

〈栄養三色〉赤・・・おもに体をつくるものになる食品 黄・・・おもにエネルギーのもとになる食品 緑・・・おもに体の調子を整えるものになる食品

Table for June 15th (15日) menu. Includes items like しょくぱん, ぎゅうにゅう, クリームシチュー, みかんゼリーミックス. Columns for food name, amount, and color coding.

Table for June 18th (18日) menu. Includes items like ごはん, ぎゅうにゅう, さかなのゆうあんやき, かきたまじる. Columns for food name, amount, and color coding.

Table for June 23rd (23日) menu. Includes items like ごはん, ぎゅうにゅう, とうふのチャンプル, もずくじる. Columns for food name, amount, and color coding.

Table for June 26th (26日) menu. Includes items like ごはん, ぎゅうにゅう, ポークカレー, もやしのあまずいため. Columns for food name, amount, and color coding.

Table for June 16th (16日) menu. Includes items like ごはん, ぎゅうにゅう, マーボーなす, わかめスープ. Columns for food name, amount, and color coding.

Table for June 19th (19日) menu. Includes items like ごもくごはん, ぎゅうにゅう, とりにくのちゅうかあげ, じゃがいものみそじる. Columns for food name, amount, and color coding.

Table for June 24th (24日) menu. Includes items like オリーブパン, ぎゅうにゅう, スパゲティポロネーゼ, ハムとキャベツのソテー. Columns for food name, amount, and color coding.

Table for June 29th (29日) menu. Includes items like しょくぱん, ぎゅうにゅう, スラッピージョー, ようふうすましじる, スライスチーズ. Columns for food name, amount, and color coding.

Table for June 17th (17日) menu. Includes items like コッペパン, ぎゅうにゅう, こめこラーメン, とうふサラダ, ごまクリーミードレッシング. Columns for food name, amount, and color coding.

Table for June 22nd (22日) menu. Includes items like むぎごはん, ぎゅうにゅう, とりすき, ちくわとやさいのしょうがいため. Columns for food name, amount, and color coding.

Table for June 25th (25日) menu. Includes items like ごはん, ぎゅうにゅう, しろみざかなのわふうマリネ, かぼちゃのみそじる, つぼづけ. Columns for food name, amount, and color coding.

Table for June 30th (30日) menu. Includes items like ごはん, ぎゅうにゅう, たこいりかきあげ, とうふのみそじる. Columns for food name, amount, and color coding.

このマークの献立は 鶏卵除去食の日です



18日(木) かきたま汁

このマークの献立は スチームコンベクションオープンで調理しています



イタリア 24日(水) スパゲティポロネーゼ

ポロネーゼはイタリア南部地方の Pastaに、肉や野菜やワインなどを 贅沢に使用したものが起源とされています。

茨木市はイタリア水球チームのホ スタウンです。

～6月の献立～

23日(火) 沖縄慰霊の日 【豆腐のチャンプル・もずく汁】 その日にちなんで沖縄でよく食べ られている食材や料理の献立を入 れています。

30日(火) 半夏生 【たこ入りかきあげ】 関西地方では夏至や半夏生にたこ を食べる風習があります。田植え が終わり、稲が「たこ」の足のようにしっかりと大地に根をつけるよ うにと願いをこめて、「たこ」を 食べるようになったと言われています。

～茨木の日～

6月19日(金)は、 茨木産の じゃがいも 玉ねぎ にんじん 龍王みそ を使った 「じゃがいものみそ汁」を一部の 学校で実施します。 6月のごはんの一部は茨木産の米 を使用しています。

今月使用する食品の原材料 ※表示規定のあるアレルギー物質(27品目) 食物アレルギーへの対応が必要な場合は、学校から個別に配布される資料もご確認ください。

Table listing ingredients for various menu items: みかんゼリー, 豆板醤, ささみフレーク, 米粉中華めん, ごまクリーミードレッシング, ゆず酢, 五目ごはんの具, スライスチーズ.

