

小学校給食 6月号 (B)

義務教育学校（前期課程）含む
豊中市教育委員会 第704号

お問い合わせ
(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)6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	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色
6月1日(木)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄	6月6日(火)	コッペパン1こ	○	コッペパン1こ	1こ	黄赤
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	11ぼん	赤		ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	11ぼん	赤
	クリームスープ	●	クリームスープ	10	黄		コンソメスープ	●	コンソメスープ	10	黄
	スバゲティ	●	スバゲティ	10	黄		ウインナーソーセージ	●	ウインナーソーセージ	10	黄
6月2日(金)	にんじん	●	にんじん	5	黄	6月7日(水)	にんじん	●	にんじん	5	黄
	たまねぎ	●	たまねぎ	20	黄		あじつげこぎかな	▲	あじつげこぎかな	1ぶくろ	黄
	ブラウンマッシュルーム	●	ブラウンマッシュルーム	5	黄		あつあげ(平切り)	●	あつあげ(平切り)	30	黄
	エリンギ	●	エリンギ	5	黄		にんじん	●	にんじん	20	黄
6月5日(月)	チキンスープ	●	チキンスープ	8	黄	6月8日(木)	たまねぎ	●	たまねぎ	5	黄
	こめ	○	こめ	2	黄		かぼちゃ	●	かぼちゃ	30	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	20	赤		みりん	●	みりん	1	黄
	バター	●	バター	1	黄		さけ(酒)	●	さけ(酒)	1	黄

食事の前には手をきれいに洗いましょう。

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色
6月9日(金)	ごはん		こめ	70	黄	6月15日(木)	ミルクツイスト1こ	●	ミルクツイスト1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
	にくだんご(フライずみ)	▲	にくだんご(フライずみ)	30	赤		ぶたひきにく	●	ぶたひきにく	20	赤
	チンゲンサイ	●	チンゲンサイ	30	赤		スバゲティ	●	スバゲティ	15	黄
6月12日(月)	たまねぎ	●	たまねぎ	8	黄	6月16日(金)	にんじん	●	にんじん	10	黄
	にんじん	●	にんじん	15	黄		たまねぎ	●	たまねぎ	60	黄
	エリンギ	●	エリンギ	8	黄		ピーマン	●	ピーマン	5	黄
	ほししいたけ	●	ほししいたけ	0.3	黄		ブラウンマッシュルーム	●	ブラウンマッシュルーム	5	黄
6月13日(火)	たまねぎ	●	たまねぎ	60	黄	6月19日(月)	さきんカレーこ	●	さきんカレーこ	0.4	黄
	ポークスープ	●	ポークスープ	5	黄		ポークスープ	●	ポークスープ	5	黄
	さとう	●	さとう	1	黄		トマトケチャップ	●	トマトケチャップ	12	黄
	しょうゆ	●	しょうゆ	4	黄		ウスターソース	●	ウスターソース	5	黄
6月14日(水)	しお	●	しお	0.3	黄	6月20日(火)	しょうゆ	●	しょうゆ	1.2	黄
	こしょう	●	こしょう	0.025	黄		しお	●	しお	0.05	黄
	なたねあぶら	●	なたねあぶら	0.1	黄		こしょう	●	こしょう	0.025	黄
	しょうゆ	●	しょうゆ	0.1	黄		なたねあぶら	●	なたねあぶら	0.1	黄

