学校給食 9月号（A）

豊中市教育委員会
第639号

お問い合せ
(6843)−9101　学校給食課
(6843)−9102　原田学校給食センター
(6152)−9501　走井学校給食センター

学校給食予定献立表

平成29年（2017年）9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
9月1日（金）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	黄赤
	ハヤシライス		ぎゅうにく	25	赤
			むきえだまめ(大豆)	5	赤緑
			にんじん	20	緑
			たまねぎ	80	緑
			ブラウンマッシュルーム	10	緑
			エリンギ	10	緑
			●あかワイン	2	
			●ポークスープ	5	赤
			●トマトソース	12	緑
			●トマトケチャップ	11	緑
			○こむぎこ	5	黄
			なたねあぶら	3.5	黄
			●ウスターソース	2	
			しお	1	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	(揚)あげかぼちゃ		かぼちゃ	50	緑
			なたねあぶら	5	黄
			しお	0.15	
	ナタデココいりフルーツミックス		●ナタデココ	20	
			●みかん(袋)	20	緑
			●おうとう(袋)	20	緑
	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	鉄 mg	ビタミン A μgRE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
		740	20.2	25.7	2.1	276	1.8	568	0.30	0.49	36	5.7
9月4日（月）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	黄赤
	ぶたじゃが		ぶたにく	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
			●さけ(酒)	1	
			さとう	2.5	黄
			●しょうゆ	5.5	
			しお	0.1	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	(焼)さけのしおやき		さけ	1きれ	赤
	きりぼしだいこんのゆずふうみいため		●まぐろ(レトルト)	15	赤
			にんじん	10	緑
			▲きりぼしだいこん	4	緑
			ゆずかじゅう	1	黄
			さとう	1.5	黄
			●しょうゆ	1.5	
			しお	0.1	
			なたねあぶら	0.1	黄
	栄養価	605	29.3	14.0	2.8	296	1.6	289	0.47	0.51	25	4.0
9月5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ぼん	黄赤
	りんごジャム		▲りんごジャム	1ふくろ	黄
	ミネストローネ		ぶたにく	10	赤
			たまねぎ	25	緑
			じゃがいも	30	黄
			おしむぎ	2	黄
			▲トマトジュース	30	緑
			●トマトソース	10	緑
			●ポークスープ	5	赤
			●しょうゆ	2	
			しお	0.6	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	(焼)ひじきいりハンバーグ		▲ひじきいりポークハンバーグ	1こ	赤
	ゴーヤのサラダドレッシング(クラス1本)		●ささみ(レトルト)	15	赤
			にんじん	10	緑
			ゴーヤ	10	緑
			とうもろこし	10	緑
			しお	0.1	
			▲マヨネーズふうドレッシング(クラス1本)	5	黄
	栄養価	642	28.7	23.3	2.7	308	1.9	158	0.55	0.55	28	4.8
9月6日（水）	なめし		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう		▲なめしのもと	2.5	
	うどんじる		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
			けいにく	10	赤
			●うすあげ	3	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	20	緑
			ほししいたけ	0.4	緑
			あおねぎ	5	緑
			▲うどん	20	黄
			●けずりぶし	2	
			●さけ(酒)	1	
			さとう	1	黄
			●しょうゆ	1	
			しお	0.8	
			こしょう	0.025	
			●しょうゆ	2	
			なたねあぶら	0.1	黄
	(揚)ちくわのいそべあげ		▲ちくわのいそべあげ	1こ	赤黄
			なたねあぶら	3	黄
	はくさいのごまあえ		●まぐろ(レトルト)	10	赤
			にんじん	5	緑
			はくさい	25	緑
			しろすりごま	0.8	黄
			さとう	0.3	黄
			●しょうゆ	1.5	
	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	鉄 mg	ビタミン A μgRE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
		596	20.9	18.8	3.0	325	1.9	199	0.21	0.40	11	3.2
9月7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
	はるさめとレタスのスープ		けいにく	15	赤
			にんじん	10	緑
			えのきたけ	5	緑
			レタス	20	緑
			●はるさめ	3	黄
			●チキンスープ	8	赤
			●しょうゆ	1.8	
			しお	0.8	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	にらまんじゅう		▲にらまんじゅう	1こ	赤
			●バラベーコン	10	赤
