学校給食 11月号（A）

豊中市教育委員会
第641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）11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
11月1日（水）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	うどんじる		けいにく	10	赤
		●	なるとかまぼこ	3	赤
		●	うすあげ	3	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	15	緑
			あおねぎ	5	緑
			ほししいたけ	0.4	緑
		▲	うどん	20	黄
		●	けずりぶし	2	赤
			しお	0.8	
		●	しょうゆ	1.8	
		●	さけ(酒)	1	
			さとう	1	黄
		●	しょうゆ	1	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚まめコロッケソース(クラス1本)	▲	まめコロッケ	1こ	黄
			なたねあぶら	6	黄
		●	ちゅうのうソース(クラス1本)	4	
	きんぴらごぼう		ぶたにく	10	赤
		●	ちくわ	8	赤
		●	つきこんにゃく	5	
			ごぼう	20	緑
		●	しょうゆ	1.5	
			さとう	0.8	黄
		●	みりん	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	682	たんぱく質g	24.4	脂肪g	18.8	ナトリウム(食塩相当量)g	2.6	カルシウムmg	292	鉄mg	2.1	ビタミン A μgRE	164	B1 mg	0.38	B2 mg	0.43	C mg	6	食物繊維g	6.3	
11月2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ぽん	赤
	りんごジャム	▲	りんごジャム	1ふくろ	黄
	とりだんごのスープに	▲	つくねだんご	30	赤
			にんじん	20	緑
			たまねぎ	40	緑
			だいこん	35	緑
			はくさい	25	緑
			しめじ	8	緑
		●	チキンスープ	8	赤
		●	しょうゆ	2	
			しお	0.5	
			こしょう	0.025	
	揚フレンチポテト	▲	フレンチポテト	60	黄
			なたねあぶら	6	黄
			しお	0.15	
	みかん		みかん	1こ	緑
	栄養価	651	21.5	23.2	2.4	324	1.3	298	0.35	0.50	46	5.5	
11月6日（月）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	じゃがいものそぼろに		ぶたひきにく	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
	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
	なっとう	▲	なっとう	1こ	赤
	栄養価	642	26.9	17.6	1.8	299	2.2	228	0.44	0.61	24	4.8	
11月7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ぽん	赤
	えきたいココア	▲	えきたいココア	1ぽん	黄
	ほうれんそうとたまごのスープ		けいにく	5	赤
		○	たまご	20	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	20	緑
			ほししいたけ	0.4	緑
			ほうれんそう	15	緑
		●	チキンスープ	8	赤
		●	でんぷん	1	黄
		●	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
		●	ウインナーソーセージ	10	赤
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	10	緑
			グリンピース	3	緑
			おろしにんにく	0.1	緑
	スパゲティナポリタン	●	スパゲティ(Uカット)	10	黄
		●	トマトケチャップ	8	緑
		●	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	599	24.3	18.0	3.3	313	1.9	270	0.34	0.59	11	3.9	
11月8日（水）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	わかめスープ		けいにく	10	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	25	緑
		●	たけのこ(水煮)	15	緑
			しめじ	5	緑
			わかめ	0.6	緑
		●	チキンスープ	8	赤
		●	しょうゆ	1.8	
			しお	0.7	
			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
		○	こむぎこ	5	黄
			しお	0.2	
			こしょう	0.03	
		●	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	
	レンズまめのドライカレー		あいびきにく	10	赤
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	30	緑
			レンズまめ	15	緑
		●	さっきんカレーこ	0.3	
		●	トマトケチャップ	4	緑
			こめこ	0.3	黄
		●	ウスターソース	2	
			しお	0.2	
			こしょう	0.015	
			なたねあぶら	0.1	黄
