小学校給食 5月号（A）

義務教育学校（前期課程）含む
豊中市教育委員会　第703号

お問い合せ
(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）5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
5月1日（月）子どものの日メニュー	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	スープに		ぶたにく	25	赤
		▲	ミックスビーンズ	10	
			にんじん	15	緑
			たまねぎ	40	緑
			じゃがいも	50	黄
			エリンギ	10	緑
		●	ポークスープ	5	
		●	しょうゆ	2	
			しお	0.6	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚こいのぼりハンバーグ	▲	こいのぼりハンバーグ	1こ	赤
	ツナとキャベツのソテー	●	まぐろ(レトルト)	8	赤
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	10	緑
			キャベツ	20	緑
		▲	とりだしのもと	0.5	
			しお	0.2	
			こしょう	0.015	
			なたねあぶら	0.1	黄
	かしわもち(直送)	▲	かしわもち	1こ	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	730	27.6	20.5	1.5	396	98	7.4	230	0.52	0.51	31	10.9

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月2日（火）	コッペパン１こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	レタスのスープ		とりにく	10	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	25	緑
			レタス	20	緑
		●	チキンスープ	8	
		●	しょうゆ	1.6	
			しお	0.6	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚しろみざかなフライ	▲	しろみざかなフライ	1こ	赤
			なたねあぶら	5	黄
	ビーフンのちゅうかあえ	●	やきぶた	10	赤
		●	ビーフン	7	黄
			にんじん	5	緑
			さんどまめ	3	緑
			さとう	1	黄
		●	す	2	
		●	しょうゆ	2	
		●	ごまあぶら	1	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	539	25.5	18.7	2.7	293	60	1.0	193	0.27	0.48	7	3.2

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月8日（月）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	つくねだんごのすましじる	▲	つくねだんご(ノンフライ)	25	赤
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	20	緑
			だいこん	10	緑
			あおねぎ	5	緑
		●	だしパック	2	
		●	しょうゆ	1.5	
			しお	0.6	
	揚おさかなナゲット	▲	おさかなナゲット	2こ	赤
			なたねあぶら	4	黄
	ぶたにくのしょうがいため		ぶたにく	15	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	25	緑
			さんどまめ	3	緑
			つちしょうが	0.3	緑
			おろしにんにく	0.1	緑
		●	みりん	1	
		●	さけ(酒)	1	
			さとう	0.5	黄
		●	しょうゆ	1.5	
			しお	0.05	
			なたねあぶら	0.1	黄
	まっちゃプリン(直送)	▲	まっちゃプリン	1こ	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	661	23.8	26.0	1.7	276	69	6.0	208	0.35	0.42	10	4.2

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月9日（火）	こめことうにゅうパン１こ	●	こめことうにゅうパン1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	ポタージュ	●	ベーコン	10	赤
			にんじん	20	緑
			じゃがいも	30	黄
			たまねぎ	40	緑
			おろしにんにく	0.1	緑
		●	ポークスープ	5	
		○	ぎゅうにゅう	20	赤
		●	バター	1	黄
			こめこ	3	黄
			しお	0.6	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚ローストポーク		ぶたにく	1きれ	赤
		●	みりん	0.8	
			さとう	1	黄
		●	しょうゆ	1.5	
		●	でんぷん	0.3	黄
	ビヨビヨサラダ	●	ささみ(レトルト)	10	赤
			ひよこまめ	5	黄
			にんじん	10	緑
			きゅうり	10	緑
			とうもろこし	5	緑
			レモンかじゅう	0.8	緑
		●	しょうゆ	1	
			しお	0.1	
			オリーブあぶら	0.3	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	603	30.2	23.9	2.2	280	61	1.0	298	0.52	0.48	16	5.5

