

学校給食用半製品・加工品の配合表

7月3日 チキンカツ	7月3日 ほしがたあんにんどうふ	7月3日 みかん（レトルト）	7月4日 にくだんご（フライずみ）	
鶏ムネ肉 衣（パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス） 加工澱粉、増粘多糖類 （小麦・鶏肉由来の原材料を含む）	ブドウ糖果糖液糖、砂糖、人参汁 オレンジ果汁、植物性油脂（大豆油、なたね油） 寒天、温州みかん果汁、乳製品 こんにゃく、ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料、着色料（β-カロテン） 乳酸Ca、香料、乳化剤 （乳・オレンジ・大豆由来の原材料を含む）	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸	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）、ドロマイト、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	
7月5日 あじのフライ	7月6日 ニョッキ	7月6日 むきえだまめ（大豆）	7月6日 イタリアンドレッシング	7月7・14日 ほしがたかまぼこ
めあじ 衣（パン粉、小麦粉、食塩） 乳化剤、増粘多糖類 （小麦・大豆由来の原材料を含む）	乾燥マッシュポテト 小麦粉、食塩、加工デンプン （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	えだまめ 食塩 （大豆由来の原材料を含む）	食用植物油脂（なたね油）、砂糖、醸造酢 食塩、発酵調味料、玉ねぎ 香味食用油（米油、バジル） 酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料 増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）	魚肉（スケソウタラ） 南瓜、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
7月7日 ほしがたコロッケ	7月7日 たなばたゼリー	7月11日 とろけるしょくぶつせいチーズ	7月11日 とろけるしょくぶつせいチーズ	
野菜（ばれいしょ、たまねぎ） 食肉（鶏肉、豚肉）、豚脂、砂糖、乾燥マッシュポテト 食塩、香辛料 衣（パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂（とうもろこし油）、還元水あめ、とうもろこしでん粉） 炭酸Ca、ピロリン酸鉄 （小麦・大豆・鶏肉・豚肉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	糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、砂糖、果糖） 果汁（なつみかん、メロン）、デキストリン 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） 寒天、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳酸Ca、酸味料、香料 加工デンプン、クチナシ色素、クエン酸鉄Na、乳化剤 ビタミンC、pH調整剤、セルロース、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	食用植物油脂（パーム油） ひよこ豆粉、食塩、発酵調味液 酵母エキス、ベジタブルペースト デキストリン、加工でん粉 セルロース、pH調整剤 安定剤（増粘多糖類） 香料、着色料（カロテン） ※同一ラインで乳・大豆を含む食品を製造	食用植物油脂（パーム油） ひよこ豆粉、食塩、発酵調味液 酵母エキス、ベジタブルペースト デキストリン、加工でん粉 セルロース、pH調整剤 安定剤（増粘多糖類） 香料、着色料（カロテン） ※同一ラインで乳・大豆を含む食品を製造	
7月11・18日 トマト（レトルト）	7月11日 とりとやさいのフリッター	7月12日 ごなさんしょう	7月12日 にらまんじゅう	
トマト トマトピューレー	鶏肉 野菜（玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草、人参） 揚げ油（なたね油）、鶏皮 天ぷら粉（小麦粉、とうもろこしでん粉、米粉） 砂糖、チキンエキス、水あめ、食塩、酵母 酵母エキス、トレハロース、膨張剤 （小麦・鶏肉由来の原材料を含む） ※同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造	花椒 山椒	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〕 加工デンプン、炭酸Ca、硫酸Ca、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	
7月13日 タルタルソース	7月13日 サーモンフライ	7月14日 こんぶのつくだに	7月14日 そうめんのパチ	
食用植物油脂（なたね油、コーン油、パーム油） 醸造酢、砂糖類（水あめ、砂糖）、ビクルス、大豆粉 食塩、粉末状植物性たん白（大豆）、乾燥たまねぎ 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）	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	しょうゆ、砂糖 昆布、酵母エキス 寒天 （小麦・大豆由来の原材料を含む）	小麦粉 食塩 食用植物油（なたね油） （小麦由来の原材料を含む）	
7月14日 ほしがたハンバーグ	7月18日 とよなかやさいいりコロッケ	7月18日 ツイストマカロニ		
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）	じゃがいも、パン粉、玉ねぎ、バターミックス、砂糖、ねぎ、しょうゆ 乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料 可食インク（クチナシ青色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ色素） （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	小麦 （小麦由来の原材料を含む）		
7月19日 はっちょうみそ	7月19日 こくとう	7月19日 ブレンオムレツ	7月19日 さくらんぼゼリー	
大豆 食塩 酒精 （大豆由来の原材料を含む）	原料糖 糖蜜 黒糖 水酸化カルシウム	液卵 チキンスープ〔チキンエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、ブドウ糖、玉ねぎ、デキストリン、人参、食用植物油脂（パーム油）〕 タピオカ澱粉、砂糖、植物油脂（大豆油）、醸造酢 （卵・大豆・鶏肉由来の原材料を含む）	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖 さくらんぼ果汁、水溶性食物繊維 ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料、紅麴色素、香料、クエン酸鉄Na 酸化防止剤（ビタミンC）	

