



小学校給食 7・8月号 (A) お問い合わせ

(A) お問い合わせ

義務教育学校（前期課程）含む
豊中市教育委員会 第705号

(6843)-9101 学校給食課
(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) 7・8 月

栄養三色

赤…からだをつくる食品
黄…熱や力のもとになる食品
緑…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

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
7 月 3 日 (月)	ごはん きゅうにゅう なつやさいの こめこボークカレーライス	ごはん	ごめ	70	黄	7 月 5 日 (水)	ごはん わかれのみそしる あじのフライ ソース(クラス1本) きりばしだいこんのいたために	ごはん	ごめ	70	黄
		○きゅうにゅう	○きゅうにゅう	1ほん	赤						
		ぶたにく	ぶたにく	20	赤						
		にんじん	にんじん	15	緑						
		たまねぎ	たまねぎ	50	緑						
		なす	なす	20	緑						
		かぼちゃ	かぼちゃ	30	緑						
		トマト	トマト	10	緑						
		オクラ	オクラ	3	緑						
		つちしょうが	つちしょうが	0.5	緑						
おろしにんにく	おろしにんにく	0.3	緑								
●ソテードオニオン	●ソテードオニオン	3	緑								
おろしりんご	おろしりんご	5	緑								
●パークスープ	●パークスープ	10	黄								
●チャツネ	●チャツネ	5	黄								
こめこ	こめこ	2	黄								
●さっきんカレーこ	●さっきんカレーこ	0.3	黄								
ターメリック	ターメリック	0.15	黄								
●トマトケチャップ	●トマトケチャップ	4	黄								
●あかワイン	●あかワイン	1	黄								
●ウスターソース	●ウスターソース	1	黄								
●とんかつソース	●とんかつソース	1	黄								
●しょうゆ	●しょうゆ	2.5	黄								
しお	しお	0.8	黄								
こしょう	こしょう	0.025	黄								
なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄								
チキンカツ	チキンカツ	1こ	赤								
なたねあぶら	なたねあぶら	3	黄								
キラキラフルーツミックス	キラキラフルーツミックス	20	黄								
▲ほしがたあんにんどうふ	▲ほしがたあんにんどうふ	20	緑								
▲みかん(レトルト)	▲みかん(レトルト)	20	緑								
●おうとう(レトルト)	●おうとう(レトルト)	20	緑								
7 月 4 日 (火)	コッペパン1こ きゅうにゅう とうもろこしのスープ	コッペパン1こ	●コッペパン1こ	1こ	黄	7 月 6 日 (木)	コッペパン1こ ぎゅうにゅう ニヨッキのケチャップに とりにくのオニオンソースかけ カラフルやさいのサラダ	コッペパン1こ	●コッペパン1こ	1こ	黄
		○きゅうにゅう	○きゅうにゅう	1ほん	赤						
		とりにく	とりにく	15	赤						
		にんじん	にんじん	10	緑						
		たまねぎ	たまねぎ	20	緑						
		にら	にら	3	緑						
		とうもろこし	とうもろこし	5	緑						
		とうもろこしペースト	とうもろこしペースト	10	緑						
		●チキンスープ	●チキンスープ	8	黄						
		●でんぶん	●でんぶん	0.7	黄						
●しょうゆ	●しょうゆ	1.6	黄								
しお	しお	0.6	黄								
こしょう	こしょう	0.025	黄								
なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄								
にくだんごのてりやき	にくだんごのてりやき	50	赤								
●にくだんご(フライズみ)	●にくだんご(フライズみ)	50	赤								
さとう	さとう	1	黄								
●みりん	●みりん	0.8	黄								
●しょうゆ	●しょうゆ	1.5	黄								
●でんぶん	●でんぶん	0.3	黄								
ミニやきそば	ミニやきそば	8	赤								
ぶたにく	ぶたにく	8	赤								
●ちくわ	●ちくわ	4	赤								
●そくせきそば	●そくせきそば	10	黄								
にんじん	にんじん	5	緑								
たまねぎ	たまねぎ	15	緑								
キャベツ	キャベツ	20	緑								
もやし	もやし	8	緑								
●ウスターソース	●ウスターソース	2	緑								
●とんかつソース	●とんかつソース	2	緑								
しお	しお	0.05	緑								
こしょう	こしょう	0.015	緑								
なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄								

食事の向いが半ば寒々として居ておう。

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(フライズミ)
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)、ドロマイド、ピロリン酸鉄、焼成油(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・乳を含む食品製造
7月5日 あじのフライ	7月6日 ニヨッキ	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
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)
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7日 とろけるしょくぶつせいチーズ
野菜(ぱれいしょ、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
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 こなさんしょう	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)、ビーグルス、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、こんにゃく精錬 乾燥バセリ、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 とよなかやさしいりコロッケ		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、バッターミックス、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 プレーンオムレツ	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、紅麹色素、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」をご覧下さい。