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月10日（水）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	にくうどんじる		ぎゅうにく	10	赤
		●	うすあげ	3	赤
		●	うどん	15	黄
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	20	緑
			あおねぎ	5	緑
			ほししいたけ	0.3	緑
		●	だしパック	2	
		●	さけ(酒)	1	
			さとう	1	黄
		●	しょうゆ	1	
			なたねあぶら	0.1	黄
		●	しょうゆ	1.6	
			しお	0.4	
	揚さわらのゆずしょうゆかけ		さわら	1きれ	赤
			ゆずかじゅう	1	緑
			さとう	1.5	黄
		●	しょうゆ	1.5	
		●	でんぷん	0.3	黄
	ふきととりにくのにもの		とりにく	20	赤
		●	つきこんにゃく	5	
		▲	ふき(水煮)	20	緑
		●	みりん	1	
		●	さけ(酒)	1	
			さとう	1.5	黄
		●	しょうゆ	2	
			しお	0.05	
			なたねあぶら	0.1	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	577	27.7	18.3	1.6	278	70	1.5	167	0.24	0.55	7	1.7

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月11日（木）	コッペパン1こ(セルフホットドック)	●	コッペパン1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	ミネストローネ	●	ショルダーベーコン	10	赤
		●	こめこツイストマカロニ	3	黄
			じゃがいも	20	黄
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	15	緑
			セロリー	3	緑
		●	ポークスープ	5	
			トマトジュース	30	緑
		●	トマトソース	10	
			さとう	0.5	黄
		●	しょうゆ	1.6	
			しお	0.45	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	フランクフルトソーセージ	●	フランクフルトソーセージ	1ぽん	赤
	キャベツのカレーソテー		キャベツ	30	緑
			とうもろこし	10	緑
		●	さっきんカレーこ	0.15	
			しお	0.15	
			なたねあぶら	0.1	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	551	24.4	23.1	2.6	298	61	1.0	156	0.53	0.51	23	5.4

食事の前には手をきれいに洗いましょう。

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月12日（金）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	かんこくのり	▲	かんこくのり	1ふくろ	赤
	トックスープ		ぶたにく	10	赤
		▲	トック	20	黄
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	20	緑
			あおねぎ	3	緑
		●	ポークスープ	5	
		●	しょうゆ	1.6	
			しお	0.5	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚はるまき	▲	はるまき	1こ	赤
			なたねあぶら	4	黄
	チョレギサラダ		レタス	25	緑
			にんじん	10	緑
			きゅうり	15	緑
			しろいりごま	0.8	黄
		●	コチジャン	0.2	
			さとう	1.5	黄
		●	す	1.8	
		●	しょうゆ	1.8	
		●	ごまあぶら	1.5	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	565	17.4	16.6	1.7	277	63	1.3	296	0.31	0.43	19	3.5

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月15日（月）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	マーボーあつあげ		あいびきにく	20	赤
		●	あつあげ(平切り)	45	赤
			にんじん	20	緑
			たまねぎ	60	緑
			にら	5	緑
			つちしょうが	1	緑
			おろしにんにく	0.2	緑
		●	でんぷん	1.5	黄
		●	トマトケチャップ	5	
		●	あかみそ	7	赤
		●	トウバンジャン	0.08	
		●	さけ(酒)	1	
		●	しょうゆ	1	
			しお	0.1	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	パオズ	▲	パオズ	1こ	赤
	わかめのサラダ	●	ささみ(レトルト)	10	赤
			にんじん	5	緑
			きゅうり	10	緑
			とうもろこし	5	緑
			わかめ(冷凍)	10	赤
			しろいりごま	1	黄
		●	す	1.5	
		●	しょうゆ	2	
			さとう	1.5	黄
		●	ごまあぶら	0.5	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	630	24.4	19.6	1.8	338	121	3.0	281	0.31	0.42	10	3.8

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月16日（火）	コッペパン１こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	ミルククリーム	●	ミルククリーム	1ふくろ	黄
	オニオンスープ		とりにく	10	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	40	緑
			とうみょう	3	緑
		●	チキンスープ	8	
		●	しょうゆ	1.6	
			しお	0.6	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚かぼちゃコロッケ	▲	かぼちゃコロッケ	1こ	緑
			なたねあぶら	5	黄
	はるやさいとクイッティオのカレーソテー	●	ベーコン	5	赤
		▲	クイッティオ	8	黄
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	10	緑
			キャベツ	10	緑
			グリーンアスパラガス	5	緑
			とうもろこし	5	緑
		●	さっきんカレーこ	0.06	
		●	さけ(酒)	1	
		●	しょうゆ	1	
			しお	0.3	
			こしょう	0.015	
			なたねあぶら	0.1	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	670	21.1	28.0	2.7	444	63	2.6	250	0.29	0.47	20	5.8

