



小学校給食 4月号 (B)

4月号
(B)

お問い合わせ

(6843)-91

(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) 4 月

榮養三色

示…からだをつくる食品
質…熱や力のもとになる食品
量…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

食事の前二年半を除く、二年間は好んでう。

学校給食用半製品・加工品の配合表

4月12日 にくだんご（フライズみ）	4月12日 いとこんにやく	4月13日 フレンチポテト	4月14日 しろみざかなのフリッター	4月17日 さくらがたかまほこ
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、ピロリン酸鉄、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	こんにゃく精粉 水酸化カルシウム（凝固剤）	馬鈴しょ 植物油脂（パーム油）	ホキ、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 を含む食品を製造	魚肉（スケソウタラ） 馬鈴薯澱粉、砂糖 発酵調味料、食塩 加工澱粉、トマト色素 ※同一ラインで小麦・大 豆を含む食品を製造
4月17日 ちりめんじやこ	4月18日 とうにゅう	4月19日 なめしのもと	4月20日 ミンチカツ	4月21日 たまごやき
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。	大豆 (大豆由来の 原材料を含む)	塩蔵広島菜 砂糖 食塩 水酸化カルシウム	食肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ つなぎ（パン粉、馬鈴薯でん粉） 粒状大豆たん白、砂糖、しょうゆ、食塩 黒こしょう 衣（パン粉、大豆粉、植物油脂（ベニバナ） 加工デンプン、増粘多糖類、ピロリン酸鉄 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	鶏卵、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉 砂糖 希釀用つゆ〔醤油、削り節（鰯、うるめ）、 発酵調味料、にぼし、酵母エキス、昆布〕 醸造酢、食塩、植物油（なたね） トレハロース、調味料（アミノ酸等） (小麦・卵・大豆由来の原材料を含む)
4月24日 ハートハンバーグ	4月24日 みかんゼリー	4月26日 すいとん	4月26日 ちくわのいそべあげ	4月24・28日 むきえだまめ（大豆）
食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、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 加工デンプン、セルロース、炭酸Ca ピロリン酸第二鉄 (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	異性化液糖 うんじゅうみかん濃縮果汁 ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 香料 着色料（カロテン）	小麦粉 馬鈴薯でんぶん (小麦由来の原 材料を含む)	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、ドロマイド、魚醤〕 衣（小麦粉、植物油脂（なたね油、大豆油）、砂糖、あおさ、しょうゆ） 揚げ油（大豆油）、加工デンプン、ピロリン酸鉄 (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造 ※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。	えだまめ 食塩 (大豆由来の原材料 を含む)
4月27日 やさいシュウマイ	4月28日 こざかなのつくだに	4月28日 つくねだんご（ノンフライ）	4月28日 ひとくちいかてんぶら	4月24・28日 むきえだまめ（大豆）
野菜（たまねぎ、しょうが）、豚肉 馬鈴薯でん粉、粒状大豆たん白、砂糖、食塩 ごま油、ほたてエキス、魚介エキス調味料 こしょう、皮（小麦粉） (小麦・ごま・大豆・豚肉由来の原材料を含む)	水あめ、しらす干し、砂糖、食塩 醸造酢、寒天、酵母エキス ※本製品に使用するしらす干しは、 えび・かにが混ざる漁法で採取し ています。	鶏肉、玉ねぎ、パン粉 タピオカでん粉、粒状大豆たん白 砂糖、塩、白胡椒 (小麦・大豆・鶏肉由来の原材料 を含む)	イカ 衣（小麦粉、小麦でん粉、食塩、砂糖） 揚げ油（パーム油） (小麦・いか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	えだまめ 食塩 (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」をご覧下さい。

4月 給食費の お支払いについて

4月分給食費の口座振替日は、
5月分と合算して6月26日（月）を
予定しております。

★ 6月23日（金）までに引き落とし口座への
入金をお願いします★

※3月分給食費の口座振替日は4月26日（水）です。
4月25日（火）までに入金をお願いします。



令和5年（2023年）4月より、「米粉豆乳パン」の形状が『丸型』から『コッペパン型』に変わります。
※配合等に変わりはありません。



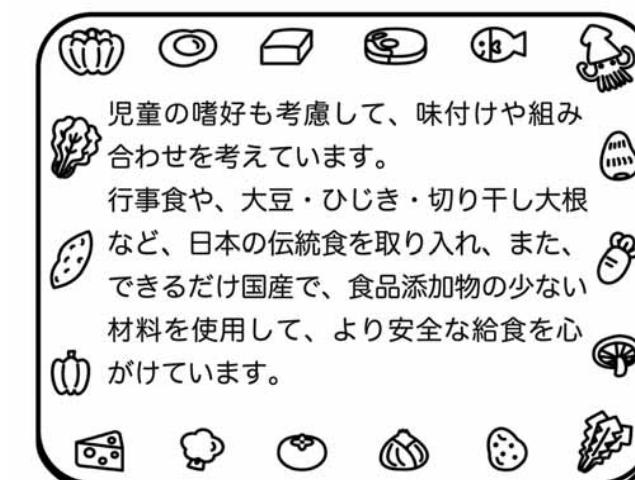
※毎日はしを持参しましょう。



ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度が始まりました！それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一步を踏み出したことでしょう。今年度も、成長期の皆さん的心と体の健康を支えるため、安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思います。どうぞよろしくお願ひいたします。

豊中市の小学校給食について



児童の嗜好も考慮して、味付けや組み合わせを考えています。
行事食や、大豆・ひじき・切り干し大根など、日本の伝統食を取り入れ、また、できるだけ国産で、食品添加物の少ない材料を使用して、より安全な給食を心がけています。



牛乳は毎日つき
ます。
成長期の児童に大切なたんぱく質、カルシウムを多く含んでいます。
デザートには季節の果物やゼリー、行事食にはケーキなどを提供します。



主食は基本的に、月・水・金が米飯、火・木がパンです。
白ご飯のほか、月1回程度炊き込みご飯などを提供します。



だしは、削り節や昆布、煮干し粉などからとり、うま味を生かして塩分を控えめにしています。

沖縄慰霊の日、学校給食週間、防災メニュー、卒業お祝いなどさまざまな献立を実施する予定です。

学校給食課 公式インスタグラムを開設しました

令和5年（2023年）1月より、給食献立の写真を毎日投稿しています。
右記の二次元コードよりチェックできます。ぜひご覧ください。



TOYONAKA_KYUSHOKU

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！