	栄養価	635	27.9	16.9	2.4	268	2.0	187	0.60	0.44	6	3.9	
11月9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ぽん	赤
	ラビオリスープ	▲	ショルダーベーコン	5	赤
		▲	ラビオリ	20	黄
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	25	緑
			エリンギ	5	緑
		●	ポークスープ	5	赤
		●	しょうゆ	1.8	
			しお	0.7	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	焼ひじきハンバーグ	▲	ひじきいりポークハンバーグ	1こ	赤
	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	629	26.6	19.7	2.8	337	1.9	170	0.43	0.57	8	3.8	
11月10日（金）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	こんぶのつくだに	▲	こんぶのつくだに	1ふくろ	赤
	だいこんのみそしる		ぶたにく	10	赤
			だいこん	30	赤
			にんじん	10	緑
			しめじ	5	緑
			あおねぎ	5	緑
		▲	にぼしこ	2	赤
		●	みそ	9	赤
			しお	0.045	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚きびなごのてんぷら	▲	きびなごてんぷら	40	赤
			なたねあぶら	4	黄
			しお	0.1	
	にびたし	●	ちくわ	5	赤
			にんじん	10	緑
			はくさい	30	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	601	22.8	18.7	2.5	341	1.7	226	0.29	0.44	14	3.0	
11月13日（月）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	わかめふりかけ	▲	わかめふりかけ	1ふくろ	赤
	にゅうめんじる		けいにく	10	赤
		▲	もみじがたかまぼこ	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
		●	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
	焼さばのおろしだれかけ		さば	1きれ	赤
			だいこん	5	緑
			すだちかじゅう	1.5	緑
			さとう	1	黄
		●	しょうゆ	2	
	キャベツとあつあげのみそいため		ぶたひきにく	10	赤
			キャベツ	30	緑
		●	あつあげ	15	赤
		●	でんぷん	0.2	黄
		●	みりん	1	
		●	みそ	3	赤
			さとう	0.3	黄
		●	しょうゆ	0.2	
			しお	0.1	
			こしょう	0.015	
			なたねあぶら	0.1	黄
	栄養価	637	27.2	22.1	2.9	340	4.7	183	0.35	0.55	19	2.4	
11月14日（火）	クロワッサン1こ	●	クロワッサン1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	タルタルソース	▲	タルタルソース	1ふくろ	黄
	ビーフンスープ		ぶたにく	10	赤
			たまねぎ	30	赤
			にんじん	10	緑
			にら	3	緑
			ほししいたけ	0.4	緑
		●	ビーフン	3	黄
		●	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
	揚えびフライ	▲	えびフライ	1ぴ	赤
			なたねあぶら	4	黄
	ちゅうかサラダ	●	やきぶた	10	赤
			にんじん	5	緑
			もやし	25	緑
		●	たけのこ(水煮)	5	緑
			さんどまめ	3	緑
			しろすりごま	0.5	黄
		●	しょうゆ	1	
			さとう	0.5	黄
		●	す	1	
		●	ごまあぶら	1	黄
	栄養価	655	25.3	33.6	2.8	306	1.0	204	0.42	0.47	8	3.5	
11月15日（水）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	さんまのつくだに	▲	さんまのつくだに	1ふくろ	赤
	はっぽうさい		ぶたにく	20	赤
		●	なるとかまぼこ	5	赤
			にんじん	20	緑
			たまねぎ	45	緑
			にら	5	緑
			はくさい	50	緑
			もやし	10	緑
			ほししいたけ	0.4	緑
		●	ポークスープ	5	赤
		●	さけ(酒)	1	
		●	オイスターソース	1	赤
		●	しょうゆ	2	
			しお	0.5	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
		●	でんぷん	1.5	黄
	レバーいりウインナーソーセージ	▲	レバーいりウインナー	1ぽん	赤
	みかん		みかん	1こ	赤
	栄養価	584	24.3	14.6	1.8	331	1.6	413	0.46	0.52	45	3.7	
11月16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ぽん	赤
	チョコレートクリーム	▲	チョコレートクリーム	1ふくろ	黄
	ミネストローネ		ぶたにく	10	赤
			じゃがいも	25	黄
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	25	黄
			おしむぎ	2	黄
		●	ポークスープ	5	赤
		▲	トマトジュース	10	緑