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月17日（水）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	ごんぼじる		とりにく	15	赤
		▲	こうやどうふ(細切り)	1.8	赤
		●	うすあげ	3	赤
			にんじん	5	緑
			ごぼう	8	緑
			おおさかしろな	10	緑
			あおねぎ	3	緑
		●	だしパック	2	
		●	さけ(酒)	1	
		●	しょうゆ	1.5	
			しお	0.6	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚れんこんのはさみあげ	▲	れんこんのはさみあげ	1こ	緑
			なたねあぶら	4	黄
	もやしのごまあえ	●	まぐろ(レトルト)	10	赤
			もやし	25	緑
			こまつな	5	緑
			にんじん	5	緑
			しろすりごま	1.5	黄
			さとう	1	黄
		●	しょうゆ	2	

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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	563	21.6	18.8	1.8	322	75	1.8	179	0.25	0.41	13	2.6

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月18日（木）	コッペパン１こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	ニョッキのクリームに		とりにく	20	赤
		▲	ニョッキ	25	黄
			にんじん	20	緑
			たまねぎ	50	緑
			ブラウンマッシュルーム	5	緑
		▲	むきえだまめ(大豆)	5	緑
		●	チキンスープ	8	
			こめこ	1.5	黄
		●	バター	1	黄
		○	ぎゅうにゅう	20	赤
			しお	0.8	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚ぶたにくのレモンしょうゆかけ		ぶたにく	40	赤
		●	でんぷん	8	黄
			なたねあぶら	4	黄
			レモンかじゅう	1	緑
			さとう	1.5	黄
		●	しょうゆ	1.5	
	フルーツゼリーミックス	▲	なしゼリー(角切り)	20	黄
		▲	りんごゼリー(角切り)	20	黄
		▲	みかんゼリー(角切り)	20	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	699	27.9	26.3	2.3	340	76	3.0	234	0.50	0.58	14	4.7

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月19日（金）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	よしのじる		ぶたにく	10	赤
		●	とうふ	20	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	20	緑
			あおねぎ	5	緑
		●	だしパック	2	
		●	でんぷん	1.6	黄
		●	しょうゆ	1.5	
			しお	0.6	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚シルバーのてりやき		シルバー(魚)	1きれ	赤
		●	みりん	0.8	
			さとう	1	黄
		●	しょうゆ	1.5	
		●	でんぷん	0.3	黄
	ささみとごぼうのごまソテー	●	ささみ(レトルト)	10	赤
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	15	緑
			ごぼう	10	緑
			しろすりごま	1.5	黄
		●	さけ(酒)	1	
			しお	0.05	
			なたねあぶら	0.1	黄
		●	ごまドレッシング	5	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	554	25.5	17.5	1.6	292	87	1.6	230	0.34	0.46	7	2.6

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月22日（月）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	こまつなのすましじる		とりにく	15	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	20	緑
			しめじ	5	緑
			こまつな	15	緑
		●	だしパック	2	
		●	しょうゆ	1.5	
			しお	0.6	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚いそべてんぷら	▲	いそべてんぷら	50	赤
			なたねあぶら	5	黄
	ぶたにくとだいずのみそいため		ぶたにく	15	赤
			だいず(レトルト)	15	赤
		●	つきこんにゃく	10	
			さんどまめ	5	緑
		●	でんぷん	0.2	黄
		●	あかみそ	3	赤
		●	さけ(酒)	2	
			さとう	1.5	黄
			しお	0.05	
			なたねあぶら	0.1	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	570	25.5	17.6	2.1	308	93	1.9	198	0.37	0.47	10	3.2

