

| 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 | |
|------------------|-----------------------|----------|-----------|-----|------|-----------------|------------|-----------|------------|-------|-------|---|
| 3月15日(水)卒業祝いメニュー | ごはん | | こめ | 70 | 黄 | 3月16日(木) | ロールパン2こ | | ●ロールパン2こ | 1しょく | 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 |
| | じゃがいものそぼろに | | ぶたひきにく | 20 | 赤 | | ミルククリーム | | ●ミルククリーム | 1ふくろ | 黄 | |
| | | | ●ねじりこんにゃく | 20 | | | チンゲンサイのスープ | | ●ショルダーベーコン | 10 | 10 | 赤 |
| | | | じゃがいも | 50 | 黄 | | | | にんじん | 10 | 10 | 緑 |
| | | | にんじん | 20 | 緑 | | | | たまねぎ | 25 | 25 | 緑 |
| | | | たまねぎ | 40 | 緑 | | | | チンゲンサイ | 20 | 20 | 緑 |
| | | | さんどまめ | 5 | 緑 | | | | ●ポークスープ | 5 | 5 | |
| | | | ●さけ(酒) | 1 | | | | | ●しょうゆ | 1.6 | 1.6 | |
| | | | さとう | 2.5 | 黄 | | | | しお | 0.6 | 0.6 | |
| | | | ●しょうゆ | 5.5 | | | | | こしょう | 0.025 | 0.025 | |
| | | | なたねあぶら | 0.1 | 黄 | | | | なたねあぶら | 0.1 | 0.1 | 黄 |
| | ㊟チキンハンバーグのてりやき | | ▲チキンハンバーグ | 1こ | 赤 | ㊟とりにくのステーキソースかけ | | ●ソテードオニオン | 1.5 | 1.5 | 赤 | |
| | | | ●みりん | 1 | | | | おろしにんにく | 0.1 | 0.1 | 緑 | |
| | | | さとう | 1.5 | 黄 | | | ●チキンスープ | 1 | 1 | | |
| | | | ●しょうゆ | 2 | | | | ●さけ(酒) | 1 | 1 | 黄 | |
| | | | ●でんぷん | 0.3 | 黄 | | | さとう | 1 | 1 | | |
| | | | ●ハム | 10 | 赤 | | | ●しょうゆ | 1.5 | 1.5 | | |
| | | | にんじん | 5 | 緑 | | | ●でんぷん | 0.2 | 0.2 | 黄 | |
| | | | なのはな | 5 | 緑 | | | ぶたにく | 8 | 8 | 赤 | |
| | | | はくさい | 15 | 緑 | | | ●ちくわ | 4 | 4 | 赤 | |
| | | | とうもろこし | 5 | 緑 | | | ●そくせきそば | 10 | 10 | 黄 | |
| | | | さとう | 1 | 黄 | | | にんじん | 5 | 5 | 緑 | |
| | | | ●しょうゆ | 2 | | | | たまねぎ | 15 | 15 | 緑 | |
| | おいわいデザート(魚・卵・乳・小麦を含む) | | ▲おいわいデザート | 1こ | 黄 | | | キャベツ | 20 | 20 | 緑 | |
| | | | | | | | | もやし | 8 | 8 | 緑 | |
| | | | | | | | | ●ウスターソース | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | ●とんかつソース | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | しお | 0.05 | 0.05 | | |
| | | | | | | | | こしょう | 0.015 | 0.015 | | |
| | | | | | | | | なたねあぶら | 0.1 | 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 |
|-----|------------|---------|------|-----------------|----------|-----------|------|---------|-------|-------|------|--------|
| | | | | | | | | A/μgRAE | B1 mg | B2 mg | C mg | |
| 718 | 26.6 | 22.3 | 2.3 | 356 | 85 | 6.0 | | 284 | 0.55 | 0.47 | 70 | 8.7 |

| 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 |
|-----|------------|---------|------|-----------------|----------|-----------|------|---------|-------|-------|------|--------|
| | | | | | | | | A/μgRAE | B1 mg | B2 mg | C mg | |
| 721 | 29.8 | 35.9 | 2.8 | 369 | 76 | 1.5 | | 240 | 0.44 | 0.57 | 22 | 4.4 |