		●	トマトソース	10	緑
		●	しょうゆ	2	
			しお	0.6	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	揚チキンのあまずかけ		けいにく	50	赤
			しお	0.1	
			こしょう	0.015	
		●	でんぷん	11	黄
			なたねあぶら	5	黄
			さとう	2.5	黄
		●	しょうゆ	2.5	
		●	す	2.5	
	ビーンズソテー	●	まぐろ(レトルト)	10	赤
			にんじん	5	緑
			キャベツ	20	緑
	ドレッシング(クラス1本)	●	ミックスビーンズ	10	
			しお	0.05	
			なたねあぶら	0.1	黄
		▲	コーンドレッシング(クラス1本)	7.5	
	栄養価	エネルギーkcal	771	たんぱく質g	32.1	脂肪g	33.7	ナトリウム(食塩相当量)g	3.0	カルシウムmg	343	鉄mg	2.1	ビタミン A μgRE	180	B1 mg	0.38	B2 mg	0.55	C mg	23	食物繊維g	4.6	
11月17日（金）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	ミートボールカレーライス	▲	にくだんご	20	赤
			にんじん	20	緑
			たまねぎ	60	緑
			じゃがいも	40	黄
			つちしょうが	0.5	緑
			おろしにんにく	0.3	緑
		●	ソテードオニオン	3	緑
		●	チャツネ	5	黄
		●	ポークスープ	10	赤
		○	こむぎこ	5	黄
		●	カレーこ	0.5	
			ターメリック	0.2	
			なたねあぶら	3.5	黄
		●	ウスターソース	2	
		●	とんかつソース	1	
			しお	0.1	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	やさいいりオムレツ	▲	やさいいりオムレツ	1こ	黄
		●	ハム	10	赤
			にんじん	5	緑
			だいこん	30	緑
			ささげ	3	緑
		●	す	3	
			しお	0.3	
	栄養価	668	24.9	19.3	2.7	285	1.8	314	0.46	0.53	27	3.8	
11月20日（月）	ごはん		こめ	70	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	のりのつくだに	▲	のりのつくだに	1ふくろ	赤
	とうふのみそしる	●	とうふ	25	赤
			にんじん	10	赤
			たまねぎ	20	緑
			あおねぎ	5	緑
		▲	にぼしこ	2	赤
		●	みそ	9	赤
			いわし	1きれ	赤
			さとう	1.5	黄
	揚いわしのかばやき	●	しょうゆ	2	
		●	みりん	1	
		●	でんぷん	0.3	黄
		●	うすあげ	5	赤
			にんじん	7	緑
	きりぼしだいこんのいためもの	▲	きりぼしだいこん	4	緑
			さんどまめ	3	緑
		●	けずりぶし	1	赤
		●	さけ(酒)	1	
			さとう	1.5	黄
		●	みりん	1	
		●	しょうゆ	2.5	
			しお	0.1	
			なたねあぶら	0.1	黄
	栄養価	578	24.0	15.8	2.8	357	2.2	222	0.21	0.47	7	2.7	
11月21日（火）	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ぽん	赤
	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	30	緑
			チンゲンサイ	20	緑
		●	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
	揚ぼうぎょうざ	▲	ぼうぎょうざ	1こ	赤
			なたねあぶら	4	黄
			ぶたにく	8	赤
		●	ちくわ	4	赤
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	15	緑
			もやし	8	緑
			キャベツ	20	緑
	ミニやきそば	●	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	658	25.1	28.2	3.3	334	1.7	221	0.40	0.48	25	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
11月22日（水）	ごもくごはん		こめ	65	黄
		▲	ごもくごはんのもと	22.3	
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
		▲	いちょうがたかまぼこ	5	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	20	緑
			しめじ	5	緑
	こまつなのすましじる		こまつな	20	緑
			だしこんぶ	0.2	
		●	けずりぶし	2	赤
		●	しょうゆ	1.8	
			しお	0.8	
		▲	ちぢぐさやき	1こ	赤
		▲	とりそぼろ	5	赤
	あつやきたまごのそぼろあんかけ	●	さけ(酒)	1	
			さとう	0.2	黄
		●	みりん	0.5	
		●	しょうゆ	1	
		●	でんぷん	0.2	黄
			ぎゅうにく	15	赤
		●	うすあげ	3	赤
		●	つきこんにゃく	10	
			にんじん	10	緑
	ひじきのいために	▲	ひじき	1.5	赤
		●	けずりぶし	1	赤
			さとう	2	黄
		●	しょうゆ	3	
			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
579	23.6	19.3	3.6	345	3.4	361	0.23	0.56	13	5.4