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月23日（火）	コッペパン１こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	チョコレートクリーム	●	チョコレートクリーム	1ふくろ	黄
	とうふのコンソメスープ	●	ショルダーベーコン	10	赤
		●	とうふ	25	赤
			たまねぎ	20	緑
			チンゲンサイ	5	緑
			とうもろこし	5	緑
		●	ポークスープ	5	
		●	しょうゆ	1.6	
			しお	0.6	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚とりにくのバーベキューソースかけ		とりにく	60	赤
			おろしりんご	5	緑
			おろしにんにく	0.1	緑
			レモンかじゅう	0.3	緑
			さとう	1.5	黄
		●	しょうゆ	1.5	
		●	でんぷん	0.3	黄
	ツナポテトサラダ	●	まぐろ(レトルト)	10	赤
			にんじん	5	緑
			じゃがいも	30	黄
			さとう	0.3	黄
		●	す	0.3	
			しお	0.05	
		●	マヨネーズふうドレッシング	5	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	ビタミンAμgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維g
	628	32.3	27.7	2.5	332	92	1.8	138	0.38	0.52	14	5.5

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月24日（水）	げんまいいりごはん		こめ	63	黄
			げんまい	7	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	こめこビーフカレーライス		ぎゅうにく	20	赤
			にんじん	20	緑
			たまねぎ	60	緑
			じゃがいも	50	黄
			つちしょうが	0.5	緑
			おろしにんにく	0.3	緑
		●	ソテードオニオン	3	緑
			おろしりんご	5	緑
		●	ポークスープ	10	
		●	チャツネ	5	黄
			こめこ	4	黄
		●	さっきんカレーこ	0.3	
			ターメリック	0.15	
		●	トマトケチャップ	4	
		●	あかワイン	1	
		●	ウスターソース	1	
		●	とんかつソース	1	
		●	しょうゆ	2.5	
			しお	0.8	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	オムレツ	▲	プレーンオムレツ	1こ	赤
	フローズンヨーグルト(直送)	▲	フローズンヨーグルト	1こ	赤

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	ビタミン A μgRAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
	649	22.5	20.1	1.8	376	76	1.7	296	0.28	0.58	21	7.5

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月25日（木）	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	クリームスープスパゲティ		とりにく	15	赤
		●	スパゲティ	10	黄
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	20	緑
			ブラウンマッシュルーム	5	緑
			エリンギ	5	緑
		●	チキンスープ	8	
			こめこ	2	黄
		○	ぎゅうにゅう	20	赤
		●	バター	1	黄
			しお	0.6	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚サーモンボールのノルウェーふう	▲	さけだんご	50	赤
			なたねあぶら	5	黄
		●	トマトケチャップ	6	
			さとう	1.5	黄
		●	ウスターソース	1	
		●	でんぷん	0.3	黄
	ツナとチンゲンサイのサラダ	●	まぐろ(レトルト)	10	赤
			たまねぎ	15	緑
			チンゲンサイ	20	緑
		●	す	1	
			しお	0.25	
			さとう	0.6	黄
			なたねあぶら	2	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	ビタミン A μgRAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
	631	27.9	26.9	2.7	595	66	1.2	157	0.22	0.50	10	4.0

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月26日（金）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	だんごじる		とりにく	10	赤
		▲	しらたまだんご	20	黄
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	25	緑
			あおねぎ	3	緑
		●	にぼしこ	0.4	赤
		●	みそ	7.5	赤
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚さばのみりんぼし	▲	さばのみりんぼし	1きれ	赤
	すきやきふううのはなのいりに		ぎゅうにく	10	赤
		▲	おから	2	赤
		▲	いとこんにゃく	8	
			にんじん	4	緑
			あおねぎ	3	緑
		●	だしパック	1	
		●	みりん	1	
		●	さけ(酒)	2	
			さとう	1.2	黄
		●	しょうゆ	2	
			なたねあぶら	0.8	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	ビタミン A μgRAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
	636	24.5	23.4	1.6	275	67	1.8	168	0.22	0.51	6	2.9

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月29日（月）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	ピリからにくじゃが		ぎゅうにく	20	赤
		●	ねじりこんにゃく	20	
			じゃがいも	50	黄
			にんじん	20	緑
			たまねぎ	40	緑
			さんどまめ	5	緑
		●	あかみそ	1.5	赤
		●	コチジャン	1.5	
		●	みりん	1	
			さとう	2	黄
		●	しょうゆ	4	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚チヂミ	▲	チヂミ	1こ	黄
	かいそうはるさめのあまずあえ	●	ハム	10	赤
		●	かいそうはるさめ	20	
			にんじん	5	緑
			きゅうり	5	緑
			さとう	2	黄
		●	す	1.5	
		●	しょうゆ	2	
			しお	0.25	
		●	ごまあぶら	0.3	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	ビタミン A μgRAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
	610	19.5	19.4	2.2	315	66	1.3	271	0.32	0.42	28	8.1

