

学校給食 6月号 (B)

豊中市教育委員会
第 670 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

※新型コロナウイルス感染症対策により、給食開始日が変更となる場合があります。

※1日(月)から12日(金)まで、感染防止のための献立で給食を実施します。

この期間、主食は個包装のコッペパンを提供します。

※しょうゆ・チキンスープの配合は、別途配布している「年間使用食品の配合表」に掲載していますが、

6月使用分については裏面の「学校給食用半製品・加工品の配合表」でご確認ください。

(新型コロナウイルス感染拡大予防のための学校臨時休業により3月に使用できなかった食品を6月に使用します。)

学校給食予定献立表

令和2年(2020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

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(月)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄	6月4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ぼん	赤		ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
	チョコレートクリーム	●	チョコレートクリーム	1ふくら	黄		チョコレートクリーム	●	チョコレートクリーム	1ふくら	黄
	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		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
6月2日(火)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄	6月5日(金)	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ぼん	赤		ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
	わふうスパゲティ	●	パラペーコン	10	赤		わふうスパゲティ	●	パラペーコン	10	赤
	きざみのり(クラス1袋)	●	まぐろ(レトルト)	15	赤		きざみのり(クラス1袋)	●	まぐろ(レトルト)	15	赤
6月3日(水)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄	6月8日(月)	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ぼん	赤		ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
	りんごジャム	●	りんごジャム	1ふくら	黄		りんごジャム	●	りんごジャム	1ふくら	黄
	かいばしらのスープ	●	かいばしら	10	赤		かいばしらのスープ	●	かいばしら	10	赤

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(火)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄	6月15日(月)	ごはん	こめ	70	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
	チョコレートクリーム	●	チョコレートクリーム	1ふくら	黄		のりのつくだに	▲	のりのつくだに	1ふくら	赤
	たまごいりビーフンスープ	●	ぶたにく	10	赤		あつあげのみそじる	▲	あつあげのみそ	30	赤
6月10日(水)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄	6月16日(火)	ごはん	こめ	70	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
	りんごジャム	●	りんごジャム	1ふくら	黄		あつあげのみそじる	▲	あつあげのみそ	30	赤
	じゃがいものしおこうじ	●	じゃがいも	20	赤		たまねぎ	●	たまねぎ	20	赤
6月11日(木)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄	6月17日(水)	ごはん	こめ	70	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
	りんごジャム	●	りんごジャム	1ふくら	黄		あつあげのみそじる	▲	あつあげのみそ	30	赤
	じゃがいものしおこうじ	●	じゃがいも	20	赤		たまねぎ	●	たまねぎ	20	赤
6月12日(金)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄	6月18日(木)	ごはん	こめ	70	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
	りんごジャム	●	りんごジャム	1ふくら	黄		あつあげのみそじる	▲	あつあげのみそ	30	赤
	じゃがいものしおこうじ	●	じゃがいも	20	赤		たまねぎ	●	たまねぎ	20	赤

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19日(金)	ごはん きゅうにゅう とろろごはん にくすい	○	こめ	70	黄	6月25日(木)	コッペパン1こ ぎゅうにゅう えきたいココア キャロツシチュー	●	コッペパン1こ	1こ	黄
			きゅうにゅう	1ぼん	赤						
			えきたいココア	1ぼん	黄						
6月22日(月)	ごはん きゅうにゅう ぶたじゃが	○	こめ	70	黄	6月26日(金)	ごはん きゅうにゅう わかめのすましじる	○	こめ	70	黄
			きゅうにゅう	1ぼん	赤						
			わかめのすましじる	1ぼん	赤						
6月23日(火)	コッペパン1こ きゅうにゅう もずくスープ	●	コッペパン1こ	1こ	黄	6月29日(月)	ごはん きゅうにゅう とろそば とりそば いろどりにゅうめんじる	○	こめ	70	黄
			きゅうにゅう	1ぼん	赤						
			とろそば	1ぼん	赤						
6月24日(水)	ごはん きゅうにゅう トックイリキムチスニツ	○	こめ	70	黄	6月30日(火)	コッペパン1こ ぎゅうにゅう とろがんスープ	●	コッペパン1こ	1こ	黄
			きゅうにゅう	1ぼん	赤						
			とろがんスープ	1ぼん	赤						

