



小学校給食 5月号 (B)

5月号
(B)

義務教育学校（前期課程）含む
豊中市教育委員会 第 703 号

学校給食予定献立表

令和 5 年(2023年) 5 月

＜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

ぎゅうにゅう スープに		○ぎゅうにゅう ぶたにく	1ほん 25	赤 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/IgRAE B ₁ B ₂ C	食物繊維 g
5 月 2 日 (火)		▲ミックスピーンズ にんじん	10 15	緑 緑	5 月 （水）	ごはん ぎゅうにゅう ごんぼじる	5 月 （木）	ごはん ぎゅうにゅう ごんぼじる	5 月 （金）	ごはん ぎゅうにゅう ごんぼじる	5 月 （土）	ごはん ぎゅうにゅう ごんぼじる	5 月 （日）	ごはん ぎゅうにゅう ごんぼじる
		たまねぎ じゃがいも エリンギ	40 50 10	黄 黄 緑										
		●ポークスープ ●しょうゆ	5 2	● ●										
		しお	0.6											
		こしょう	0.025											
		なたねあぶら	0.1	黄										
		●こいのぼりハンバーグ ツナとキャベツのソテー	●こいのぼりハンバーグ	1こ										
		●まぐろ(レトルト) にんじん	8 5	赤 緑										
		たまねぎ キャベツ	10 20	緑 緑										
		▲とりだしのもと しお	0.5 0.2	● ●										
		こしょう なたねあぶら	0.015 0.1	黄										
栄養師		589	28.4	22.3	2.3	428	86	6.8	230	0.48	0.55	31	10.2	

ごはん	こめ	70	黄		ごまよな	5	緑								
きゅうにゅう	○きゅうにゅう	1ぼん	赤		にんじん	5	緑								
マー保ーあつあげ	●あいびきにく	20	赤		しろすりごま	1.5	黄								
	●あつあげ(平切り)	45	赤		さとう	1	黄								
にんじん	20	緑		●しょうゆ	2	黄									
たまねぎ	60	緑	栄養価	563	21.6	18.8	1.8	322	75	1.8	179	0.25	0.41	13	2.6
にら	5	緑	コッペパン1こ		●コッペパン1こ	1こ	黄								
つちしょうが	1	緑	○きゅうにゅう		○きゅうにゅう	1ぼん	赤								
おろしにんにく	0.2	緑	ーヨッキのクリームに		とりにく	20	赤								
●つくじん	1.5	黄			▲ニヨッキ	25	黄								

5 月 8 日 (月)	●じんぶん	1.3	黄	5 月 11 日 (木)	●ぶたにくの レモンしょうゆかけ ブルーツゼリーミックス	●じんじん	20
	●トマトケチャップ	5	黄			たまねぎ	50
	●あかみそ	7	赤			●プラウンマッシュルーム	5
	●トウバンジャン	0.08				▲むきえだまめ(大豆)	5
	●さけ(酒)	1				●チキンスープ	8
	●しょうゆ	1				こめこ	1.5
	しお	0.1				●バター	1
	こしょう	0.025				○ぎゅうにゅう	20
	なたねあぶら	0.1	黄			しお	0.8
	●パオズ	1.2	赤			こしょう	0.025
パオズ わかめのサラダ	●ささみ(レトルト)	10	赤			なたねあぶら	0.1
	にんじん	5	緑			●ぶたにく	40
	きゅうり	10	緑			●でんぶん	8
	とうもろこし	5	緑			なたねあぶら	4
	わかめ(冷凍)	10	赤			レモンかじゅう	1
	しろいりごま	1	黄			さとう	1.5
	●す	1.5				●しょうゆ	1.5
	●しょうゆ	2				▲なしゼリー(角切り)	20
	さとう	1.5	黄			▲りんごゼリー(角切り)	20
	●ごまあぶら	0.5	黄			▲みかんゼリー(角切り)	20