			だいず	15	黄
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	20	緑
	だいずのトマトに		●トマトケチャップ	7	赤
			さとう	0.5	黄
			●ウスターソース	1	
			しお	0.1	
			こしょう	0.015	
			なたねあぶら	0.1	黄
	栄養価	583	25.6	20.2	3.0	334	1.5	216	0.34	0.56	9	4.0
9月8日（金）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	黄
	のりかつおふりかけ		▲のりかつおふりかけ	1ふくろ	黄
	かきたまじる		○たまご	20	黄
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	20	緑
			しめじ	5	緑
			●たけのこ(水煮)	10	緑
			あおねぎ	3	緑
			●けずりぶし	2	赤
			だしこんぶ	0.2	赤
			●でんぷん	1	黄
			●しょうゆ	1.8	
			しお	0.8	
	(焼)おこのみやきソース(クラス1本)		▲おこのみやき	1こ	黄
			●ちゅうのうソース(クラス1本)	4	
	きりぼしだいこんのサラダドレッシング(クラス1本)		●まぐろ(レトルト)	5	赤
			だいず	10	赤
			▲きりぼしだいこん	5	緑
			にんじん	5	緑
			しろいりごま	0.5	黄
			さとう	0.7	黄
			●す	0.8	
			●しょうゆ	2.5	
			▲マヨネーズふうドレッシング(クラス1本)	5	黄
	栄養価	631	22.0	21.3	2.8	312	2.2	227	0.28	0.49	14	4.5
9月11日（月）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	黄赤
	あつあげのちゅうかに		けいにく	20	赤
			●あつあげ	40	赤
			にんじん	15	緑
			たまねぎ	50	緑
			ほししいたけ	0.4	緑
			はくさい	35	緑
			にら	3	緑
			●でんぷん	2	黄
			●オイスターソース	1	赤
			●さけ(酒)	1	
			●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)ぼうぎょうざ		▲ぼうぎょうざ	1こ	赤
			なたねあぶら	4	黄
			●ハム	10	赤
			にんじん	5	緑
			もやし	25	緑
			しろすりごま	0.5	黄
	ハムともやしのごまずあえ		さとう	1.5	黄
			●す	2	
			●しょうゆ	2	
			●ごまあぶら	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	鉄 mg	ビタミン A μgRE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
		674	25.4	22.8	2.1	330	2.5	244	0.37	0.48	24	3.9
9月12日（火）	アップルパン1こ		●アップルパン1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
	パンプキンスープ		けいにく	10	赤
			にんじん	15	緑
			たまねぎ	40	緑
			かぼちゃ	20	緑
			▲かぼちゃペースト	20	緑
			●チキンスープ	8	赤
			こめこ	2.5	黄
			○ぎゅうにゅう	15	赤
			▲なまクリーム	1	黄
			しお	0.8	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	(揚)ピーマンにくづめフライソース(クラス1本)		▲ピーマンにくづめフライ	1こ	赤
			なたねあぶら	5	黄
			●ちゅうのうソース(クラス1本)	4	
	ウインナーとキャベツのソテー		●ウインナーソーセージ	10	赤
			にんじん	10	緑
			キャベツ	20	緑
			しお	0.2	
			なたねあぶら	0.1	黄
	栄養価	684	25.8	23.8	3.1	332	1.6	473	0.38	0.57	41	5.8
9月13日（水）メニューコンテスト入賞献立	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	黄赤
	とうにゅういりだいこんのみそしる		●かにかまフレーク	15	赤
			だいこん	25	緑
			しめじ	10	緑
			こまつな	10	緑
			●けずりぶし	2	赤
			▲とうにゅう	20	赤
			●みそ	9	赤
			いわし	1きれ	赤
			さとう	1.5	黄
	(焼)いわしのかばやき		●しょうゆ	2	
			●みりん	1	
			●でんぷん	0.3	黄
	ゴーヤいりとりじゃが（寺内小学校の児童が考えたメニューです）		けいにく	20	赤
			●つきこんにゃく	5	緑
			じゃがいも	15	黄
			ゴーヤ	5	緑
			しろねぎ	5	緑
			●さけ(酒)	0.5	黄
			さとう	1	黄
			●しょうゆ	1.5	
			しお	0.05	
			こしょう	0.015	
			なたねあぶら	0.1	黄
	栄養価	578	26.3	16.7	2.2	390	2.1	129	0.23	0.50	19	1.7
9月14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
	モロヘイヤとたまごのスープ		けいにく	15	赤
			○たまご	20	黄
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	15	緑
			モロヘイヤ	5	緑
			●チキンスープ	8	赤
			●しょうゆ	1.8	
			しお	0.8	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	(揚)まぐろのノルウェーふう		まぐろ	50	赤
			つちしょうが	1	緑
			●さけ(酒)	1	
