



学校給食 6月号 (A)

豊中市教育委員会
第 670 号

※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て給食を実施します。

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。)

第十一章 金三直联操作

学校給食予定献立表

令和 2 年(2020年) 6 月

榮養三色

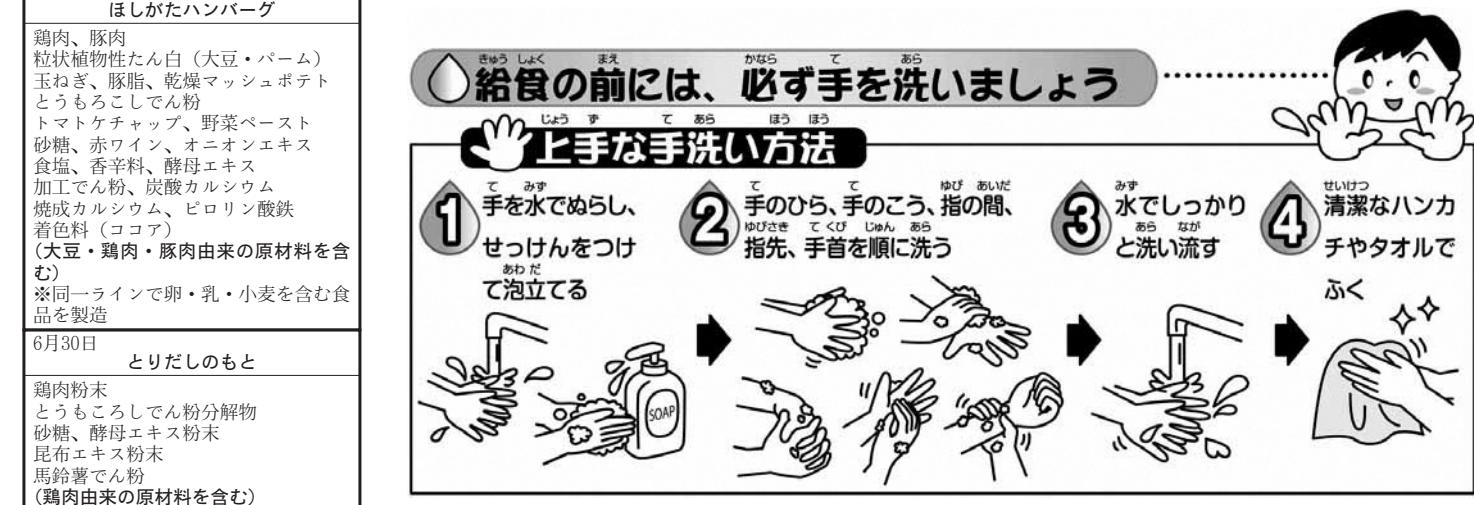
示…からだをつくる食品
質…熱や力のもとになる食品
量…からだの調子を整える食品