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色
6月21日(水)	ごはん きゅうにゅう どうふのみそじる	○	こめ	70	黄	ごはん きゅうにゅう しろいんげんまめのポタージュ	○	こめ	70	黄	
			きゅうにゅう	16	赤			きゅうにゅう	16	赤	
			とうふ	25	赤			とうふ	25	赤	
			うすあげ	3	赤			とうりにく	10	赤	
			にんじん	10	赤			しろいんげんまめ	10	赤	
			たまねぎ	20	赤			しろいんげんまめペースト	10	赤	
			たまたご	5	赤			にんじん	15	赤	
			だしこんぶ	0.2	赤			たまねぎ	30	赤	
			だしパック	2	赤			じゃがいも	20	赤	
			みそ	7.5	赤			とうもろこし	5	赤	
6月22日(木)	ちくわのいそべあげ	▲	ちくわのいそべあげ	1	赤	ごはん きゅうにゅう じゃがいものしおこうじに	○	こめ	70	黄	
			なたねあぶら	3	黄			きゅうにゅう	16	赤	
			あいびぎにく	15	赤			ぶたにく	20	赤	
			たまねぎ	15	赤			じゃがいも	50	赤	
			ズッキーニ	10	赤			にんじん	15	赤	
			カラーピーマン	5	赤			たまねぎ	50	赤	
			つちしょうが	0.5	赤			さんどまめ	5	赤	
			おろしにんにく	0.1	赤			しおこうじ	8	赤	
			でんぶん	0.2	赤			さけ(酒)	1	黄	
			トウバンジャン	0.03	赤			さとう	2	黄	
6月23日(金)	ごはん きゅうにゅう もずくスープ	○	こめ	70	黄	ごはん きゅうにゅう もろヘイヤのポタージュ	○	こめ	70	黄	
			きゅうにゅう	16	赤			きゅうにゅう	16	赤	
			もずく	0.5	赤			とうふ	20	赤	
			にんじん	10	赤			にんじん	10	赤	
			たまねぎ	25	赤			たまねぎ	20	赤	
			えのきたけ	5	赤			もろヘイヤ	5	赤	
			あおねぎ	5	赤			ポークスープ	5	赤	
			チキンスープ	8	赤			しょうゆ	1.6	赤	
			しょうゆ	1.6	赤			しお	0.5	赤	
			しお	0.6	赤			こしょう	0.025	赤	
6月24日(土)	ごはん きゅうにゅう もずくスープ	○	こめ	70	黄	ごはん きゅうにゅう もろヘイヤのポタージュ	○	こめ	70	黄	
			きゅうにゅう	16	赤			きゅうにゅう	16	赤	
			もずく	0.5	赤			とうふ	20	赤	
			にんじん	10	赤			にんじん	10	赤	
			たまねぎ	25	赤			たまねぎ	20	赤	
			えのきたけ	5	赤			もろヘイヤ	5	赤	
			あおねぎ	5	赤			ポークスープ	5	赤	
			チキンスープ	8	赤			しょうゆ	1.6	赤	
			しょうゆ	1.6	赤			しお	0.5	赤	
			しお	0.6	赤			こしょう	0.025	赤	
6月25日(日)	ごはん きゅうにゅう もずくスープ	○	こめ	70	黄	ごはん きゅうにゅう もろヘイヤのポタージュ	○	こめ	70	黄	
			きゅうにゅう	16	赤			きゅうにゅう	16	赤	
			もずく	0.5	赤			とうふ	20	赤	
			にんじん	10	赤			にんじん	10	赤	
			たまねぎ	25	赤			たまねぎ	20	赤	
			えのきたけ	5	赤			もろヘイヤ	5	赤	
			あおねぎ	5	赤			ポークスープ	5	赤	
			チキンスープ	8	赤			しょうゆ	1.6	赤	
			しょうゆ	1.6	赤			しお	0.5	赤	
			しお	0.6	赤			こしょう	0.025	赤	
6月26日(月)	ごはん きゅうにゅう もずくスープ	○	こめ	70	黄	ごはん きゅうにゅう もろヘイヤのポタージュ	○	こめ	70	黄	
			きゅうにゅう	16	赤			きゅうにゅう	16	赤	
			もずく	0.5	赤			とうふ	20	赤	