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 きゅうにゅう フォー・バー	こめ	70	黄	8月30日(水)	ごはん きゅうにゅう パークカレーライス	こめ	70	黄	黄 赤 赤 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑	
		○きゅうにゅう	1ぼん	赤		ぶりにく	1ぼん	赤	20		
		▲クィッティオ	20	赤		にんじん	20	赤	60		
		しろねぎ	10	黄		たまねぎ	50	緑	50		
		にんじん	5	緑		じゃがいも	0.5	黄	0.5		
		こまつな	5	緑		ちちしょうが	0.5	緑	0.5		
		●チキンスープ	8	緑		おろしにんにく	0.3	黄	0.3		
		レモンかじゅう	0.5	黄		●ステードオニオング	3	黄	3		
		▲ヌクマム	1.4	黄		●ポークスープ	10	黄	10		
		●しょうゆ	1.6	黄		●チャツネ	5	黄	5		
		しお	0.4	黄		○こむぎこ	5	黄	5		
		こしょう	0.025	黄		●さっきんカレー	0.4	黄	0.4		
		なたねあぶら	0.1	黄		ターメリック	0.2	黄	0.2		
	コロコロあつあげの チリソースかけ	●あつあげ(角切り)	35	赤		なたねあぶら	3.5	黄	3.5		
		●ソテードオニオン	3	緑		●トマトケチャップ	1	黄	1		
		あおねぎ	1	緑		●あかワイン	1	黄	1		
		●トマトケチャップ	6	緑		●ウスターーソース	2	黄	2		
		●トウバンジャン	0.015	黄		●とんかつソース	1	黄	1		
	ワインナーとコーンのソテー	さとう	0.45	黄		●しょうゆ	0.5	黄	0.5		
		●ワインナーソーセージ	15	赤		しお	0.8	黄	0.8		
		たまねぎ	15	緑		こしょう	0.025	黄	0.025		
		とうもろこし	15	緑		なたねあぶら	0.1	黄	0.1		
		しお	0.15	黄		●しろみさかなのフリッター	50	黄	50		
		なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	5	黄	5		
8月29日(火)	ごめこオリーブパン1こ きゅうにゅう ズッキーニのスープ	●ごめこオリーブパン1こ	1こ	黄		えだまめ	40	黄	40		
		○きゅうにゅう	1ぼん	赤		●えだまめ(大豆)	40	黄	40		
		●ショルダーベーコン	10	赤		8月31日(木)	コッペパン1こ	1こ	黄		
		●はるさめ	3	黄		●コッペパン1こ	1こ	黄	黄		
		にんじん	10	緑		○きゅうにゅう	1ぼん	赤	赤		
		たまねぎ	20	緑		とうがんスープ	8月31日(木)	8月31日(木)			
		ズッキーニ	20	緑		●にくだんご(ノンフライ)	30	赤	赤		
		●ボーケースープ	5	緑		●にんじん	5	緑	緑		
		●しょうゆ	1.6	緑		とうがん	25	緑	緑		
		しお	0.6	緑		ほししいたけ	0.3	緑	緑		
		こしょう	0.025	黄		あおねぎ	3	緑	緑		
		なたねあぶら	0.1	黄		●ポークスープ	5	緑	緑		
		●ブレジヂボテト	60	黄		●しょうゆ	1.6	緑	緑		
		なたねあぶら	6	黄		しお	0.6	黄	黄		
		しお	0.1	黄		●とりにく	60	赤	赤		
	スラッピージョー	あいびきにく	15	赤		●ソテードオニオング	1.5	緑	緑		
		にんじん	10	緑		おろしにんにく	0.1	緑	緑		
		たまねぎ	25	緑		●チキンスープ	1	緑	緑		
		こめこ	0.3	黄		●さけ(酒)	1	黄	黄		
		●あかワイン	1	黄		さとう	1	黄	黄		
		●トマトケチャップ	5	黄		●しょうゆ	1.5	黄	黄		
		●トマトソース	5	黄		●でんぶん	0.2	黄	黄		
		●ウスターーソース	1.5	黄		●レモンゼリー	70	黄	黄		
		しお	0.03	黄		栄養価	593	30.4	19.7	2.4	2.9
		こしょう	0.015	黄							
		なたねあぶら	0.1	黄		583	23.8	25.1	2.4	2.1	4.2

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 スクマム	8月29日 フレンチボテト	8月30日 しろみざかなのフリッター	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（バーム油）	ホキ 衣（小麦粉、小麦でん粉、 食塩、砂糖） 揚げ油（バーム油） （小麦由来の原材料を含む） ※同一线インでえび・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・豚肉由來 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 ※同一线インで小麦・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」をご覧下さい。

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。

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！