			●しょうゆ	2	
			●でんぷん	8	黄
			なたねあぶら	5	黄
			●トマトケチャップ	7	赤
			さとう	2	黄
			●ウスターソース	2	
	ポテトサラダドレッシング(クラス1本)		じゃがいも	25	黄
			にんじん	10	緑
			キャベツ	10	緑
			さとう	0.3	黄
			●す	0.5	
			しお	0.1	
			▲マヨネーズふうドレッシング(クラス1本)	5	黄
	栄養価	630	33.5	22.0	3.3	317	2.3	292	0.29	0.60	20	3.1
9月15日（金）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	黄赤
	にゅうめんじる		けいにく	10	赤
			●うすあげ	3	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	30	緑
			ほししいたけ	0.4	緑
			あおねぎ	5	緑
			●スパゲティ(Uカット)	4	黄
			●けずりぶし	2	赤
			●しょうゆ	1.8	
			しお	0.8	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	(揚)えびのフリッター		▲えびフリッター	40	赤
			なたねあぶら	4	黄
			あいびきにく	15	赤
			たまねぎ	15	緑
			なすたて	20	緑
			つちしょうが	0.1	緑
			トマト	10	赤
			おろしにんにく	0.1	緑
	なすのミートカレーに		●さっきんカレーこ	0.3	黄
			●ごまトケチャップ	0.8	
			●トマトケチャップ	4	赤
			●ウスターソース	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	鉄 mg	ビタミン A μgRE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
		641	24.2	22.4	1.8	282	1.5	165	0.25	0.41	8	2.5
9月19日（火）	こめこととうにゅうパン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ぼん	赤
	きのこスープ		けいにく	10	赤
			にんじんぐん	10	緑
			たまねぎ	20	緑
			▲たまねぎたけ(水煮)	10	緑
			ほしめじ	0.4	緑
			しょうゆ	10	緑
			●チキンスープ	3	赤
			●しょうゆ	8	
			●ししこしょうゆ	1.8	
			しお	0.8	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	にくだんごのあまずあんかけ		▲だんご	50	黄
			●さとう	2.5	黄
			●しょうゆ	2.5	
			●でんぷん	0.2	黄
			●でぷにく	8	赤
			●ちにんにく	4	緑
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	15	緑
			もやし	8	緑
	ミニやきそば		キャベツ	20	緑
			●そくせきそば	10	黄
			●ウスターソース	2	
			●とんかつソース	2	
			しお	0.1	
			こしょう	0.015	
			なたねあぶら	0.1	黄
	栄養価	643	32.6	25.4	3.7	271	1.4	197	0.53	0.51	17	3.8
9月20日（水）メニューコンテスト入賞献立	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	黄赤
	いわしのつくだに		▲いわしのつくだに	1こ	赤
			●あつあげ	20	赤
			たまねぎ	20	緑
			にんじん	10	緑
	あつあげのみそしる		あおねぎ	5	緑
			しめじ	5	緑
			▲にぼしこ	2	赤
			●みそ	9	赤
	たまごやき		▲たまごやき	1こ	赤
			けいにく	15	赤
			だいず	10	赤
			たまねぎ	10	緑
			オクラ	8	緑
			トマト	15	赤
	けいにくとオクラ、だいずのカレーいため（泉丘小学校の児童が考えたメニューです）		つちしょうが	0.2	緑
			おろしにんにく	0.2	緑
			●さっきんカレーこ	0.2	黄
			●しょうゆ	0.2	
			しお	0.3	
			こしょう	0.015	
			なたねあぶら	0.1	黄
	栄養価	586	25.5	17.0	2.3	396	2.6	217	0.22	0.50	8	2.9
9月21日（木）	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ぼん	赤
	いちごジャム		▲いちごジャム	1ふくろ	黄
	チンゲンサイのスープ		▲ショルダーベーコン	10	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	25	緑
			チンゲンサイ	20	緑
			●ポークスープ	5	赤
			●ししょうゆ	1.8	
			しお	0.8	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	コーンシュウマイ		▲コーンシュウマイ	2こ	黄
			ぶたにく	15	赤
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	20	緑
			ピーマン	5	緑
			あかピーマン	5	赤
			つちしょうが	0.5	緑
			おろしにんにく	0.1	緑
	ぶたにくとピーマンのオイスターソースいため		●でんぷん	0.2	黄
			●オイスターソース	1.5	赤
			●さけ(酒)	1	
			●さとう	0.5	黄
			●しょうゆ	2	
			しお	0.1	
			こしょう	0.015	
			●ごまあぶら	0.1	黄
			なたねあぶら	0.1	黄
	栄養価	584	23.5	21.8	3.1	318	1.4	223	0.45	0.48	28	3.3