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
11月24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
			あいびきにく	30	赤
		●	とうふ	70	赤
			にんじん	15	緑
			にら	3	緑
			たまねぎ	40	緑
			つちしょうが	1	緑
			おろしにんにく	0.2	緑
		●	ポークスープ	10	赤
		●	トウバンジャン	0.08	赤
	マーボーどうふ	▲	テンメンジャン	1.5	赤
		●	あかみそ	2	赤
		●	でんぷん	2	黄
		●	さけ(酒)	1	
		●	オイスターソース	1	赤
		●	しょうゆ	2.5	
			しお	0.2	
			こしょう	0.025	
		●	ごまあぶら	0.2	黄
			なたねあぶら	0.1	黄
	パオズ	▲	パオズ	1こ	赤
		▲	あげちりめんじゃこ	2	赤
			にんじん	5	緑
	はくさいのおかかあえ		はくさい	40	緑
	かつおぶし(クラス1袋)		さとう	0.3	黄
		●	しょうゆ	1.5	
			かつおぶし(クラス1袋)	0.8	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
629	28.5	18.3	2.0	296	1.9	230	0.40	0.45	18	2.9

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
11月27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
		●	うすあげ	5	赤
		●	とうふ	20	赤
		●	こんにゃく	5	
			にんじん	5	緑
			たまねぎ	20	緑
	けんちんじる		あおねぎ	5	緑
			だしこんぶ	0.2	赤
		●	けずりぶし	2	赤
		●	でんぷん	1	黄
		●	しょうゆ	1.8	
			しお	0.8	
	(揚)さんまのフライ	▲	さんまのフライ	1こ	赤
	ソース(クラス1本)		なたねあぶら	5	黄
		●	ちゅうのうソース(クラス1本)	4	
		●	ハム	10	赤
			にんじん	10	緑
			もやし	30	緑
	ハムともやしのごまあえ		しろすりごま	0.5	黄
		●	しょうゆ	2	
			さとう	1.5	黄
		●	す	2	
		●	ごまあぶら	0.2	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
681	25.2	24.7	2.7	294	2.0	192	0.30	0.46	9	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
11月28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
			ぶたにく	20	赤
			じゃがいも	50	黄
			にんじん	20	緑
			たまねぎ	60	緑
			グリンピース	3	緑
	クリームシチュー	●	ポークスープ	5	赤
			こめこ	3	黄
		○	ぎゅうにゅう	20	赤
		●	バター	1	黄
			しお	1	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
			けいにく	60	赤
			しお	0.1	
			こしょう	0.015	
	(揚)けいにくのバーベキュー		おろしにんにく	0.1	緑
	ソースかけ	●	おろしりんご	5	緑
			さとう	1.5	黄
			レモンかじゅう	0.3	緑
		●	しょうゆ	2	
		●	でんぷん	0.2	黄
	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
671	33.3	22.3	2.5	336	1.4	327	0.55	0.63	53	4.8

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
11月29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
	さけふりかけ	▲	さけふりかけ	1ふくろ	赤
			ぶたにく	20	赤
			じゃがいも	20	黄
			にんじん	5	緑
		●	こんにゃく	5	
			たまねぎ	20	緑
	ぶたじる		あおねぎ	5	緑
		▲	にぼしこ	2	赤
		●	みそ	9	赤
			しお	0.045	
			こしょう	0.025	
			なたねあぶら	0.1	黄
	(揚)まさごあげ	▲	まさごあげ	1こ	赤
			なたねあぶら	5	黄
		●	まぐろ(レトルト)	10	赤
			にんじん	10	緑
			はくさい	30	緑
	はくさいのごまあえ		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
661	27.2	24.6	2.4	530	2.4	209	0.45	0.43	21	3.0