食事の前二年半を除く、二年間は好んでう。

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色	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)	げんまいりごはん		こめ げんまい	63 7	黄 黄	5月 29日 (月)	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	とりにく	1ほん	赤
	あさりのみぞしる	あさり ●うすあげ にんじん たまねぎ あおねぎ えのきたけ だしこんぶ ●だしパック みそ		10 3 10 30 5 5 0.2 2 7.5	赤 赤 緑 緑 緑 緑 赤		ごまつなすまじる	とりにく にんじん たまねぎ しめじ こまつな ●だしパック ●しようゆ しお なたねあぶら	とりにく 15 10 20 5 15 2 1.5 0.6 0.1	15	赤
	●さんまのフライソース(クラス1本)	▲さんまのフライ なたねあぶら ●ちゅうのうのソース(クラス1本)		1こ 3 4	赤 赤 黄		●いそべてんぶら	▲いそべてんぶら なたねあぶら	●いそべてんぶら ぶたにくとだいばくのみそいため	50 5 15	黄 赤 黄
	ぶたにくとわかめのバターじょうゆいため	ぶたにく わかめ(冷凍) にんじん たまねぎ しめじ おろしにんにく ●バター ●さけ(酒) ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら		10 15 5 10 5 0.1 0.5 1 1 0.1 0.015 0.1	赤 赤 緑 緑 緑 黄		●いそべてんぶら ぶたにく だいばく(レトルト) ●つきこんにゃく さんざまめ ●でんぶん ●あかみそ ●さけ(酒) さとう しお なたねあぶら	ぶたにく 15 10 5 0.2 3 2 1.5 0.05 0.1	赤 赤 赤 赤 黄 黄 黄		
	●エネルギー	たんぱく質	脂肪	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン	食物繊維		
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	AugRAE B1 mg	B2 mg	C mg	g
	580	22.0	20.7	1.9	310	98	2.4	196	0.29	0.48	8
	栄養価	570	25.5	17.6	2.1	308	93	1.9	198	0.37	0.47
	580	22.0	20.7	1.9	310	98	2.4	196	0.29	0.48	8
5月 25日 (木)	クロワッサン1こ		1こ		黄	5月 30日 (火)	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		きゅうにゅう	○きゅうにゅう	1ほん	赤	
	ぶたにくとキャベツのスープ	ぶたにく にんじん たまねぎ キャベツ おろしにんにく ●ポークスープ ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら		15 5 15 30 0.1 5 1.6 0.6 0.025 0.1	赤 緑 緑 緑 緑 黄		チョコレートクリーム とうふのコンソメスープ	●チョコレートクリーム ●ショルダーベーコン ●とうふ たまねぎ チングンサイ とうもろこし ●ポークスープ ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	15 10 25 20 5 5 1.6 0.6 0.025 0.1	黄 赤 緑 緑 緑 黄	
	●カップもたべられるグラタン	▲カッピングラタン(かぼちゃ)	1こ		黄		●とりにくのバーベキューソースかけ	●とりにく おろしりんご おろしにんにく レモンかじゅう さとう ●しょうゆ ●でんぶん	60 5 0.1 0.3 1.5 1.5 0.3 0.3 0.3 0.1	黄 赤 緑 緑 黄	
	にんじんとコーニングのケチャップいため	●まぐろ(レトルト) にんじん たまねぎ とうもろこし ●トマトケチャップ ●トマトソース ●ウスターソース しお こしょう なたねあぶら		5 10 15 10 4 4 1 0.08 0.015 0.1	赤 緑 緑 緑 黄		ツナボテサラダ	●まぐろ(レトルト) にんじん じゃがいも さとう ●す	10 5 30 0.3 0.3 0.3	黄 赤 緑 黄	
	637	19.1	35.1	2.3	375	61	5.3	214	0.37	0.46	19
	栄養価	628	32.3	27.7	2.5	332	92	1.8	138	0.38	0.52
	637	19.1	35.1	2.3	375	61	5.3	214	0.37	0.46	19
5月 26日 (金)	ごはん		こめ	70	黄	5月 31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	
	ちゅうがどうふ	ぶたにく ●とうふ にんじん たまねぎ ほししいたけ はくさい さんざまめ ●たけのこ(水煮) ●でんぶん ●オイスターソース ●さけ(酒) ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら		20 40 15 40 0.3 20 5 10 2 1 1 1.5 0.6 0.025 0.1	赤 赤 緑 緑 緑 緑 緑 黄		ごめこピーフカレーライス	●ごめこピーフカレーライス ●ソテードオニオン おろしりんご ●ポークスープ ●チャツネ こめこ ●さっきんカレーこ ターメリック ●トマトケチャップ ●あかワイン ●ウスターソース ●とんかつソース ●しょうゆ しお こしょう なたねあぶら	20 20 60 50 0.5 0.3 3 5 10 5 5 1.5 0.8 0.025 0.1	黄 赤 緑 緑 黄 緑 緑 黄	
	●さかなすりみカツ	▲さかなすりみカツ なたねあぶら	1こ 5		黄		オムレツ	●オムレツ	1こ	黄	
	パンパンジー	●ささみ(レトルト) にんじん きゅうり もやし ねりごま しろすりごま ●トウバンジン さとう ●す ●しょうゆ ごまあぶら		15 3 15 10 0.5 1 0.04 1 1 0.8	赤 緑 緑 緑 黄 黄		●パン・オムレツ ●フローズンヨーグルト(直送)	●パン・オムレツ ●フローズンヨーグルト	1こ	黄 赤 赤	
	628	26.7	20.2	1.8	392	103	4.0	232	0.43	0.45	17
	栄養価	649	22.5	19.9	1.8	376	71	1.7	296	0.27	0.58
	628	26.7	20.2	1.8	392	103	4.0	232	0.43	0.45	17