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
9月22日（金）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
			ぎゅうにく	25	赤
			▲やきどうふ	40	赤
			●つきこんにゃく	20	
			にんじん	15	緑
			たまねぎ	20	緑
			はくさい	40	緑
	すきやきに		しろねぎ	8	緑
			●あっしゅくふ	2	黄
			●さけ(酒)	1	
			さとう	2.5	黄
			●しょうゆ	5.5	
			しお	0.05	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	(豚)さばのよしるぼし		▲さばのよしるぼし	1きれ	赤
	れいとうみかん		みかん	1こ	緑

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	鉄mg	ビタミン A μgRE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維g
	705	24.8	27.5	1.3	311	2.2	338	0.32	0.57	42	2.5

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
9月25日（月） メニューコンテスト入賞献立	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
			●とうふ	25	赤
			たまねぎ	20	緑
			トマト	20	緑
	トマトスープ		あおねぎ	3	緑
			●チキンスープ	8	赤
			●しょうゆ	1.8	
			しお	0.8	
			こしょう	0.025	
			けいにく	60	赤
			しお	0.1	
			こしょう	0.015	
	(豚)けいにくのてりやき		●みりん	1	
			さとう	1.5	黄
			●しょうゆ	2	
			●でんぷん	0.3	黄
			ぶたひきにく	20	赤
			なす	30	緑
			しろねぎ	5	緑
			つちしょうが	0.2	緑
			おろしにんにく	0.1	緑
	マーボーなす		●トウバンジャン	0.02	赤
	(南桜塚小学校の児童が考えたメニューです)		▲テンメンジャン	0.5	赤
			●オイスターソース	0.5	赤
			●でんぷん	0.2	黄
			●さけ(酒)	0.5	
			さとう	0.2	黄
			●しょうゆ	0.7	
			しお	0.05	
			こしょう	0.015	
			●ごまあぶら	0.1	黄
			なたねあぶら	0.1	黄