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	栄養三色
11月30日（木）	レーズンパン1こ	●	レーズンパン1こ	1こ	黄
	ぎゅうにゅう	○	ぎゅうにゅう	1ぼん	赤
	バター	▲	バター	1こ	黄
			けいにく	10	赤
			にんじん	10	緑
			たまねぎ	40	緑
			チンゲンサイ	10	緑
	オニオンスープ	●	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
	ふかしいも		さつまいも	1こ	黄
		●	パラベーコン	10	赤
		○	たまご	20	赤
	スクランブルエッグ		にんじん	3	緑
			たまねぎ	20	
			しお	0.2	
			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
661	22.9	22.8	2.7	346	2.1	260	0.32	0.54	32	5.1

学校給食用半製品・加工品の配合表

11月1日 うどん	11月1日 まめコロッケ	11月2日 つくねだんご	11月2日 りんごジャム	11月2日 フレンチポテト	11月6日 しろみざかなフライ	11月6日 なっとう
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	白花豆 乾燥マッシュポテト 砂糖、バター 脱脂粉乳、食塩 パン粉、米粉 小麦粉 菜種油 **(乳・小麦・大豆由来の原材料含む)**	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	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)**	馬鈴薯 パーム油 ※同一ラインで卵・乳・小麦を含む食品を製造	ホキ、パン粉 小麦粉、食塩 こしょう **(小麦由来の原材料を含む)** ※同一ラインで乳・イカ・鮭・鯖・大豆・ごまを含む食品を製造	大豆、納豆菌 しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖 食塩、砂糖、水あめ 鰹エキス、醸造酢 昆布エキス、酵母エキス 魚しょう、みりん 白菜エキス **(小麦・大豆由来の原材料を含む)**

※毎日はしを持参しましょう。

11月7日 コーンシュウマイ	11月7日 えきたいココア	11月9日 ラビオリ	11月9日 ひじきいりポークハンバーグ	11月9・21日 ショルダーベーコン	11月10日 きびなごてんぷら
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 こしょう、小麦粉 **(小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)**	果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ココアパウダー 食塩、香料 大豆レシチン **(大豆由来の原材料を含む)**	小麦粉、食塩 豚肉、パン粉 玉ねぎ ポークエキス 香辛料 酵母エキス **(小麦・豚肉由来の原材料を含む)**	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、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	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	きびなご、小麦粉 小麦でん粉、食塩 砂糖、パーム油 **(小麦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

11月10日 こんぶのつくだに	11月10・20・29日 にぼしこ	11月13日 もみじがたかまぼこ	11月13日 わかめふりかけ	11月14日 えびフライ	11月14日 タルタルソース
しょうゆ、砂糖 昆布、酵母エキス 寒天 **(小麦・大豆由来の原材料を含む)** ※同一ラインで鶏肉・鯖・くるみ・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。**	すけそう鱈、にんじん 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 **※原材料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。**	わかめ、砂糖、ごま ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物) ちりめん、鰹節エキス、赤しそ 酵母エキス、酵母、食塩 クエン酸鉄ナトリウム **(ごま由来の原材料を含む)** **※原材料のちりめんは、えび・カニを食べています。**	えび パン粉 小麦粉 食塩 こしょう **(小麦・えび由来の原材料を含む)**	菜種油 とうもろこし油 パーム油、醸造酢 水あめ、砂糖、ピクルス 食塩、粉末状大豆たん白 大豆粉、玉ねぎ、香辛料 酵母エキス、レモン果汁 赤ピーマン、こんにゃく精粉 増粘多糖類、香辛料抽出物 **(大豆・りんご由来の原材料を含む)**

11月15日 レバーいりウインナー	11月15日 さんまのつくだに	11月16日 コーンドレッシング	11月16日 チョコレートクリーム	11月16日 トマトジュース
鶏肉、豚肉、小麦でん粉 粉末状大豆たん白、発酵調味料 鶏肝、玉ねぎ、砂糖 食塩、酵母エキス 香辛料、しょうが **(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・牛肉・オレンジ・桃・りんご・ゼラチン・ごまを含む食品を製造	秋刀魚、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・鮭・ゼラチン・ごまを含む食品を製造	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	大豆油、パーム油 とうもろこし油 砂糖、大豆粉 ココアパウダー ぶどう糖、脱脂粉乳 食塩、炭酸カルシウム 大豆レシチン、香料 **(乳・大豆由来の原材料を含む)** ※同一ラインで落花生を含む食品を製造	トマト 食塩

