

# 学校給食 6月号 (A)

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		コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄
	はちみつ		はちみつ	1ぼん	黄		ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
	うどん		うどん	10	赤		オニオンスープ		けいにく	15	赤
	しょうゆ	●	しょうゆ	3	赤			▲	こめこツイストマカロニ	3	黄
	しょうゆ	●	しょうゆ	20	黄				にんじん	10	緑
	しょうゆ	●	しょうゆ	10	緑				たまねぎ	40	緑
	しょうゆ	●	しょうゆ	25	緑				とうもろこし	2	緑
	しょうゆ	●	しょうゆ	5	緑			▲	チキンスープ	8	黄
	しょうゆ	●	しょうゆ	0.4	緑			▲	しょうゆ	1.8	黄
6月2日(火)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄		○	しょうゆ	0.7	黄	
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		○	しょうゆ	0.025	黄	
	はちみつ		はちみつ	1ぼん	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
	チョコレイトクリーム	●	チョコレイトクリーム	1ふくろ	黄		○	しょうゆ	1.8	黄	
	たまごいりピープンスープ		たまごいりピープンスープ	10	赤		○	しょうゆ	0.5	黄	
		○	たまご	20	赤		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	ピープン	4	黄		○	しょうゆ	1.8	黄	
		●	にんじん	5	黄		○	しょうゆ	0.025	黄	
		●	たまねぎ	20	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	にら	3	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
6月3日(水)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		○	しょうゆ	0.025	黄	
	りんごジャム	●	りんごジャム	1ふくろ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
	じゃがいものしおこうじ		じゃがいものしおこうじ	20	赤		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	つきこんにやく	20	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	じゃがいも	50	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	にんじん	15	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	たまねぎ	50	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		▲	さんどまめ	5	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		▲	しおこうじ	8	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
6月4日(木)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		○	しょうゆ	0.1	黄	
	りんごジャム	●	りんごジャム	1ふくろ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
	じゃがいものしおこうじ		じゃがいものしおこうじ	20	赤		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	つきこんにやく	20	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	じゃがいも	50	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	にんじん	15	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	たまねぎ	50	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		▲	さんどまめ	5	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		▲	しおこうじ	8	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
6月5日(金)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		○	しょうゆ	0.1	黄	
	りんごジャム	●	りんごジャム	1ふくろ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
	じゃがいものしおこうじ		じゃがいものしおこうじ	20	赤		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	つきこんにやく	20	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	じゃがいも	50	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	にんじん	15	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	たまねぎ	50	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		▲	さんどまめ	5	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		▲	しおこうじ	8	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
6月6日(土)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		○	しょうゆ	0.1	黄	
	りんごジャム	●	りんごジャム	1ふくろ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
	じゃがいものしおこうじ		じゃがいものしおこうじ	20	赤		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	つきこんにやく	20	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	じゃがいも	50	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	にんじん	15	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	たまねぎ	50	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		▲	さんどまめ	5	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		▲	しおこうじ	8	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
6月7日(日)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		○	しょうゆ	0.1	黄	
	りんごジャム	●	りんごジャム	1ふくろ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
	じゃがいものしおこうじ		じゃがいものしおこうじ	20	赤		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	つきこんにやく	20	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	じゃがいも	50	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	にんじん	15	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	たまねぎ	50	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		▲	さんどまめ	5	緑		○	しょうゆ	0.1	黄	
		▲	しおこうじ	8	黄		○	しょうゆ	0.1	黄	