栄養価	594	28.9	18.6	2.1	257	1.2	131	0.44	0.49	8	1.9

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
9月26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ぼん	赤
			けいにく	10	赤
			じゃがいも	20	黄
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	20	緑
			チンゲンサイ	10	緑
	コンソメスープ		●ポークスープ	5	赤
			●しょうゆ	1.8	
			しお	0.8	
			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	4	黄
			●ハム	10	赤
			●ツイストマカロニ	8	黄
			にんじん	10	緑
			キャベツ	10	緑
	マカロニサラダ		とうもろこし	5	緑
	ドレッシング(クラス1本)		さとう	0.3	黄
			●す	0.5	
			しお	0.1	
			オリーブあぶら	1	黄
			▲コーンドレッシング(クラス1本)	7.5	黄

栄養価	606	26.3	20.9	2.9	308	1.2	242	0.34	0.50	17	3.6

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
9月27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
			けいにく	20	赤
			にんじん	15	緑
			たまねぎ	50	緑
			なす	20	緑
			かぼちゃ	30	緑
			トマト	10	緑
			つちしょうが	0.5	緑
			●ソテードオニオン	3	緑
			おろしにんにく	0.2	緑
			●おろしりんご	5	緑
	なつやさいのこめこチキンカレーライス		●チキンスープ	10	赤
			こめこ	3	黄
			●さっきんカレーこ	0.4	緑
			ターメリック	0.15	緑
			●トマトケチャップ	4	緑
			●チャツネ	5	黄
			●ウスターソース	1	
			●とんかつソース	1	
			●しょうゆ	2.5	
			しお	1	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	(揚)トンカツソース(クラス1本)		ぶたにく	1まい	赤
			しお	0.2	
			こしょう	0.03	
			○こむぎこ	5	黄
			●パンこ	8	黄
			なたねあぶら	4	黄
			●ちゅうのうソース(クラス1本)	4	
	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	鉄mg	ビタミン A μgRE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維g
	744	28.5	20.1	2.6	377	1.5	450	0.59	0.55	32	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
9月28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
			あいびきにく	20	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	50	緑
			エリンギ	5	緑
			むきえだまめ(大豆)	5	緑
	ミートマカロニ		●エルボマカロニ	25	黄
			おろしにんにく	0.3	緑
			●トマトソース	18	緑
			●トマトケチャップ	10	緑
			●あかワイン	1	黄
			●ウスターソース	2	
			しお	0.5	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	(揚)じゃがいもフライ		じゃがいも	55	黄
			なたねあぶら	5.5	黄
			しお	0.15	
			●ハム	10	赤
			にんじん	5	緑
	くきわかめのサラダ		くきわかめ	10	緑
	ドレッシング(クラス1本)		もやし	20	赤
			▲かんきつドレッシング(クラス1本)	7.5	

栄養価	707	26.9	22.1	3.0	315	1.7	191	0.42	0.53	10	4.9

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
9月29日（金）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
	さけふりかけ		▲さけふりかけ	1ふくろ	赤
			ぶたにく	20	赤
			●あつあげ	35	赤
			にんじん	20	緑
			たまねぎ	50	緑
			かぼちゃ	40	緑
	あつあげとかぼちゃのにもの		●みりん	1	
			●さけ(酒)	1	
			さとう	2.5	黄
			●しょうゆ	5.5	
			しお	0.1	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	(揚)ひとくちいかてんぷら		▲ひとくちいかてんぷら	50	赤
			なたねあぶら	5	黄
			●ちくわ	5	赤
			にんじん	10	緑
			こまつな	10	緑
	にびたし		はくさい	15	緑
			●けずりぶし	0.5	赤
			●みりん	0.5	
			さとう	1	黄
			●しょうゆ	2	