愈々の向日葵年生を、一先づ用ひよう。

実施日	献立名	アレルゲン 加工品	食品名	重量 g	栄養 三色	実施日	献立名	アレルゲン 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 こさかなのつくだに わかめのすまじる	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	● ロールパン2こ	1しおく	黄				
		○きゅうにゅう	1ほん	赤				○きゅうにゅう	1ほん	赤				
		▲こさかなのつくだに	1ふくろ	赤				5	赤	赤				
		けいにく	10	赤				● たまご	20	赤				
		● たまふ	1	赤				○ にんじん	5	赤				
		んじん	10	黄				たまねぎ	20	緑				
		たまねぎ	30	緑				にら	3	緑				
		えのきたけ	5	緑				とうもろこし	5	緑				
		わかめ	0.5	緑				▲とうもろこし	10	緑				
		▲けずりぶし	2	赤				▲チキンスープ	8	緑				
		▲しょうゆ	1.8	赤				● でんぶん	0.7	緑				
		しお	0.6	黄				▲しょうゆ	1.8	黄				
		なたねあぶら	0.1	黄				しお	0.7	黄				
		▲さかなすりみカツ	1こ	黄				こしょう	0.025	黄				
		▲さかなすりみカツ	5	赤				なたねあぶら	0.1	赤				
		なたねあぶら	5	黄				▲ホークぎょうざ	2こ	黄				
		● ウインナーソーセージ	5	黄				なたねあぶら	4	赤				
		じゃがいも	25	黄				ぶたにく	8	赤				
		キャベツ	10	緑				● ちくわ	4	赤				
		とうもろこし	3	緑				● そくせきそば	10	赤				
		▲バジルペースト	3	緑				にんじん	5	赤				
		しお	0.1	黄				たまねぎ	15	赤				
		● マヨネーズふうどうレッシング	5	黄				キャベツ	20	緑				
		エネルギー	たんぱく質	脂肪	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 AugRAE	B1 mg	B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g		
		654	22.3	20.1	2.3	307	68	1.4	213	0.26	0.40	22	3.6	
		6月22日(月)	ごはん きゅうにゅう のりのつくだに あつあげのみそしる	こめ	70	黄	6月26日(金)	ごはん きゅうにゅう とろろこんぶ にぐすい	こめ	70	黄			
		○きゅうにゅう	1ほん	赤		○きゅうにゅう	1ほん	赤						
		▲のりのつくだに	1ふくろ	赤		▲とろろこんぶ	1ふくろ	赤						
		● あつあげ	30	赤		にぐすい	20	赤						
		たまねぎ	20	緑		● うすあげ	3	赤						
		んじん	10	緑		わかめ	0.5	赤						
		あおねぎ	5	緑		にんじん	5	赤						
		しめじ	5	緑		たまねぎ	30	緑						
		かくぎりこんぶ	0.2	赤		あおねぎ	5	緑						
		● にぼし	0.5	赤		▲けずりぶし	2.5	赤						
		● みそ	9	赤		● さけ(酒)	0.5	赤						
		あじ	1きれ	赤		さとう	1	赤						
		● でんぶん	5	黄		▲しょうゆ	0.5	黄						
		なたねあぶら	5	黄		しお	0.1	黄						
		さとう	2.5	黄		● みりん	1	黄						
		● す	2.5	黄		▲しょうゆ	0.5	黄						
		▲しょうゆ	2.5	黄		しお	0.7	黄						
		キャベツとささみの ごまあえ	● ささみ(レトルト)	10	赤		● さわらのおろしだれかけ	1きれ	赤					
		もやし	5	緑		さわら	5	緑						
		キャベツ	25	緑		だいこん	1.5	緑						
		しろすりごま	1	黄		かばすかじゅう	1.5	黄						
		さとう	1.5	黄		さとう	1.5	黄						
		▲しょうゆ	2	黄		▲しょうゆ	2	黄						
		● ごまあぶら	0.2	黄		● にじりこんにゃく	20	赤						
		栄養価	660	28.5	20.3	2.4	342	115	2.6	166	0.25	0.48	17	2.8
		6月23日(火)	ごくとうパン1こ きゅうにゅう おきなわそば	● ごくとうパン1こ	1こ	黄	6月29日(月)	ごはん きゅうにゅう ハチじる	ごめ	70	黄			
		○きゅうにゅう	1ほん	赤		○きゅうにゅう	1ほん	赤						
		ぶたにく	20	赤		▲そうめんのハチ	5	赤						
		● なるとかまぼこ	5	赤		にんじん	10	緑						
		▲おきなわめん	20	黄		たまねぎ	30	緑						
		▲べにしょうが	1	黄		しめじ	5	緑						
		にんじん	10	緑		あおねぎ	3	緑						
		たまねぎ	30	緑		▲はしごいたけ	0.4	赤						
		あおねぎ	5	緑		● けずりぶし	2	赤						
		▲けずりぶし	1	赤		● だしこんぶ	0.2	赤						
		● ポークスープ	3	黄		▲しょうゆ	1.8	赤						
		▲しょうちゅう	1	黄		しお	0.5	赤						
		● みりん	1	黄		● なたねあぶら	4	赤						
		さとう	0.5	黄		ぶたにく	15	赤						
		▲しょうゆ	0.9	黄		だいぞ	15	赤						
		しお	0.1	黄		● ねじりこんにゃく	30	赤						
		こしょう	0.025	黄		さんどまめ	5	赤						
		なたねあぶら	0.1	黄		● みりん	1	赤						
		▲しょうゆ	2	黄		さとう	1	赤						
		しお	0.6	黄		▲しょうゆ	2	赤						
		● ぶたにくの オニオソソースかけ	● ソテードオニオン	60	赤		● なたねあぶら	0.1	黄					
		● あかワイン	3	黄		● かぼちゃコロッケ	1こ	黄						
		さとう	1	黄		なたねあぶら	4	赤						
		▲しょうゆ	0.5	黄		ぶたにく	15	赤						