11月17日 にくだんご	11月17日 やさいいりオムレツ	11月20日 きりぼしだいこん	11月20日 のりのつくだに	11月21日 ぼうぎょうざ	11月22日 いちょうがたかまぼこ
豚肉、玉ねぎ パン粉、食塩 トマトケチャップ 砂糖、香辛料 菜種油 **(小麦・豚肉由来の原材料を含む)**	卵、だし汁 ほうれん草、玉ねぎ とうもろこしでん粉 にんじん 砂糖、しょうゆ 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・えび・カニ・鶏肉・豚肉を含む食品を製造	大根	海苔、しょうゆ 砂糖、水あめ 馬鈴薯でん粉 酵母エキス、寒天 **(小麦、大豆由来の原材料を含む)** **※海苔は、えび・カニが混ざる漁法で採取しています。**	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 麦芽糖、タピオカでん粉 酒精、馬鈴薯でん粉 **(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・イカ・鮭・鯖・桃・りんご・ゼラチン・ごまを含む食品を製造	すけそう鱈、南瓜 馬鈴薯でん粉、砂糖 発酵調味料、食塩 タピオカでん粉 ※同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造 **※原材料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。**

11月22日 とりそぼろ	11月22日 ひじき	11月22日 ごもくごはんのもと	11月22日 ちぐさやき	11月24日 あげちりめんじゃこ	11月24日 テンメンジャン
鶏肉 菜種油 **(鶏肉由来の原材料を含む)**	ひじき **※ひじきは、えび・カニの生息域で採取しています。**	にんじん、こんにゃく しいたけ、たけのこ、油揚げ しょうゆ、たん白加水分解物 食塩、発酵調味料、砂糖、醸造酢 鰹エキス、帆立エキス、鰯エキス 大豆油、米でん粉 酵母エキス、しいたけエキス 鰹節粉末、昆布粉末、昆布エキス **(小麦・大豆由来の原材料を含む)**	卵、だし汁、ほうれん草 玉ねぎ、とうもろこしでん粉 にんじん、豆腐 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・えび・カニ・鶏肉・豚肉を含む食品を製造	鰯稚魚、食塩 大豆油、菜種油 **(大豆由来の原材料を含む)** ※同一ラインでえび・カニを含む食品を製造 **※ちりめんは、えび・カニが混ざる漁法にて採取をされています。**	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)**

11月24日 パオズ	11月27日 さんまのフライ	11月29日 さけふりかけ	11月29日 まさごあげ	11月30日 バター
玉ねぎ、キャベツ、たけのこ しいたけ、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、粒状大豆たん白 とうもろこしでん粉、パン粉 昆布粉、帆立粉、鰹粉 しょうゆ、小麦粉加工品 ごま油、香辛料、酵母エキス **(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・牛肉・鶏肉・イカ・ゼラチンを含む食品を製造	秋刀魚 パン粉 食塩、香辛料、植物繊維 酵母エキス 増粘剤（加工でん粉） とうもろこしでん粉 こしょう **(小麦由来の原材料を含む)** ※同一ラインで卵・乳・鶏肉・豚肉・イカ・鮭・鯖・大豆・ごまを含む食品を製造	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)**	玉ねぎ、枝豆、にんじん 豆腐、鶏肉、豚脂 パン粉、粒状大豆たん白 粉末状大豆たん白 ちりめん、食塩、昆布 鰯エキス、香辛料 菜種油、加工でん粉 貝カルシウム、豆腐用凝固剤 **(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・カニを含む食品を製造 **※ちりめんは、えび・カニが混ざる漁法で採取されています。**	生乳 食塩 **(乳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

豊中市のホームページ 及び 携帯サイト　http://www.city.toyonaka.osaka.jp/　**材料及び献立名は都合により変わることがあります。**