			にんじん	10	赤			にんじん	10	赤	
			たまねぎ	25	赤			たまねぎ	20	赤	
			えのきたけ	5	赤			もろヘイヤ	5	赤	
			あおねぎ	5	赤			ポークスープ	5	赤	
			チキンスープ	8	赤			しょうゆ	1.6	赤	
			しょうゆ	1.6	赤			しお	0.5	赤	
			しお	0.6	赤			こしょう	0.025	赤	
6月27日(火)	ごはん きゅうにゅう もずくスープ	○	こめ	70	黄	ごはん きゅうにゅう もろヘイヤのポタージュ	○	こめ	70	黄	
			きゅうにゅう	16	赤			きゅうにゅう	16	赤	
			もずく	0.5	赤			とうふ	20	赤	
			にんじん	10	赤			にんじん	10	赤	
			たまねぎ	25	赤			たまねぎ	20	赤	
			えのきたけ	5	赤			もろヘイヤ	5	赤	
			あおねぎ	5	赤			ポークスープ	5	赤	
			チキンスープ	8	赤			しょうゆ	1.6	赤	
			しょうゆ	1.6	赤			しお	0.5	赤	
			しお	0.6	赤			こしょう	0.025	赤	
6月28日(水)	ごはん きゅうにゅう もずくスープ	○	こめ	70	黄	ごはん きゅうにゅう もろヘイヤのポタージュ	○	こめ	70	黄	
			きゅうにゅう	16	赤			きゅうにゅう	16	赤	
			もずく	0.5	赤			とうふ	20	赤	
			にんじん	10	赤			にんじん	10	赤	
			たまねぎ	25	赤			たまねぎ	20	赤	
			えのきたけ	5	赤			もろヘイヤ	5	赤	
			あおねぎ	5	赤			ポークスープ	5	赤	
			チキンスープ	8	赤			しょうゆ	1.6	赤	
			しょうゆ	1.6	赤			しお	0.5	赤	
			しお	0.6	赤			こしょう	0.025	赤	
6月29日(木)	ごはん きゅうにゅう もずくスープ	○	こめ	70	黄	ごはん きゅうにゅう もろヘイヤのポタージュ	○	こめ	70	黄	
			きゅうにゅう	16	赤			きゅうにゅう	16	赤	
			もずく	0.5	赤			とうふ	20	赤	
			にんじん	10	赤			にんじん	10	赤	
			たまねぎ	25	赤			たまねぎ	20	赤	
			えのきたけ	5	赤			もろヘイヤ	5	赤	
			あおねぎ	5	赤			ポークスープ	5	赤	
			チキンスープ	8	赤			しょうゆ	1.6	赤	
			しょうゆ	1.6	赤			しお	0.5	赤	
			しお	0.6	赤			こしょう	0.025	赤	
6月30日(金)	ごはん きゅうにゅう もずくスープ	○	こめ	70	黄	ごはん きゅうにゅう もろヘイヤのポタージュ	○	こめ	70	黄	
			きゅうにゅう	16	赤			きゅうにゅう	16	赤	
			もずく	0.5	赤			とうふ	20	赤	
			にんじん	10	赤			にんじん	10	赤	
			たまねぎ	25	赤			たまねぎ	20	赤	
			えのきたけ	5	赤			もろヘイヤ	5	赤	
			あおねぎ	5	赤			ポークスープ	5	赤	
			チキンスープ	8	赤			しょうゆ	1.6	赤	
			しょうゆ	1.6	赤			しお	0.5	赤	
			しお	0.6	赤			こしょう	0.025	赤	
6月31日(土)	ごはん きゅうにゅう もずくスープ	○	こめ	70	黄	ごはん きゅうにゅう もろヘイヤのポタージュ	○	こめ	70	黄	
			きゅうにゅう	16	赤			きゅうにゅう	16	赤	
			もずく	0.5	赤			とうふ	20	赤	
			にんじん	10	赤			にんじん	10	赤	
			たまねぎ	25	赤			たまねぎ	20	赤	
			えのきたけ	5	赤			もろヘイヤ	5	赤	
			あおねぎ	5	赤			ポークスープ	5	赤	
			チキンスープ	8	赤			しょうゆ	1.6	赤	
			しょうゆ	1.6	赤			しお	0.5	赤	
			しお	0.6	赤			こしょう	0.025	赤	