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月30日（火）	ロールパン2こ	●	ロールパン2こ	1しょく	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	とうもろこしのスープ		とりにく	15	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	20	緑
			にら	3	緑
			とうもろこし	5	緑
			とうもろこしペースト	10	緑
		●	チキンスープ	8	
		●	でんぷん	0.7	黄
		●	しょうゆ	1.6	
			しお	0.6	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚やさいぎょうざ	▲	やさいぎょうざ	2こ	赤
			なたねあぶら	5	黄
	ミニカレーやきそば	●	ウインナーソーセージ	15	赤
		●	そくせきそば	10	黄
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	20	緑
			キャベツ	25	緑
			ピーマン	3	緑
		●	さっきんカレーこ	0.2	
		●	みりん	0.5	
		●	ウスターソース	2	
			しお	0.05	
			こしょう	0.015	
			なたねあぶら	0.1	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	ビタミン A μgRAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
	676	25.7	30.2	3.1	311	71	1.4	202	0.40	0.53	25	5.0

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
5月31日（水）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	あさりのみそしる		あさり	10	赤
		●	うすあげ	3	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	30	緑
			あおねぎ	5	緑
			えのきたけ	5	緑
			だしこんぶ	0.2	
		●	だしパック	2	
		●	みそ	7.5	赤
	揚さんまのフライソース(クラス1本)	▲	さんまのフライ	1こ	赤
			なたねあぶら	3	黄
		●	ちゅうのうソース(クラス1本)	4	
	ぶたにくとわかめのバターじょうゆいため		ぶたにく	10	赤
			わかめ(冷凍)	15	赤
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	10	緑
			しめじ	5	緑
			おろしにんにく	0.1	緑
		●	バター	0.5	黄
		●	さけ(酒)	1	
		●	しょうゆ	1	
			しお	0.1	
			こしょう	0.015	
			なたねあぶら	0.1	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	ビタミン A μgRAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
	580	22.0	20.5	1.9	310	93	2.4	196	0.28	0.48	8	3.5

学校給食用半製品・加工品の配合表

5月1日 ミックスビーンズ	5月1日 こいのぼりハンバーグ	5月1日 とりだしのもと	5月1日 かしわもち
大豆（黄大豆、青大豆） いんげんまめ（手亡、金時豆） **（大豆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、ピロリン酸第二鉄、カラメル色素 **（大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む）**	鶏肉粉末、でん粉分解物 砂糖、酵母エキス粉末 昆布エキス粉末 馬鈴薯でん粉 **（鶏肉由来の原材料を含む）**	小豆粒あん、米粉、砂糖 植物油脂（ココヤシ油、パームヤシ油） 加工でん粉、酵素 **（大豆由来の原材料を含む）**

5月2日 しろみざかなフライ	5月8日 つくねだんご（ノンフライ）	5月8日 おさかなナゲット
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	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）**	あじ、大豆たん白、パン粉、植物油脂（なたね油）、豚脂、水飴、チキンエキス調味料 カレー粉、食塩、衣〔小麦粉、糖類（ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、食塩、とうもろこしでん粉、大豆粉、植物油脂（パーム油、ベニバナ油）〕 揚げ油（パーム油）、加工デンプン、ベーキングパウダー、クエン酸鉄 **（小麦・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む）** **※本製品に使用するあじは、えび・かにを食べています。**

※毎日はしを持参しましょう。

5月8日 まっちゃプリン	5月10日 ふき（水煮）	5月12日 かんこくのり	5月12日 トック
糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、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（岩塩）〕 イヌリン（食物繊維）、抹茶、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤、pH調整剤 セルロース、香料、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	塩蔵ふき 乳酸Ca 酸化防止剤（ビタミンC） pH調整剤	乾海苔 食用油（胡麻油） 食塩 **（ごま由来の原材料を含む）** **※本製品に使用する海苔は、えび・かにの生息域で採取しています。**	米粉 馬鈴薯澱粉 食塩 グリシン pH調整剤