※毎日ほしを持参しましょう。

学校給食用半製品・加工品の配合表

6月4・5・25日以外 しょうゆ	6月1日 つくねだんご(ノンフライ)	6月1・8・16・19・26・29日 けずりぶし	6月1日 ちくさやき	6月2日 チキンハンバーグ	6月4日 ニョッキ
脱脂加工大豆 小麦、食塩 大豆、アルコール (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで鶏肉を含む食品を製造	鶏肉、玉ねぎ タピオカでん粉 馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩 発酵調味料、香辛料 酵母エキス (鶏肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・小麦・牛肉・豚肉・オレンジ・桃・りんご・大豆・ゼラチン・ごまを含む食品を製造	さば節 むろあじ節 いわしの煮干し (さば由来の原材料を含む)	卵、砂糖、玉ねぎ、にんじん 発酵調味料、しょうゆ 穀物酢、タピオカでん粉 ほうれん草、食塩 なたね油 (卵・小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで乳・えび・カニ・牛肉・鶏肉・豚肉・さば・りんご・ごまを含む食品を製造	鶏肉、玉ねぎ タピオカでん粉 馬鈴薯でん粉 とうもろこしでん粉 ポテトフレック (鶏肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・小麦・牛肉・豚肉・オレンジ・桃・りんご・大豆・ゼラチン・ごまを含む食品を製造	小麦粉 乾燥じゃがいも 食塩 加工でん粉 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵を含む食品を製造
6月4・11・17・18・23・25日 チキンスープ	6月4日 ようなしゼリー	6月4日 こくとうだいず	6月5日 れんこんのはさみあげ	6月8日 とうにゅう	6月10日 しおこじ
鶏骨抽出スープ (鶏肉由来の原材料を含む)	ぶどう糖果糖液糖 洋なし濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料	大豆、砂糖、米粉、小麦粉 とうもろこしでん粉、黒糖液 食用加工油脂、カラメル色素 膨張剤 (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・落花生・えび・カニ・鶏肉・イカ・鮭・くるみ・ごま・カシューナッツを含む食品を製造	れんこん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ、食塩 こしょう、パン粉、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) ※同一ラインで卵・乳・えび・牛肉・オレンジ・山芋・ゼラチン・ごまを含む食品を製造	大豆 (大豆由来の原材料を含む)	米こうじ 食塩 酒精
6月11日 こめこツイストマカロニ	6月11日 コーンフレーク	6月12日 テンメンジャン	6月12日 こなさんしょう	6月12日 ポークシュウマイ	
発芽玄米粉 白米粉 加工でん粉 増粘剤(アルギン酸エステル・増粘多糖類)	コーングリッツ、砂糖、麦芽エキス、食塩 ぶどう糖果糖液糖、ビタミンC 酸化防止剤(ビタミンE)、乳化剤 ナイアシン、鉄、酸味料、ビタミンB2 ビタミンB1、ビタミンA、ビタミンD (大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで小麦・ごまを含む食品を製造	味噌 砂糖 ごま油 なたね油 しょうゆ (小麦・大豆由来の原材料を含む)	山椒 陳皮 玉ねぎ、しょうが、豚肉 馬鈴薯でん粉、粒状大豆たん白、砂糖 食塩、ごま油、ほたてエキス 魚介エキス調味料、こしょう、小麦粉 (小麦・大豆・豚肉・ごま由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・えび・カニ・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造		
6月15日 のりのつくだに	6月16日 おきなわめん	6月16日 べにしょうが	6月16日 しょうちゅう	6月17日 とびうおのからあげ	6月17日 いちごゼリー
