



・小学校給食 10月号 (B)

1号
3)

義務教育学校（前期課程）含む
豊中市教育委員会 第 707 号

学校給食予定献立表

令和 5 年(2023年)10月

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

10月3日(火)	コッペパン1こ	●コッペパン1こ	1こ	黄	10月6日(金)	にくだんごのてりやき ツナとみずなのいために	にんしん たまねぎ あおねぎ えのきたけ だしこんぶ ●だしパック ●みそ	10 30 5 5 0.2 2 7.5	赤 赤 黄						
	きゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	1ほん	赤			▲にくだんご(フライズみ)	50							
	キャロットシチュー	ぶたにく	15	赤			さとう	1							
		にんじん	10	緑			●みりん	0.8							
		たまねぎ	50	緑			●しょうゆ	1.5							
		じゃがいも	35	黄			●でんぶん	0.3							
		にんじんベースト	20	緑			●まぐろ(レトルト)	10							
		●ポークスープ	5	黄			みずな	10							
		こめこ	2.5	黄			もやし	10							
		○ぎゅうにゅう	20	赤			にんじん	5							
11月1日(水)	●バター	1	黄	黄			●さけ(酒)	1	黄						
	しお	0.8	黄	黄			さとう	1							
	こしょう	0.025	黄	黄			●しょうゆ	2							
	なたねあぶら	0.1	黄	黄			しお	0.05							
	■チキンナゲット	▲チキンナゲット	2こ	赤			なたねあぶら	0.1							
11月2日(木)	なたねあぶら	4	黄	黄											
	ツナとブロッコリーのサラダ	●まぐろ(レトルト)	10	赤											
		ブロッコリー	25	緑											
		とうもろこし	5	緑											
		●わふうドレッシング	5	黄											
栄養価				556	22.5	16.4	2.3	424	114	11.7	220	0.26	0.49	21	3.1
ロールパン2こ										●ロールパン2こ		1しそく		黄	

栄養価	614	26.4	24.9	2.4	321	67	3.4	351	0.39	0.50	32	7.8
ごはん		こめ						70		黄		

10月 4日 (水)	きゅうにゅう ごもくじる	○きゅうにゅう	1ほん	赤	10	とうふとケールのスープ	●とうふ	10	赤
		とりにく	10	赤	月		●たまねぎ	25	赤
		●なるとかまぼこ	5	赤	10		ケール	20	緑
		●うすあげ	3	赤	日		とうもろこし	5	緑
		●いたこんにゃく	10	緑	(火)		●ポークスープ	5	緑
		にんじん	10	緑			●しょうゆ	1.6	緑
		たまねぎ	15	緑			しお	0.6	緑
		みつば	3	緑			こしょう	0.025	緑
		えのきたけ	5	緑			なたねあぶら	0.1	黄
		●だしパック	2	黄		●とりにくのケチャップソースかけ	●とりにく	60	赤
		●しょうゆ	1.5	黄			●トマトケチャップ	4	赤
		しお	0.6	黄			●でんぶん	0.3	黄
		なたねあぶら	0.1	黄			●さとう	0.8	黄
		とうふシュウマイ	2こ	赤		ミニやきそば	●ウスターーソース	1.6	黄
		ぶたにくとごぼうのあまからに		赤			ぶたにく	8	赤
		ぶたにく	15	赤			●ちくわ	4	赤
		にんじん	10	緑			●そくせきそば	10	緑
		ごぼう	15	緑			にんじん	5	緑
		つちしょうが	0.5	緑			たまねぎ	15	緑
		●さけ(酒)	1	黄			キャベツ	20	緑
		さとう	1.5	黄			もやし	8	緑
		●しょうゆ	1.5	黄			●ウスターーソース	2	緑
		しお	0.05	黄			●とんかつソース	2	緑
		なたねあぶら	0.1	黄			しお	0.05	緑
							こしょう	0.015	緑
							なたねあぶら	0.1	黄

