定です。

10月29日（火）までに入金をお願いします。
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



10月19日（水）のみ、牛乳の提供をせず
試行的に紙パックの「緑茶」を提供します。
学校給食(主食・副食・牛乳のいずれか)を
提供している方全員に緑茶が付きます。

なお、緑茶の提供は12月にも実施予定です。
※詳細については「学校給食用半製品・
加工品の配合表」をご確認ください。