水あめ、砂糖、しょうゆ、海苔 みりん、煮干し、かつお カラメル色素、増粘多糖類 (小麦・大豆由来の原材料を含む)	小麦粉、食塩 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)	しょうが 梅 しそ 食塩	さつまいも 米麴	とびうお、馬鈴薯でん粉 食塩、こしょう ※同一ラインで小麦・えび・イカ・鮭・さばを含む食品を製造	果糖ぶどう糖液糖、麦芽糖、砂糖、いちご ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料 乳酸カルシウム、香料、紅糖色素 ※同一ラインで卵・乳・小麦を含む食品を製造
6月18日 とうもろこしクリーム	6月18日 ポークぎょうぎ	6月19日 とろろこんぶ	6月22日 さばのよしほし	6月23日 かんそうもずく	6月23日 こくとう
とうもろこし	キャベツ、玉ねぎ、にら、にんにく、しょうが 豚肉、豚脂、粒状大豆たん白、しょうゆ 馬鈴薯でん粉、ごま油、食塩、砂糖 たん白自己消化物、酵母エキス、こしょう、小麦粉 (小麦・大豆・豚肉・ごま由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・えび・カニ・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造	昆布 醸造酢 砂糖 ※同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造	さば、しょうゆ みりん風調味料、魚しょう (小麦・大豆・さば由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・カニ・鶏肉・豚肉・イカ・鮭・りんご・ごまを含む食品を製造	おきなわもずく ※原料のもずくは、えび・カニが生息する海域で採取しています。	原料糖、糖蜜 黒糖 水酸化カルシウム
6月23日 むらさきもチップス	6月24日 トック	6月24日 はくさいキムチ	6月24日 チヂミ	6月24日 ぜんまい(水煮)	6月24日 ぜんまい
さつまいも 砂糖 米油	白米粉 食塩 加工でん粉 酒精	白菜、かつお節エキス ぶどう糖果糖液糖、食塩 昆布エキス、パブリカ 一味唐辛子、にんにく	キャベツ、にら ミックス粉(小麦粉・米粉・コーンスターチ・その他) 米油、天かす、イカ、たこ、かつおだし、増粘多糖類 (小麦・大豆・イカ由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・鶏肉・豚肉・さば・山芋を含む食品を製造	ぜんまい pH調整剤(クエン酸) ビタミンC 乳酸カルシウム	
6月25日 えきたいココア	6月26日 ござかなのつくだに	6月26日 さかなすりみカツ		6月26日 バジルペースト	6月26日 バジル
果糖ぶどう糖液糖、砂糖 ココアパウダー、ぶどう糖 食塩、香料、大豆レシチン (大豆由来の原材料を含む)	水あめ、しらす干し、砂糖 食塩、醸造酢、寒天、酵母エキス ※本製品に使用するしらす干しは、えび・カニが混ざる漁法で採取しています。	キャベツ、たらすり身、にんじん、パン粉、玉ねぎ、小麦粉 小麦でん粉、大豆油、砂糖、みりん風調味料、食塩、こしょう (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・えび・カニ・豚肉・イカ・鮭・ごまを含む食品を製造		バジル 大豆油、食塩 (大豆由来の原材料を含む)	
6月29日 とりそば	鶏肉、還元水あめ、しょうゆ、鶏軟骨 大豆たん白、砂糖、酵母エキス 炭酸カルシウム (小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む)				
6月29日 ほしがたかまぼこ	すけそうたら、かぼちゃ 馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料 食塩、加工でん粉 ※同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造				
6月30日 にくだんご	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、白こしょう (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・牛肉・鶏肉・山芋・ごまを含む食品を製造				

給食の前には、必ず手を洗いましょう

上手な手洗い方法

① 手を水でぬらし、せっけんをつけ、泡立てる

② 手のひら、手のこう、指の間、指先、手首を順に洗う

③ 水でしっかり洗い流す

④ 清潔なハンカチやタオルで拭く

出典：月刊「学校給食」2020年3月号