栄養価	745	28.1	25.6	2.0	387	2.6	575	0.42	0.48	32	4.3

学校給食用半製品・加工品の配合表

9月4・8日 きりぼしだいこん	9月5日 ひじきいりポークハンバーグ	9月5日 トマトジュース	9月5日 りんごジャム	9月5・8・14日 マヨネーズふうドレッシング
大根	豚肉、玉ねぎ、パン粉 にんじん、タピオカでん粉 粒状大豆たん白、ひじき 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	トマト	りんご 水あめ 砂糖 ゲル化剤（ペクチン） 酸味料 **(りんご由来の原材料を含む)**	大豆油、菜種油、醸造酢、食塩 砂糖、粉末状大豆たん白 香辛料、酵母エキスパウダー 増粘剤（加工でん粉・キサンタンガム） 調味料（有機酸等） 香辛料抽出物 **(大豆・りんご由来の原材料を含む)** ※同一ラインで卵を含む食品を製造

※毎日はしを持参しましょう。

9月6日 なめしのもと	9月6日 うどん	9月6日 ちくわのいそべあげ	9月7日 にらまんじゅう	9月8日 のりかつおふりかけ
広島菜 京菜 大根葉 砂糖 食塩 酵母エキス 鰹削り節粉末	小麦粉 食塩 **(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	ちくわ（すけそう鱈） 小麦粉、大豆油、砂糖、あおさ しょうゆ、タピオカでん粉 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・えび・カニを含む食品を製造	キャベツ、にら、長ねぎ、にんにく、しょうが 豚肉、小麦粉、こんにゃく粉、大豆粉末 食塩、砂糖、小麦でん粉、粉末状小麦たん白 豚脂、しょうゆ、酵母エキス、米油、ラード 小麦粉加工品、発酵調味液、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・えび・カニ・牛肉・鶏肉・イカ・ゼラチン・ごまを含む食品を製造	鰹削り節、砂糖、みりん、食塩 青のり、黒のり、酵母エキス たん白加水分解物 馬鈴薯でん粉、タピオカでん粉 酸化防止剤（ビタミンE） ※本製品で使用している海苔は、えび、カニの生息域で採取しています。

9月8日 おこのみやき	9月11日 ぼうぎょうざ	9月12日 かぼちゃペースト	9月12日 なまクリーム
キャベツ ミックス粉（小麦粉・小麦でん粉・グラニュー糖・食塩／ぶどう糖・オニオン粉末・デキストリン／たん白加水分解物・加工でん粉・増粘多糖類） マンナン（こんにゃく粉）、米油、天かす、豚肉、ねぎ 米粉、調味だし、しょうが、加工でん粉、トレハロース 水酸化カルシウム、酸味料 **(小麦・鶏肉・豚肉・鯖・大豆由来の原材料を含む)** ※同一ラインで卵・乳・えび・牛肉・イカ・山芋・ゼラチンを含む食品を製造	キャベツ、玉ねぎ、にら、しょうが、豚肉 鶏肉、豚脂、粒状大豆たん白、パン粉、大豆油 しょうゆ、食塩、酵母エキス、砂糖、香辛料 小麦粉、菜種油、とうもろこし油、馬鈴薯油 麦芽糖、タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、酒精 **(小麦・鶏肉・豚肉・大豆由来の原材料を含む)** ※同一ラインで卵・乳・えび・カニ・イカ・鮭・鯖・桃・りんご・ゼラチン・ごまを含む食品を製造	かぼちゃ	生乳 **(乳由来の原材料を含む)**

9月12日 ピーマンにくづめフライ	9月13日 とうにゅう	9月15日 えびフリッター	9月19日 たもぎたけ（水煮）	9月19日 にくだんご
ピーマン、鶏肉、豚肉 玉ねぎ、大豆たん白 砂糖、しょうゆ、食塩 馬鈴薯でん粉、ごま、パン粉 小麦粉 **(小麦・大豆・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・鮭・鯖・山芋・ゼラチン・ごま・カシューナッツを含む食品を製造	大豆 **(大豆由来の原材料を含む)**	えび 食塩 小麦粉 小麦でん粉 砂糖 パーム油 **(小麦・えび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	たもぎ茸 食塩	豚肉、玉ねぎ、パン粉 タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉 発酵調味料、しょうゆ しょうが、食塩、酵母エキス 粉末状大豆たん白、香辛料 菜種油、パーム油 **(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・オレンジ・桃・りんご・ゼラチン・ごまを含む食品を製造