食事の前には手をきれいに洗いましう。

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	
	わふうスパゲティ	●	バラベーコン	10	赤		ぶたにく		ぶたにく	20	赤	
	きざみのり(クラス1袋)	●	まぐろ(レトルト)	15	赤		●	ねじりこんにやく	20	黄		
		●	スパゲティ	15	黄			●	じゃがいも	50	黄	
			にんじん	10	緑				●	にんじん	20	緑
			たまねぎ	60	緑				●	たまねぎ	40	緑
			エリンギ	5	緑				●	さんどまめ	5	緑
		●	ポークスープ	8	黄				●	さけ(酒)	1	黄
		●	しろワイン	1	黄				▲	さとう	2.5	黄
6月10日(水)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄		▲	しょうゆ	5.5	黄		
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤			○	しょうゆ	0.1	黄	
	りんごジャム	●	りんごジャム	1ふくろ	黄			○	しょうゆ	0.1	黄	
	かいばしらのスープ		かいばしら	10	赤			○	しょうゆ	0.1	黄	
			にんじん	10	緑			○	しょうゆ	0.1	黄	
			たまねぎ	30	緑			○	しょうゆ	0.1	黄	
			ほししいたけ	0.4	緑			○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	たけのこ(水煮)	3	緑			○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	チンゲンサイ	5	緑			○	しょうゆ	0.1	黄	
		●	ポークスープ	8	黄			○	しょうゆ	0.1	黄	
6月11日(木)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄		
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
	りんごジャム	●	りんごジャム	1ふくろ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄		
	かつおのごまがらめ		かつお	50	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			つちしょうが	1	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
		●	さけ(酒)	1	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
		▲	しょうゆ	0.5	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
		●	でんぶん	8	黄		○	しょうゆ	0.1	黄		
		▲	しょうゆ	1.8	黄		○	しょうゆ	0.1	黄		
		○	しょうゆ	0.7	黄		○	しょうゆ	0.1	黄		
6月12日(金)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄		
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
	いちごジャム	●	いちごジャム	1ふくろ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄		
	ママーどうぶ		あいびきにく	20	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
		●	とうふ(角切り)	60	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			にんじん	20	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			にら	5	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			たまねぎ	45	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			つちしょうが	1	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			おろしにんにく	0.2	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
6月13日(土)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄		
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
	いちごジャム	●	いちごジャム	1ふくろ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄		
	ママーどうぶ		あいびきにく	20	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
		●	とうふ(角切り)	60	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			にんじん	20	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			にら	5	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			たまねぎ	45	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			つちしょうが	1	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			おろしにんにく	0.2	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
6月14日(日)	コッペパン1こ	●	コッペパン1こ	1こ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄		
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
	いちごジャム	●	いちごジャム	1ふくろ	黄		○	しょうゆ	0.1	黄		
	ママーどうぶ		あいびきにく	20	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
		●	とうふ(角切り)	60	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			にんじん	20	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			にら	5	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			たまねぎ	45	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			つちしょうが	1	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		
			おろしにんにく	0.2	赤		○	しょうゆ	0.1	黄		

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
値	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	AvgRAE	B1	B2	C	g
637	27.6	17.7	1.6	277								

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 ごきかなのつくだに わかめのすましじる	加工品	こめ	70	黄	6月25日(木)	ロールパン2こ きゅうにゅう たまごいりコーンスープ	加工品	●ロールパン2こ	11	黄
			○きゅうにゅう	1	赤				○きゅうにゅう	11	赤
			▲ごきかなのつくだに	10	赤				●けいにく	20	赤
			●たまご	1	黄				○たまご	20	赤
6月22日(月)	ごはん きゅうにゅう のりのつくだに あつあげのみそじる	加工品	こめ	70	黄	6月26日(金)	ごはん きゅうにゅう とろろこんぶ ごきかなのつくだに	加工品	こめ	70	黄
			○きゅうにゅう	1	赤				○きゅうにゅう	11	赤
			▲あつあげ	30	赤				▲あつあげ	30	赤
			●たまねぎ	20	黄				●たまねぎ	20	黄
6月23日(火)	ごはん きゅうにゅう ごきかなのつくだに わかめのすましじる	加工品	こめ	70	黄	6月29日(月)	ごはん きゅうにゅう ごきかなのつくだに わかめのすましじる	加工品	こめ	70	黄
			○きゅうにゅう	1	赤				○きゅうにゅう	11	赤
			▲ごきかなのつくだに	10	赤				▲ごきかなのつくだに	10	赤
			●たまご	1	黄				●たまご	1	黄
6月24日(水)	ごはん きゅうにゅう ごきかなのつくだに わかめのすましじる	加工品	こめ	70	黄	6月30日(火)	ごはん きゅうにゅう ごきかなのつくだに わかめのすましじる	加工品	こめ	70	黄
			○きゅうにゅう	1	赤				○きゅうにゅう	11	赤
			▲ごきかなのつくだに	10	赤				▲ごきかなのつくだに	10	赤
			●たまご	1	黄				●たまご	1	黄