令和2(2020)年度 学校給食で使用する主な食品の原材料

| 食パン・コッパン・うずまきパン | オリーブパン | パーカーパン | おにぎり | 五目ごはんの具 | ちらしずしの具 | 菜めしの具 | 冷凍豆腐 |
|---|--|--|--|---|---|--|---|
| 小麦粉 砂糖 ショートニング 脱脂粉乳 イースト 食塩 ※小麦、乳 | 小麦粉 ショートニング オリーブオイル 砂糖 脱脂粉乳 イースト 食塩 ※小麦、乳 | 小麦粉 砂糖 ショートニング 脱脂粉乳 ファイアンバター イースト 食塩 ※小麦、乳 | 精白米 のり 食塩 加工酢(醸造酢、 異性化液糖、食塩、 昆布だし) 食用植物油 | にんじん こんにゃく しいたけ たけのこ しょうゆ みりん 砂糖 食塩 植物油 水 ※小麦、大豆 | 砂糖 にんじん 醸造酢 たけのこ れんこん 食塩 しょうゆ かんぴょう 干しいたけ 鰹節エキス 昆布エキス 醸造調味料 みりん ※小麦、大豆 | 塩蔵広島菜 食塩 砂糖 水酸化カルシウム | 豆乳 でんぷん(トウモロコシ) トレハロース 豆腐用凝固剤 水 ※大豆 |
| 油揚げ | バラベーコン | ショルダーベーコン | ハム | ウインナー・フランクフルト | 焼き豚 | かまぼこ・ちくわ | さつま揚げ |
| 大豆 なたね油 凝固剤 消泡剤 ※大豆 | 豚ばら肉 食塩 砂糖 ※豚肉 | 豚肩肉 食塩 砂糖 香辛料 ※豚肉 | 豚もも肉 食塩 砂糖 香辛料 ※豚肉 | 豚肉 食塩 砂糖 香辛料 ※豚肉 | 豚もも肉 しょうゆ 砂糖 粉あめ 食塩 しょうゆ加工品 香辛料抽出物 ※豚肉、大豆、小麦 | いとよりすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 加工でんぷん(キャッサバ) | いとよりすり身 発酵調味料 砂糖 食塩 なたね油 加工でんぷん(キャッサバ) |
| きざみたくあん | つぼ漬け | チャツネ | 白玉もち | 白玉団子 | トック | 赤こんにゃく | 白菜のキムチ |
| 塩押し大根 食塩 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 | 干し大根 しょうゆ 糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖) 発酵調味料 醸造酢 食塩 クチナシ色素 水 ※小麦、大豆 | 糖類(水あめ、砂糖) りんご レーズン 酸味料 香辛料 食塩 カラメル色素 香料 ※りんご | もち米 水 | うるち米 もち米 水 | 米粉 食塩 クエン酸 水 | こんにゃく粉 水酸化カルシウム 三二酸化鉄 | 白菜 大根 唐辛子 にんにく 人参 長ねぎ しょうが 食塩 砂糖 昆布 酵母エキス |
| スライスチーズ | 固形チーズ | かつおのふりかけ | ゆかりのふりかけ | のりの佃煮 | 味つけのり | いちごジャム | バター(一個づけ) |
| ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹 水 ※乳 | ナチュラルチーズ 乳化剤 牛乳 水 ※乳 | 【調味顆粒：ぶどう糖 砂糖 食塩 鰹節粉 でんぷん(トウモロコシ) デキストリン 酵母エキス 抹茶】 【味付鰹削り節：鰹削り節 砂糖 食塩 酵母エキス しいたけエキス】 海苔 貝カルシウム セルロース ビタミンE | 赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス リンゴ酸 | のり しょうゆ 水あめ 砂糖 大豆食物繊維 酵母エキス でんぷん(じゃがいも) 寒天 ※小麦、大豆 | 乾のり しょうゆ 砂糖 昆布 発酵調味料 食塩 ※小麦、大豆 | いちご 砂糖 水あめ ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 水 | 生乳 食塩 ※乳 |
| シャインマスカットゼリー | ケチャップ(クラス一本づけ) | 卵抜きマヨネーズ | トンカツソース(クラス一本づけ) | 和風ドレッシング | ごまクリーミードレッシング | 食品に含まれるアレルギー物質について ※は表示規定のあるアレルギー物質(27品目) 令和元年9月にアレルギー表示推奨品目に追加 された「アーモンド」の情報が必要な場合は、 学校へお問合せください。 食物アレルギーへの対応が必要な場合は、学校 から個別に配付される資料もご確認ください。 | |
| 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう糖 ゲル化剤 ぶどう果汁 乳酸 Ca 香料 酸味料 クエン酸鉄 Na ビタミンC 着色料 水 | トマト 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料 | 食用植物油 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たんぱく 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤 調味料 香辛料抽出物 水 ※大豆 | 野菜・果実 醸造酢 糖類(砂糖、ぶどう糖) 食塩 アミノ酸液 コーンスターチ 香辛料 発酵調味料 増粘多糖類 甘味料 ※りんご、大豆 | 食用植物油 しょうゆ 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 醸造酢 玉ねぎ 発酵調味料 食塩 かつお節エキス にんにく加工品 たんぱく加水分解物 チキンエキス 増粘剤 香辛料 酵母エキス 水 ※小麦、大豆、豚肉、鶏肉 | 食用植物油 砂糖 しょうゆ 醸造酢 ごま デキストリン 食塩 加工でんぷん(とうもろこし) 酵母エキス 増粘多糖類 香辛料 水 ※大豆、ごま | | |

* 1年間使用する食品です。保管しておいてください。