9月20日 いわしのつくだに	9月20日 にほしこ	9月20日 たまごやき	9月21日 いちごジャム	9月21日 コーンシュウマイ	9月21日 ショルダーベーコン
鰯、砂糖 しょうゆ、水あめ 鰹節エキス 梅肉、しょうが **(小麦・大豆由来の原材料を含む)** ※同一ラインで落花生・カニ・鯖・ごまを含む食品を製造	かたくち鰯 食塩 ※同一ラインでえび・カニ・イカを含む食品を製造 （本製品に使用するかたくち鰯は、えび、カニ、イカが混ざる漁法で採取しています。）	卵、だし汁 とうもろこしでん粉 砂糖、食塩 菜種油 **(卵・小麦・大豆由来の原材料を含む)** ※同一ラインで乳・カニ・鶏肉・豚肉を含む食品を製造	砂糖、水あめ いちご ゲル化剤（ペクチン） 酸味料	豚肉、玉ねぎ さつまいもでん粉 とうもろこし しょうゆ、ぶどう糖 砂糖、食塩 しょうが、白こしょう 小麦粉 **(小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)**	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 **(豚肉由来の原材料を含む)** ※同一ラインで小麦・牛肉・大豆を含む食品を製造

9月22日 さばのよしるぼし	9月22日 やきどうふ	9月25日 テンメンジャン	9月26日 しろみざかなフライ	9月26日 コーンドレッシング
鯖、しょうゆ みりん風調味料 鰯魚しょう **(小麦・大豆・鯖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	丸大豆 加工でん粉 豆腐用凝固剤 **(大豆由来の原材料を含む)** ※同一ラインで卵・小麦を含む食品を製造	味噌 （大豆・米麹・食塩） 砂糖 しょうゆ ごま油 菜種油 **(小麦・大豆・ごま由来の原材料を含む)**	ホキ パン粉 小麦粉 とうもろこしでん粉 食塩 **(小麦・大豆由来の原材料を含む)** ※同一ラインで卵・乳・カニを含む食品を製造	菜種油、醸造酢、砂糖、食塩 スイートコーンパウダー 玉ねぎ、酒精 増粘剤（加工でん粉・キサンタンガム） 酵母エキスパウダー スイートコーン、乳化剤 酸味料、にんじんエキス プルーン、レモン果汁、香料

9月27日 フローズンヨーグルト	9月28日 かんきつドレッシング	9月29日 さけふりかけ	9月29日 ひとくちいかてんぷら
乳製品、果糖、オリゴ糖 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、トレハロース 増粘多糖類、香料 こんにゃく芋抽出物 ビタミンC、ビタミンE ビタミンB6、ビタミンA **(乳由来の原材料を含む)** ※同一ラインで桃・りんごを含む食品を製造	醸造酢、しょうゆ、砂糖 柑橘果汁 （ゆず・オレンジ・ みかん・レモン・かぼす） 大根、食塩、とうもろこしでん粉 酵母エキス、昆布だし 玉ねぎエキス **(小麦・オレンジ・りんご・大豆由来の原材料を含む)**	鮭、ごま、砂糖 ドロマイト （炭酸カルシウムマグネシウム含有物） 食塩、大豆油、昆布だし 鮭エキス、ぶどう酢 酵母エキス、酵母 紅麹色素 **(大豆・鮭・ごま由来の原材料を含む)**	いか、小麦粉 小麦でん粉 食塩、砂糖 パーム油 **(小麦・イカ由来の原材料を含む)** ※同一ラインで卵・乳・えびを含む食品を製造