学校給食用半製品・加工品の配合表

| | | | |
|---|---|--|---|
| 3月1日 ちらしずしのもと | 3月1日 ひなあられ | 3月1日 うめがたかまぼこ | 3月1日 おおさかさんたけのこいりミンチカツ |
| 野菜(にんじん、たけのこ、れんこん) 砂糖、醸造酢、食塩、しょうゆ かんぴょう、干しいたけ かつお節エキス、昆布エキス 醸造調味料、みりん (小麦・大豆由来の原材料を含む) | もち米 オリーブ油 食塩 ※同一ラインでえび・小麦・卵・乳・落花生を含む食品を製造 | 魚肉(スケソウタラ) 馬鈴薯でん粉、砂糖 発酵調味料、食塩 にんじん、加工でん粉 トマト色素 ※同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造 | 豚肉、ソテードオニオン(玉ねぎ、なたね油)、たけのこ つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、砂糖、食塩、こしょう 衣〔パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、粉末状大豆たん白、植物油(なたね油)、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・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造 |
| 3月2日 つくねだんご(ノンフライ) | 3月2日 かぼちゃコロッケ | 3月3日 しろみそ | 3月6日 さかなすりみカツ |
| 鶏肉、玉ねぎ タピオカでん粉 馬鈴薯でん粉、砂糖 食塩、発酵調味料 香辛料、酵母エキス (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 | 野菜(かぼちゃ、馬鈴薯、玉ねぎ) 小麦粉加工品、砂糖 食用植物油(パーム油) 食塩、酵母粉末 衣(パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉) 貝カルシウム (小麦・大豆由来の原材料を含む) | 米 大豆 食塩 酒精 (大豆由来の原材料を含む) | すけそうだらすり身、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(なたね油)、食塩〕 貝カルシウム、ピロリン酸第二鉄、クエン酸 (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※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 |
| 3月6日 こんにゃくかんでん | 3月6日 むきえだまめ(大豆) | 3月7日 やさしいりオムレツ | 3月7日 ツイストマカロニ |
| 寒天 こんにゃく粉 増粘多糖類 | 枝豆 食塩 (大豆由来の原材料を含む) | 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(なたね油) (小麦・卵・大豆由来の原材料を含む) | 小麦 (小麦由来の原材料を含む) |
| 3月8日 ちりめんじゃこ | 3月8日 ゆば | 3月8日 大豆 (大豆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。 |
| 3月9日 サーモンフライ | 3月9日 タルタルソース | 3月13日 なのはなふりかけ | |
| さけ 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・乳を含む食品を製造 | 食用植物油(なたね油、コーン油、パーム油) 醸造酢、砂糖類(水あめ、砂糖)、ピクルス、大豆粉 食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、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 乾燥パセリ、増粘多糖類、香辛料抽出物 (大豆由来の原材料を含む) | いりごま、砂糖、食塩、かつお削節、菜の花、しょうゆ のり、脱脂大豆、たん白加水分解物、デキストリン エキス(酵母、かつお)、馬鈴薯でん粉、麦芽糖、ぶどう糖 にんじん、抹茶、粉末しょうゆ、加工でん粉、未焼成カルシウム カロチン色素、ビタミンB2 (小麦・大豆・ごま由来の原材料を含む) | |

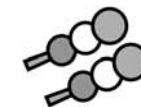
※毎日ほしを持参しましょう。

| | | | |
|---------------------|--|---|---|
| 3月14日 たけのこ(水煮) | 3月14日 いかフライ | 3月15日 チキンハンバーグ | 3月15日 おいわいデザート |
| たけのこ pH調整剤(クエン酸) | 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 (小麦・いか・大豆由来の原材料を含む) | 鶏肉、鶏皮、玉ねぎ パン粉、にんじん タピオカでん粉 粒状大豆たん白 砂糖、塩 白こしょう (小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む) | 豆乳、砂糖、米粉、加工油脂、いちごピューレー(いちご、砂糖) 水あめ、大豆粉、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、いちご果汁(濃縮還元) 植物油(米ぬか、なたね)、清涼飲料水、粉砂糖 発酵調味料、加工でん粉、トレハロース 増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)、乳化剤 炭酸カルシウム、膨張剤、ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類) ビタミンC、香料、安定剤(増粘多糖類)、着色料(紅麴、クチナシ) ピロリン酸第二鉄、酸味料、メタリン酸ナトリウム (大豆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。

3月 小学校給食費のお支払いについて

3月分給食費の口座振替予定日は 4月26日(水)です。



★4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★

※2月分は3月27日(月)に口座振替予定です。
3月24日(金)までに入金をお願いします。

●給食費引落口座の解約をご検討されている保護者様

今年度ご卒業・近日中に転勤等により転出予定などで、給食費引落し用の金融機関口座を解約される場合は、4月27日(木)以降に行っていただきますようお願いします。
詳しくは、2月16日に配信済みのコドモンをご覧ください。

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。



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。
報告期限は3月12日(日)までです。(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>

