



# 小学校給食 7・8月号 (B) お問い合わせ

• 8月号

(B) 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

■赤…からだをつくる食品  
 ■黄…熱や力のもととなる食品  
 ■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 きりこんぶのすまじる さばのしおやき ぶたにくのしぐれに	ごはん	こめ	70	黄	7月5日(水)	ごはん	こめ	70	黄																		
		きゅうにゅう	○きゅうにゅう	1ほん	赤		きゅうにゅう	○きゅうにゅう	1ほん	赤																		
		きりこんぶのすまじる	とりにく	10	赤		マーボーどうふ	あいびきにく	20	赤																		
		●なるとかまぼこ	●なるとかまぼこ	5	赤		●とうふ	●とうふ	60	赤																		
		にんじん	にんじん	10	緑		にんじん	にんじん	20	緑																		
		たまねぎ	たまねぎ	30	緑		たまねぎ	たまねぎ	45	緑																		
		えのきたけ	えのきたけ	3	緑		にら	にら	5	緑																		
		こんぶ(細切り)	こんぶ(細切り)	0.5	赤		つちしょうが	つちしょうが	1	赤																		
		あおねぎ	あおねぎ	3	緑		おろしにんにく	おろしにんにく	0.2	緑																		
		●だしパック	●だしパック	2	黄		●パークスープ	●パークスープ	10	黄																		
		●しょうゆ	●しょうゆ	1.5	黄		●でんぶん	●でんぶん	2	黄																		
		しお	しお	0.4	黄		●トウバンジャン	●トウバンジャン	0.08																			
		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄		●テンメンジャン	●テンメンジャン	1.5																			
		さばのしおやき	さば	1きれ	赤		▲こなさんしょう	▲こなさんしょう	0.025																			
		しお	しお	0.1	黄		●あかみそ	●あかみそ	2																			
		ぶたにくのしぐれに	ぶたにく	20	赤		●オイスターソース	●オイスターソース	1																			
		●たけのこ(水煮)	●たけのこ(水煮)	15	緑		●さけ(酒)	●さけ(酒)	1																			
		さんどまめ	さんどまめ	5	緑		●しょうゆ	●しょうゆ	2.5																			
		つちしょうが	つちしょうが	0.3	緑		しお	しお	0.2																			
		●でんぶん	●でんぶん	0.1	黄		こしょう	こしょう	0.025																			
		●みりん	●みりん	1	黄		●ごまあぶら	●ごまあぶら	0.1																			
		さとう	さとう	1.8	黄		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1																			
		●しょうゆ	●しょうゆ	2.5	黄		▲にらまんじゅう	▲にらまんじゅう	1こ																			
		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄		●ささみ(レトルト)	●ささみ(レトルト)	15																			
		ミルククリーム	●ミルククリーム	1ふくろ	黄		もやし	もやし	15																			
		イタリアンスープ	●ウインナーソーセージ	15	赤		きゅうり	きゅうり	15																			
		●こめこツイストマカロニ	4	黄	黄		さとう	さとう	1.5																			
		▲とろけるしょくぶつせいチーズ	4.5	黄	黄		●す	●す	2																			
		じゃがいも	じゃがいも	15	黄		●しょうゆ	●しょうゆ	2																			
		にんじん	にんじん	5	緑		しお	しお	0.05																			
		たまねぎ	たまねぎ	10	緑		●ごまあぶら	●ごまあぶら	0.2																			
		キャベツ	キャベツ	15	緑	7月6日(木)	バーカーハウス1こ	●バーカーハウス1こ	1こ	黄																		
		セロリー	セロリー	3	緑		きゅうにゅう	○きゅうにゅう	1ほん	赤																		
		●ポークスープ	●ポークスープ	5	黄		ズッキーニのスープ	とりにく	10	赤																		
		▲トマト(レトルト)	40	綠	綠		●はるさめ	●はるさめ	3	黄																		
		おろしにんにく	おろしにんにく	0.3	綠		にんじん	にんじん	10	綠																		
		さとう	さとう	0.9	黃		たまねぎ	たまねぎ	20	綠																		
		しお	しお	0.6	黃		ズッキーニ	ズッキーニ	20	綠																		
		こしょう	こしょう	0.025	黄		●チキンスープ	●チキンスープ	8																			
		オリーブあぶら	オリーブあぶら	0.1	黄		●しょうゆ	●しょうゆ	1.6																			
		▲とりとやさいのフリッター	▲とりとやさいのフリッター	2こ	赤		しお	しお	0.6																			
		なたねあぶら	なたねあぶら	4	黄		こしょう	こしょう	0.025																			
		かぼちゃサラダ	●まぐろ(レトルト)	10	赤		なたねあぶら	なたねあぶら	0.1	黄																		
		かぼちゃ	かぼちゃ	25	緑		●サーモンフライ	●サーモンフライ	1こ	赤																		
		にんじん	にんじん	10	緑		なたねあぶら	なたねあぶら	5	黄																		
		たまねぎ	たまねぎ	10	緑		タルタルソース	▲タルタルソース	1ふくろ	黄																		
		さとう	さとう	0.3	黄		ジャーマンポテト	●バラベーコン	10	赤																		
		●す	●す	0.3	黄		たまねぎ	たまねぎ	15	緑																		
		しお	しお	0.05	黄		じゃがいも	じゃがいも	30	黄																		
		●マヨネーズふうドレッシング	●マヨネーズふうドレッシング	5	黄		●バラベーコン	●バラベーコン	0.15	黄																		
		栄養価	エネルギー kcal	24.9	たんぱく質 g	38.9	脂肪 g	2.3	ナトリウム (食塩相当量) mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン A ugRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g	栄養価 kcal	596	27.1	23.9	2.7	294	69	1.3	159	0.34	0.55