卷之三

10月4日 とうふシュウマイ	10月5・31日 むきえだまめ (大豆)	10月6日 あさり	10月6日 にくだんご (フライズみ)	10月10日 ブルーベリージャム	10月11日 しろみざかなフライ
豚肉、たまねぎ、豆腐、小麦粉(皮) 鶏肉、豚脂、馬鈴薯でんぶん 粒状小麦たんぱく、砂糖、食塩、しょうが しょう油、コショウ、ベニコウジ色素 (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	枝豆 食塩 (大豆由来の原材料 を含む)	あさり ※あさり にはカニ が共生し ています。	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ つなぎ(馬鈴薯でん粉、 粉末状植物性たん白)、還元水あめ、食塩 チキンオイル、香辛料、揚げ油(大豆油) ドロマイド、ビロリン酸鉄、焼成Ca (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・小麦・卵・乳 を含む食品を製造	糖類(水飴、砂糖) ブルーベリー レモン果汁 ゲル化剤(ペクチン) pH調整剤	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
10月12日 ポークハンバーグ	10月13日 じゃこてん	10月16日	さかなすりみカツ	10月16日	レモンゼリー(角切り)
食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、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Na (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	魚肉 (いとより、ほたるじゃこ) 砂糖、食塩 発酵調味料 揚げ油(菜種油) 加工デンプン(タピオカ)	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、植物油脂(なたね油)、食塩) 貝Ca、ビロリン酸第二鉄、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	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18日 なめしのもと	10月18日 ちりめんじゃこ	10月19日 にくだんご(ノンフライ)	10月19日 ツイストマカロニ	10月23日 げんまいふりかけ	10月23日 もみじがたかまぼこ
塩蔵広島菜 砂糖 食塩 水酸化カルシウム	しらす、食塩 ※本製品に使用する しらすは、えび、かに、 いかが混ざる漁法で 採取しております。	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、白胡椒 (小麦・大豆・豚肉由来の原材料 を含む)	デュラル小麦のセモリナ (小麦由来の原材料を 含む)	味付けぬか(米ぬか、砂糖、みりん、 食塩、鰯節粉末、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	魚肉(スケソウタラ) 人参、馬鈴薯澱粉、砂糖 発酵調味料、食塩、加工澱粉 ※同一ラインで小麦・大豆を 含む食品を製造
10月23日 ひらつくね	10月25日 かんそううめ	10月26日	やさいいりオムレツ	10月27日	ぼうぎょうざ
野菜(玉ねぎ、れんこん、ごぼう、里芋) 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	梅干 (梅、食塩) シソ梅酢	鶏卵 だし汁(昆布抽出液、蛋白加水分解物、 食塩、砂糖、酵母エキス、還元水あめ) ほうれん草、玉葱、人参 とうもろこし澱粉、醤油、砂糖 食塩、植物油脂(なたね油) (小麦・卵・大豆由来の原材料を含む)	野菜(キャベツ、にら、たまねぎ、ながねぎ、ににく、 しょうが)、食肉(豚肉、鶏すりみ)、豚脂、粒状大豆たん白 パン粉、砂糖、酵母エキス、米油、しょうゆ、食塩、こしょう 皮(小麦粉、こんにゃく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、 小麦でん粉、粉末状小麦たん白) (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・卵・乳・いか・牛肉・ごま・ゼラ チンを含む食品を製造		
10月30日 あぶらふ	10月30日 すいとん	10月31日	ラビオリ	10月31日	かぼちゃコロッケ
小麦粉(小麦) 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 馬鈴薯でんぶん (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	皮(小麦粉、小麦たん白、食塩、食用植物油脂(なたね油)) 豚肉、パン粉、玉ねぎ、オニオンソテー、食塩 ポークエキス、香辛料、酵母エキス、加工デンプン (小麦・豚肉由来の原材料を含む)	野菜(かぼちゃ、ばれいしょ、たまねぎ) 小麦粉加工品、砂糖、食用植物油脂(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Ca (小麦・大豆由来の原材料を含む)		

学校給食調理場内では調理工程における他食品のアレルゲンが混入（コンタミネーション）する可能性があります。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。

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日は
11月27日（月）です。**

★11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★

• 10月 2019年 10月 (1) • 中国詩文

※8・9月分は10月26日（木）に口座振替予定です。
10月25日（水）までに入金をお願いします。



学校給食用半製品・加工品の配合表

10月2日 クイッティオ	10月2日 はるまき
米 ぱれいしょでん粉	具〔野菜（キャベツ、たまねぎ、にんじん、にら、にんにく）、豚肉、春雨、粒状大豆たんぱく、しょうゆ、ぱれいしょでん粉、食塩、砂糖、ぶどう糖、なたね油、チキンエキス調味料、干ししいたけ、こしょう〕、皮（小麦粉、食塩） (小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)
10月3日	チキンナゲット