		● でんぶん	0.2	黄		だいぞ	15	赤						
		● ごーヤサラダ	● まぐろ(レトルト)	15	赤		● つけこんにゃく	10	赤					
		● まぐろ	10	赤		さんどまめ	5	赤						
		ゴーヤ	10	緑		● でんぶん	0.2	赤						
		とうもろこし	10	緑		● あかみそ	3	赤						
		しお	0.1	黄		● さけ(酒)	2	赤						
		▲しょうゆ	0.5	黄		さとう	1.5	赤						
		● マヨネーズふうどうレッシング	5	黄		しお	0.1	黄						
		むらさきいもチップス	1ふくろ	黄		なたねあぶら	0.1	黄						
		むらさきいもチップス	1ふくろ	黄		● さわら	1	黄						
		栄養価	742	36.1	30.3	3.1	316	76	1.6	230	0.84	0.61	17	3.8
		6月24日(水)	ごはん きゅうにゅう チキンカレーライス	こめ	70	黄	6月30日(火)	ごはん きゅうにゅう スープに	ミルクツイスト1こ	70	黄			
		○きゅうにゅう	1ほん	赤		○きゅうにゅう	1ほん	赤						
		けいにく	20	赤		スープに	25	赤						
		にんじん	20	緑		▲ミックスピーナッツ	10	緑						
		たまねぎ	60	黄		にんじん	15	緑						
		じゃがいも	50	黄		たまねぎ	40	緑						
		つちしょうが	0.5	緑		じゃがいも	50	黄						
		おろしにんにく	0.3	緑		エリンギ	10	黄						
		● ソテードオニオン	5	緑		● ポークスープ	5	黄						
		おろしりんご	2	緑		▲しょうゆ	2	黄						
		▲チキンスープ	10	緑		しお	0.6	黄						
		● チャツネ	5	黄		こしょう	0.025	黄						
		○こむぎこ	5	黄		● なたねあぶら	0.1	黄						
		● さっきんカレーこ	0.45	黄		● ほしがたハンバーグ	1こ	黄						
		ターメリック	0.2	黄		● トマトケチャップ	5	黄						
		3.5	黄			さとう	1	黄						
		● トマトケチャップ	1	黄		● ウスター・ソース	2	黄						
		● あかワイン	1	黄		● まぐろ(レトルト)	15	赤						
		● ウスター・ソース	2	黄		にんじん	5	赤						
		● とんかつソース	1	黄		たまねぎ	20	赤						
		▲しょうゆ	0.5	黄		ビーマン	10	赤						
		しお	1	黄		▲とりだしのもと	0.5	赤						
		こしょう	0.025	黄		しお	0.2	赤						
		なたねあぶら	0.1	黄		● ごまあぶら	0.2	赤						
		● とびうおのからあげ	1こ	黄		なたねあぶら	0.1	黄						
		なたねあぶら	2	黄		● いちごゼリー	1こ	黄						
		しお	0.1	黄		なたねあぶら	1こ	黄						
		● いちごゼリー	1こ	黄		● いちごゼリー	1こ	黄						
		栄養価	663	21.1	17.6	2.1	274	67	2.0	227	0.25	0.41	31	3.2
		6月30日(火)	ごはん きゅうにゅう スープに	724	32.0	28.0	3.0	398	119	2.6	236	0.52	0.65	35
		栄養価	663	21.1	17.6	2.1	274	67	2.0	227	0.25	0.41	31	3.2

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 けすりぶし	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 酒精	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 こくとうだいす	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		
コーングリット、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	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・ ごま由来の原材 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 ちぐさやき	6月9日 チキンハンバーグ	6月11日 ニヨッキ	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 さばのよしるぼし	6月16日 かんそうもぞく	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・牛肉・オレンジ・りん ご・大豆・山芋・ゼラチン・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	おきなわもぞく ※原料のもぞくは、 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 パブリカ 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 こざかなのつくだに	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 むらさきいもチップス	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 米麹	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、紅麹色素、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 ミックススピーナーズ			
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	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 乾燥マッシュボテト、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			



出典：月刊「学校給食」2020年3月号