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。

7月 小学校給食費のお支払いについて

7月分給食費は、8月28日（月）に口座振替予定です。

★8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★



※6月分は7月26日（水）に口座振替予定です。

7月25日（火）までに入金をお願いします。



<2学期>

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													
8月28日（月）	ごはん ぎゅうにゅう フォー・ガー	○	こめ	70	黄	8月30日（水）	ごはん ぎゅうにゅう ポークカレーライス	○	こめ	70	黄													
			1ぼん	1	赤				ぎゅうにゅう	20	赤													
			とりにく	20	赤				ぶたにく	20	赤													
			▲クイッティオ	9	黄				にんじん	20	緑													
			しろねぎ	10	緑				たまねぎ	60	緑													
			にんじん	5	緑				じゃがいも	50	黄													
			こまつな	5	緑				つちしょうが	0.5	緑													
			●チキンスープ	8	緑				おろしにんにく	0.3	緑													
			レモンかじゅう	0.5	緑				●ソテードオニオン	3	緑													
			▲スクラム	1.4	黄				おろしりんご	3	黄													
●しょうゆ	1.6	黄	●ポークスープ	10	黄																			
しお	0.4	黄	●チャツネ	5	黄																			
こしょう	0.025	黄	○こむぎこ	5	黄																			
なたねあぶら	0.1	黄	●さつきんカレーこ	0.4	黄																			
▲あつあげ(角切り)	35	赤	ターメリック	0.2	黄																			
●ソテードオニオン	3	緑	なたねあぶら	3.5	黄																			
あおねぎ	1	緑	●トマトケチャップ	1	黄																			
●トマトケチャップ	6	緑	●あかワイン	1	黄																			
●トウバンジャン	0.015	緑	●ウスターソース	2	黄																			
さとう	0.45	黄	●とんかつソース	1	黄																			
●ワインナーソーセージ	15	黄	●しょうゆ	0.5	黄																			
たまねぎ	15	緑	しお	0.8	黄																			
とうもろこし	15	緑	こしょう	0.025	黄																			
しお	0.15	黄	なたねあぶら	0.1	黄																			
なたねあぶら	0.1	黄	▲しろみぎかなのフリッター	50	黄																			
			●えだまめ(大豆)	40	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	食物繊維 g	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	食物繊維 g							
	575	22.6	17.9	1.6	266	92	1.3	135	0.34	0.43	8	2.4	760	28.4	29.6	1.4	293	146	2.3	239	0.53	0.50	32	10.0
8月29日（火）	こめ ぎゅうにゅう ズッキーニのスープ	○	こめ	70	黄	8月31日（木）	コッペパン1こ ぎゅうにゅう とうがんスープ	●	コッペパン1こ	1こ	黄													
			1ぼん	1	赤				○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤													
			●ショルダーベーコン	10	赤				▲にくだんご(ノンフライ)	30	赤													
			●はるさめ	3	黄				にんじん	5	緑													
			にんじん	10	緑				とうがん	25	緑													
			たまねぎ	20	緑				ほししいたけ	0.3	緑													
			ズッキーニ	20	緑				あおねぎ	3	緑													
			●ポークスープ	5	黄				●ポークスープ	5	黄													
			●しょうゆ	1.6	黄				●しょうゆ	1.6	黄													
			しお	0.6	黄				しお	0.6	黄													
こしょう	0.025	黄	●とりにくのステーキソースかけ	60	赤																			
なたねあぶら	0.1	黄	●ソテードオニオン	1.5	赤																			
▲フレンチポテト	60	黄	おろしにんにく	0.1	赤																			
なたねあぶら	6	黄	●チキンスープ	1	赤																			
しお	0.1	黄	●さけ(酒)	1	黄																			
あいびぎにく	15	赤	さとう	1	黄																			
にんじん	10	赤	●しょうゆ	1.5	黄																			
たまねぎ	25	赤	●でんぷん	0.2	黄																			
こめこ	0.3	赤	▲レモンゼリー	70	黄																			
●あかワイン	1	赤																						
●トマトケチャップ	5	赤																						
●トマトソース	5	赤																						
●ウスターソース	1.5	赤																						
しお	0.03	赤																						
こしょう	0.015	赤																						
なたねあぶら	0.1	赤																						
栄養価	583	23.8	25.1	2.4	273	58	1.6	230	0.34	0.46	21	4.2	593	30.4	19.7	2.4	289	61	1.2	144	0.33	0.51	17	2.9

学校給食用半製品・加工品の配合表

8月28日 クイッティオ	8月28日 スクラム	8月29日 フレンチポテト	8月30日 しろみぎかなのフリッター	8月30日 えだまめ（大豆）	8月31日 にくだんご（ノンフライ）	8月31日 レモンゼリー
米 馬鈴薯でん粉	カタクチイワシ 食塩	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	えだまめ 食塩 （大豆由来の原材料を含む）	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）	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

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。

8月 小学校給食費のお支払いについて

8月分給食費は、9月分と合算して

10月26日（木）に口座振替予定です。

★10月25日（水）までに引き落とし口座への入金をお願いします★



※7月分は8月28日（月）に口座振替予定です。

8月25日（金）までに入金をお願いします。

豊中市ホームページ <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。

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！