5月12日 はるまき	5月15日 パオズ	5月16日 かぼちゃコロッケ
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、ばれいしょでん粉、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）**	皮（小麦粉、砂糖、調整ラード、イースト、食塩） 野菜（たまねぎ、キャベツ）、豚肉、豚脂肪、麦みそ、砂糖 しょうゆ、調整ラード、馬鈴薯でん粉、チキンブイヨン、食塩 香味油〔植物油脂（大豆油、なたね油）、白ねぎ、たまねぎ〕 おろししょうが、膨張剤 **（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・乳を含む食品を製造	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）**

5月16日 クイッティオ	5月17日 こうやどうふ（細切り）	5月17日 れんこんのはさみあげ	5月18日 ニョッキ	5月18日 むきえだまめ（大豆）
米 馬鈴薯でん粉	大豆 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤 **（大豆由来の原材料を含む）**	れんこん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ、食塩、胡椒 衣（パン粉、食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス） 加工でん粉、増粘剤（加工でん粉） **（小麦・鶏肉・豚肉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）**

5月18日 なしゼリー（角切り）	5月18日 りんごゼリー（角切り）	5月18日 みかんゼリー（角切り）	5月22日 いそべてんぷら
なし果汁 糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖） ゲル化剤（増粘多糖類） 乳酸Ca、香料、酸味料 ドロマイト ※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造	りんご果汁（濃縮還元） 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖、ぶどう糖 水溶性食物繊維 ゲル化剤（増粘多糖類） 香料、酸味料、クエン酸鉄Na **（りんご由来の原材料を含む）**	みかん果汁 糖類（果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖） ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料、香料、クエン酸鉄Na ※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造	魚肉（ほき、たら、ヒメジ） とうもろこしでん粉、乾燥マッシュポテト、砂糖 発酵調味料、アオサ、食塩、酵母エキス 植物油脂（えごま油）、加工でん粉 **※本製品に使用するアオサは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。**

5月24日 プレーンオムレツ	5月24日 フローズンヨーグルト	5月25日 さけだんご	5月26日 しらたまだんご	5月26日 さばのみりんぼし
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）**	乳製品、果糖 イソマルトオリゴ糖シロップ 砂糖・異性化液糖 難消化性デキストリン（食物繊維） ミルクカルシウム、乳たんぱく、寒天 トレハロース、増粘多糖類、香料 コンニャクイモ抽出物 **（乳由来の原材料を含む）**	さけ、たらすり身、玉葱 植物油脂（なたね油） 食塩、清酒、砂糖 酵母エキス 増粘剤（加工デンプン） **（鮭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	うるち米 もち米	サバ しょうゆ 砂糖 みりん風調味料 **（小麦・さば・大豆由来の原材料を含む）**

5月26日 おから	5月26日 いとこんにゃく	5月29日 チヂミ	5月30日 やさいぎょうざ	5月31日 さんまのフライ
大豆 **（大豆由来の原材料を含む）**	こんにゃく精紛 水酸化カルシウム（凝固剤）	野菜（キャベツ、にら） ミックス粉（小麦粉、米粉、とうもろこし澱粉、食塩、グラニュー糖、小麦でん粉、ぶどう糖、たん白加水分解物、増粘多糖類、米油） 植物油脂（米油）、天かす、いか、たこ かつおだし、増粘多糖類 **（小麦・いか・大豆由来の原材料を含む）** ※同一ラインで卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造	キャベツ、小麦粉（皮） 玉ねぎ、豚肉、鶏肉、長ねぎ、パン粉 粒状小麦たんぱく、食塩、砂糖、しょう油 しょうが、コショウ、イーストフード ビタミンC、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	サンマ パン粉 バッターミックス **（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」をご覧下さい。

5月 給食費のお支払いについて

５月分給食費の口座振替日は、
６月26日（月）です。

★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★

※４月分給食費の口座振替日も６月26日（月）です。
６月23日（金）までに入金をお願いします。

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！

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。**