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4日 とろけるしょくぶつせいチーズ	7月4・19日 トマト（レトルト）	7月4日 とりとやさいのフリッター	7月5日 こなさんしょ	
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	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、トレイロース、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	
7月5日 にらまんじゅう	7月6日 タルタルソース	7月6日 サーモンフレイ		
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、ビロリン酸鉄 (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	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		
7月7日 こんぶのつくだに	7月7・14日 ほしがたかまぼこ	7月7日 そうめんのパチ	7月7日 ほしがたハンバーグ	
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)	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	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)	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、ビロリン酸第二鉄 (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	
7月7日 たなばたゼリー	7月10日 チキンカツ	7月10日 ほしがたあんにんどうふ		
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	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)		
7月10日 みかん（レトルト）	7月11日 にくだんご（フライズみ）	7月12日 あじのフライ	7月13日 ニヨッキ	
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、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	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	
7月13日 むきえだまめ（大豆）	7月13日 イタリアンドレッシング	7月14日 ほしがたコロッケ	7月18日 はっちょうみそ	7月18日 こくとう
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）	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、ビロリン酸鉄 (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	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
7月18日 プレーンオムレツ	7月18日 さくらんぼゼリー	7月19日 とよなかやさいりコロッケ	7月19日 ツイストマカロ	
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）	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 可食イング（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)