学校給食用半製品・加工品の配合表

6月1日	6月2日	6月2日	6月2日	6月2日
さげだんご	しらたまだんご	さばのみりんぼし	おから	いとこんにゃく
さげ、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)	大豆 (大豆由来の原材料を含む)	こんにゃく精粉 水酸化カルシウム(凝固剤)
あじつけこざかな	コーンシュウマイ	にくだんご(フライずみ)	6月9日 しろみぎかなのフリッター	
かたくちいわし 砂糖、水飴、麦芽糖、食塩 ※同一ラインでアーモンド・いか・ごま・大豆を含む食品を製造	豚肉、コーン、玉ねぎ 豚骨、砂糖、食塩 たん白加水分解物、香辛料 皮(小麦粉、グルテン、食塩) (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)	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	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	
6月12日 はくさいキムチ	6月13日 ポークハンバーグ	6月13日 ツイストマカロニ	6月14日 いろいろごはんのもと	6月14日 いかフライ
白菜、大根 人参、昆布 漬込原材料 (唐辛子、にんにく、ネギ、生姜、食塩、砂糖、酵母エキス)	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、粒状植物性たん白 豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖 つなぎ(とうもろこしでん粉、粉末状植物性たん白)、ドロマイト ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料 食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン 加工でん粉、クエン酸鉄Na (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	小麦 (小麦由来の原材料を含む)	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉) 食塩、乾燥とうもろこし、乾燥にんじん、砂糖 塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)、乾燥かぼちゃ ほうれん草フレック、酵母エキス、ぶどう糖 鰹削り節粉末、馬鈴薯でん粉、昆布エキス デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム 酸化防止剤(ビタミンE) (大豆由来の原材料を含む)	イカ 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・いか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
6月15日 だいごごろものミンチカツ	6月15日 シャインマスカットゼリー	6月16日 きざみり	6月16日 おこのみやき	
鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白 豚すり身(豚肉、水)、粉末状植物性たん白 食塩、砂糖、ぶどう糖、小麦不使用しょうゆ しょうがペースト、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料 衣(粒状植物性たん白、植物油(なたね油)、食塩) 加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄 増粘多糖類、揚げ油(なたね油) (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖) ぶどう果汁 ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca 香料、酸味料、クエン酸鉄Na	乾海苔 ※本製品に使用するのりは、えび・かにの生息する海域で採取しています。	キャベツ、ミックス粉(小麦粉、米粉、小麦澱粉、コーンスターチ、食塩、グラニュー糖、ぶどう糖、たん白加水分解物) 植物油(米油)、天かす、豚肉 かつおだし、増粘多糖類 (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・いか・さば・鶏肉・やまいもを含む食品を製造	
6月19日 すいとん	6月20日 チキンハムカツ	6月21日 ちくわのいそべあげ	6月22日 クッティオ	
小麦粉 馬鈴薯でんぶん (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインで大豆を含む食品を製造	鶏肉、衣(ポテトフレック、米粉フレック、食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス) タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、砂糖 粉末状大豆たん白、食塩、香辛料、鉄含有酵母 加工でん粉、増粘剤(加工でん粉) (大豆・鶏肉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	ちくわ(魚肉すり身(すけとうだら)、難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、植物油(なたね油、大豆油)、粉末状植物性たん白、食塩、ドロマイト、魚醤)、衣(小麦粉、植物油(なたね油、大豆油)、砂糖、あおさ、しょうゆ) 揚げ油(大豆油)、加工デンプン、ピロリン酸鉄 (小麦・大豆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 ※本製品に使用するちくわは、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	米 馬鈴薯でん粉	
6月22日 パオズ	6月26日 こめこパンこ	6月26日 あじさいゼリー	6月27日 やさいりオムレツ	6月28日 あかうおさいきょうづけ
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、変みそ、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(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	米粉 ※同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造	ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖、水あめ 水溶性食物繊維 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料、クエン酸鉄Na	鶏卵 だし汁(昆布抽出液、蛋白加水分解物、食塩、砂糖、酵母エキス、還元水あめ) ほうれん草、玉葱、人参 とうもろこし澱粉、醤油、砂糖 食塩、植物油(なたね油) (小麦・卵・大豆由来の原材料を含む)	赤魚 米味噌 砂糖 みりん風調味料 酒精 (大豆由来の原材料を含む)
6月29日 まめとかぼちゃのコロッケ	6月30日 おきなわめん	6月30日 べにしょうが	6月30日 しょうちゅう	6月30日 こくとう
じゃがいも、かぼちゃ、パン粉、大豆、砂糖、バターミックス 乾燥マッシュポテト、しょうゆ、風味調味料、酒 (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	小麦粉、食塩、植物油(なたね油) かんすい、クチナシ色素 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインでそば・卵を含む食品を製造	しょうが 漬け原材料 (梅酢、食塩)	さつまいも 米麴	原料糖 糖蜜 黒糖 水酸化カルシウム

※毎日ishを持参しましょう。

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。

6月 小学校給食費のお支払いについて

6月分給食費の口座振替

予定日は、**7月26日(水)**です。

★7月25日(火)までに引き落とし口座への入金をお願いします。

※4・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!