5月9日 クィッティオ	5月10日 こうやどうふ（細切り）	5月10日 れんこんのはさみあげ	5月11日 ニヨッキ	5月11日 むきえだまめ（大豆）	5月11日 なしぜリー（角切り）
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 加工デンブン (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)	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 ドロマイド ※同一ラインで小麦・卵・乳を含む食品を製造
5月11日 りんごゼリー（角切り）	5月11日 みかんゼリー（角切り）	5月15日 つくねだんご（ノンフライ）	5月15日 つくねだんご（ノンフライ）	5月15日 おさかなナゲット	
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	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)	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）、加工デンブン、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。	
5月15日 まっちゃんプリン	5月17日 ふき（水煮）	5月19日 かんこくのり	5月19日 トック	5月19日 はるまき	
糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖） 豆乳加工品【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	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)	
5月22日 チヂミ	5月23日 やさいぎょうざ	5月24日 さんまのフライ	5月25日 カップグラタン（かぼちゃ）		
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・やまと 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)	ショートニング、乾燥マッシュポテト かぼちゃ、米粉、おから、豆乳、砂糖 粉末えあめ、水溶性食物繊維 パンプキンパウダー、ソテーオニオン 食塩、粉末状植物性たん白 酵母エキス、加工デンブン 増粘剤（加工デンブン、増粘多糖類） 炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、乳化剤 安定剤（キサンタンガム） (大豆由来の原材料を含む)		
5月26日 さかなすりみカツ	5月29日 いそべてんぶら	5月31日 プレーンオムレツ	5月31日 フローズンヨーグルト		
すけそうだらすり身 野菜（キャベツ、玉ねぎ、にんじん） 馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醸造調味料、食塩 衣（パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白、 とうもろこしでん粉、植物油脂（なたね油）、食塩） 貝Ca、ピロリン酸第二鉄、クエン酸 (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳・いか・牛肉・ごま・鮭・ 鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造	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。	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)		

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。

材料及び献立名は都合により変わることがあります。