※毎日はい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11・12・18日以外 しょうゆ	6月1・8・19・23・26・29日 けずりぶし	6月1日 とうにゅう	6月3日 しおこうじ	6月4日 こめこツイストマカロニ	6月4・11・16・18・24・25日 チキンスープ	
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	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)	大豆 (大豆由来の原材料を含む)	米こうじ 食塩 酒糟	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)	鶏骨抽出スープ (鶏肉由来の原材料を含む)	
6月4日 コーンフレーク	6月4日 こくとうだいず	6月5日 テンメンジャン	6月5日 こなさんしょう	6月5日 ポークシュウマイ		
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 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	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	味噌、砂糖 ごま油 なたね油 しょうゆ (小麦・大豆・ カニ由来の原材 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8日 つくねだんご (ノンフライ)	6月8日 ちくさやき	6月9日 チキンハンバーグ	6月11日 ニョッキ	6月11日 ようなしゼリー		
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	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 ポテトフレーク、砂糖、食塩 香辛料 (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	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		
6月12日 れんこんのはさみあげ	6月15日 さばのよしほし	6月16日 かんそうもずく	6月16日 こくとう	6月17日 トック	6月17日 はくさいキムチ	
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・カニ・牛肉・ 豚肉・オレンジ・桃・りんご・ごまを含む 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	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 パプリカ 一味唐辛子 にんにく	
6月17日 チヂミ	6月17日 ぜんまい (水煮)	6月18日 えきたいココア	6月19日 ごきかなのつくだに	6月19日 さかなすりみカツ		
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	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		
6月19日 バジルペースト	6月22日 のりのつくだに	6月23日 おきなわめん	6月23日 べにしょうが	6月23日 しょうちゅう	6月23日 むらさきもチップス	6月24日 とびうおのからあげ
バジル 大豆油 食塩 (大豆由来の原 材料を含む)	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	さつまいも 砂糖 米油	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
6月24日 いちごゼリー	6月25日 とうもろこしクリーム	6月25日 ポークぎょうざ				
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、紅褐色色素、クエン酸鉄ナトリウム ※同一ラインで卵・乳・小麦を含む食品を製造	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				
6月26日 とろろこんぶ	6月29日 そうめんのバチ	6月29日 かぼちゃコロッケ			6月30日 ミックスビーンズ	
昆布、醸造酢 食塩 ※同一ラインで小麦・ 大豆を含む食品を製造	小麦粉 食塩 なたね油 (小麦由来の原 材料を含 む)	じゃがいも、かぼちゃ、砂糖、豚肉、しょうゆ 乾燥マッシュポテト、風味調味料、酒、パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉 (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・えび・カニ・牛肉・鶏肉・イカ・鮭・さば・バナナ・桃・り んご・山芋・ゼラチン・ごまを含む食品を製造			大豆、金時豆、手亡 枝豆、食塩 (大豆由来の原 材料を含 む) ※同一ラインで山芋を含む食品を製造	
6月30日 ほしがたハンバーグ						
鶏肉、豚肉 粒状植物性たん白 (大豆・バーム) 玉ねぎ、豚脂、乾燥マッシュポテト とうもろこしでん粉 トマトケチャップ、野菜ペースト 砂糖、赤ワイン、オニオンエキス 食塩、香辛料、酵母エキス 加工でん粉、炭酸カルシウム 焼成カルシウム、ピロリン酸鉄 着色料 (ココア) (大豆・鶏肉・豚肉由来の原 材料を含 む) ※同一ラインで卵・乳・小麦を含む食 品を製造						
6月30日 とりだしのもと						
鶏肉粉末 とうもろこしでん粉分解物 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)						

**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、手のこゝろ、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ふく

出典：月刊「学校給食」2020年3月号