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 ぎゅうにゅう ポークカレーライス	こめ	70	黄 赤	8 月 30 日 (水)	ごはん ぎゅうにゅう とりにく フォーナ・ガーリック	こめ	70	黄 赤	8 月 30 日 (水)	ごはん ぎゅうにゅう とりにく ▲クリッティオ しろねぎ にんじん こまつな ●チキンスープ レモンかじゅう ▲ヌクマム ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	
		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	緑 緑 緑 黄 黄	0.025			
		ぶたにく	20	赤		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	緑 緑 緑 黄 黄	0.1			
		にんじん	20	赤		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	緑 緑 緑 黄 黄	0.5			
		たまねぎ	60	緑		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	緑 緑 緑 黄 黄	0.4			
		じゃがいも	50	緑		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	緑 緑 緑 黄 黄	0.025			
		つちしょうが	0.5	緑		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	緑 緑 緑 黄 黄	0.025			
		おろしにんにく	0.3	緑		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	緑 緑 緑 黄 黄	0.1			
		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	黄		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	黄	0.1			
		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	黄		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	黄	0.1			
8 月 29 日 (火)	コロコロあつあげの チリソースかけ	●あつあげ(角切り)	35	黄	8 月 31 日 (木)	●あつあげ(角切り) ●ソテードオニオン あおねぎ ●トマトケチャップ ●トウバンジアン	35	赤	8 月 31 日 (木)	●あつあげ(角切り) ●ソテードオニオン あおねぎ ●トマトケチャップ ●トウバンジアン	35	赤
		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	緑		●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ ○こむぎこ	3	緑		1	緑	
		●あかワイン	1	緑		●あかワイン	1	緑		1	緑	
		●ウスターーソース	2	緑		●ウスターーソース	2	緑		6	緑	
		●とんかつソース	1	緑		●とんかつソース	1	緑		0.015	緑	
		●しょうゆ	0.5	緑		●しょうゆ	0.5	緑		0.45	緑	
		しお	0.8	緑		しお	0.8	緑		0.15	緑	
		こしょう	0.025	緑		こしょう	0.025	緑		0.1	緑	
		なたねあぶら	0.1	黄		なたねあぶら	0.1	黄		0.1	黄	
		●しづみさかなのフリッター	50	黄 赤		●ウインナーとコーンのソテー	15	黄 赤		15	黄 赤	
8 月 30 日 (水)	えだまめ	なたねあぶら	5	黄 黄		なたねあぶら	15	黄 赤		15	黄 赤	
		▲えだまめ(大豆)	40	緑		●ウインナーとコーンのソテー	15	黄 赤		15	黄 赤	
		●ウインナーとコーンのソテー	135	黄 黄		なたねあぶら	15	黄 赤		15	黄 赤	
		●ウインナーとコーンのソテー	0.34	黄 黄		なたねあぶら	15	黄 赤		15	黄 赤	
		●ウインナーとコーンのソテー	0.43	黄 黄		なたねあぶら	15	黄 赤		15	黄 赤	
		●ウインナーとコーンのソテー	8	黄 黄		なたねあぶら	15	黄 赤		15	黄 赤	
		●ウインナーとコーンのソテー	2.4	黄 黄		なたねあぶら	15	黄 赤		15	黄 赤	
		●ウインナーとコーンのソテー	10.0	黄 黄		なたねあぶら	15	黄 赤		15	黄 赤	
		●ウインナーとコーンのソテー	575	黄 黄		なたねあぶら	15	黄 赤		15	黄 赤	
		●ウインナーとコーンのソテー	22.6	黄 黄		なたねあぶら	15	黄 赤		15	黄 赤	
8 月 31 日 (木)	コッペパン1こ	●コッペパン1こ	1こ	黄	8 月 31 日 (木)	●こめこオーリーブパン1こ	1こ	黄	8 月 31 日 (木)	●こめこオーリーブパン1こ	1こ	黄
		●コッペパン1こ	1こ	黄		●こめこオーリーブパン1こ	1こ	黄		●こめこオーリーブパン1こ	1こ	黄
		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
		とうがんスープ	●にくだんご(ノンフライ)	30	赤	ズッキーニのスープ	●ショルダービーフ	10		●はるさめ	3	赤
		とうがんスープ	にんじん	5	緑	●はるさめ	10	緑		にんじん	10	緑
		とうがんスープ	とうがん	25	緑	●はるさめ	20	緑		たまねぎ	20	緑
		とうがんスープ	ほししいたけ	0.3	緑	●はるさめ	20	緑		ズッキーニ	20	緑
		とうがんスープ	あおねぎ	3	緑	●はるさめ	20	緑		●ポークスープ	5	緑
		とうがんスープ	●ポークスープ	5	緑	●はるさめ	20	緑		●ポークスープ	5	緑
		とうがんスープ	●しょうゆ	1.6	緑	●はるさめ	20	緑		●しょうゆ	1.6	緑
8 月 30 日 (水)	えだまめ	とうがんスープ	しお	0.6	黄	●はるさめ	20	黄	8 月 30 日 (水)	●はるさめ	0.6	黄
		●えだまめ(大豆)	60	赤	●はるさめ	20	赤	●はるさめ		0.6	赤	
		●えだまめ(大豆)	1.5	緑	●はるさめ	20	緑	●はるさめ		0.025	緑	
		●えだまめ(大豆)	0.1	緑	●はるさめ	20	緑	●はるさめ		0.1	緑	
		●えだまめ(大豆)	1	緑	●はるさめ	20	緑	●はるさめ		0.1	緑	
		●えだまめ(大豆)	1	黄	●はるさめ	20	黄	●はるさめ		0.1	黄	
		●えだまめ(大豆)	1.5	黄	●はるさめ	20	黄	●はるさめ		0.1	黄	
		●えだまめ(大豆)	0.2	黄	●はるさめ	20	黄	●はるさめ		0.1	黄	
		●えだまめ(大豆)	70	黄	●はるさめ	20	黄	●はるさめ		0.1	黄	
		●えだまめ(大豆)	70	黄	●はるさめ	20	黄	●はるさめ		0.1	黄	

## 学校給食用半製品・加工品の配合表

8月28日 しろみざかなのフリッター	8月28日 えだまめ（大豆）	8月29日 にくだんご（ノンフライ）	8月29日 レモンゼリー	8月30日 クイッティオ	8月30日 スクマム	8月31日 フレンチポテト
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 タビオカでん粉 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	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）

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。

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！

