

令和5年(2023年)4月分 学 校 給 食 献 立 表

茨木市教育委員会

＜栄養三色＞ ^{えいようさんしよく}黄…おもにエネルギーのもとになる食品 ^{しよくひん}赤…おもに体をつくるもとになる食品 ^{あか} ^{みどり} ^{からだ} ^{ちようし} ^{ととの} ^{しよくひん}緑…おもに体の調子を整えるもとになる食品

実施日	献立名			食品名		1人分量(g)				栄養 三色
12 日 (水)	おおきいコッペパン			コッペパン		【低 75 中 89 高 104】				黄
	ぎゅうにゅう			ぎゅうにゅう		1ぼん(200mL)				赤
	とりにくとやさいの トマトスープに			【とりにく あかワイン たまねぎ キャベツ にんじん トマトみずに(かん) さやいんげん ケチャップ トマトピューレ ウスターソース しお こしょう とりがらスープ なたねあぶら		30 1 40 30 20 10 3 5 5 1 0.5 65 1				赤 緑 緑 緑 緑 緑
	フライドポテト			フライドポテト しお なたねあぶら		70 0.2 3.5				黄 黄
	エネルギー kcal	たん白質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g
						チオール mg	B1 mg	B2 mg	C mg	
	685	24.4	2.5	300	1.6	248	0.33	0.55	49	6

黄

実施日	献立名				食品名			1人分量(g)		栄養 三色
17 日 (月)	創立記念日				しよくパン			低 77 中 93 高 108	1 ぼん	黄
					ぎゅうにゅう					赤
					はるさめのいためもの			はるさめ 10 とり 20 に 1 く 40 たまねぎ 30 チンゲンサイ 20 キャベツ 15 にんじん 10 たまねぎ 0.5 こしょう 3 しお 0.2 なたねあぶら すこし 1	黄	
					きのこスープ			シールダーベークン 15 えのき 5 たまけ 5 しめ 5 じ 5 に 20 ま 5 ん 3 にあ 3 おす 3 く 3 しょうゆ すこし より 1.5 ぶ 0.1 し 100 じる 100	黄	
					いちごジャム			いちごジャム 1こ (10)	黄	
570	24.9	2.8	335	1.8	292	0.37	0.57	31	5.2	

黄

実施日	献立名				食品名			1人分量(g)		栄養 三色
20 日 (木)	ごはん				ごはん					黄
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう			1 ぼん		赤
	しろみざかなの わふうマリネ				〔 たら (かくぎり) さけ こいくちしょうゆ でんぶん なたねあぶら たまねぎ さとう さけ す うすくちしょうゆ			60 0.5 0.5 12 3 10 3 1 3 3		赤 黄 黄 緑 黄
	ぶたじる				ぶたにく あぶらあげ つきこんにやく たまねぎ ささがきごぼう にんじん あおねぎ りゅうおうみそ にぼし にぼしだし			20 5 10 20 10 10 5 11 3 130		赤 赤 緑 緑 緑 赤
	744	33	2.5	360	2.2	170	0.4	0.59	6	3

赤

実施日	献立名			食品名			1人分量(g)			栄養 三色
25 日 (火)	ごはん			ごはん						黄
	ぎゅうにゅう			ぎゅうにゅう			1 ぼん			赤
	とりのてりやき			とりにく			70			赤
				つちしょうが			0.3			赤
				にんにく			0.1			緑
				さとう			3			黄
				みりん			1.5			
				さけ			1.5			
				こいくちしょうゆ			6			
	ゆばときぬさやの すましじる			ゆば			1.5			赤
			きぬさや			3			緑	
			かたぬきかまぼこ(さくら)			10			赤	
			えのきたけ			10			緑	
			たけのこ			10			緑	
			たまねぎ			10			緑	
			にんじん			10			緑	
			うすくちしょうゆ			5				
			けずりぶし			3				
			だしこんぶ			0.2				
			だしじる			130				
つぼづけ			つぼづけ			10			緑	
598	32.1	2.5	267	1.4	173	0.26	0.52	9	2.3	

赤

13 日 (木)	むぎごはん				むぎごはん			低161 中184 高207			黄
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう			1 ぼん			赤
	ビビンバ				ぶたにく			30			赤
					ほうれんそう			20			緑
					もやし			20			緑
					にんじん			10			緑
					〔あおねぎ			3			緑
					にんにく			0.3			緑
					しろごま			1			黄
					さとう			2			黄
				こいくちしょうゆ			5.5				
				ごまあぶら			0.2			黄	
				なたねあぶら			0.5			黄	
トックとベーコンのスープ				トック			25			黄	
				ショルダーベーコン			15			黄	
				たまねぎ			30			赤	
				にんじん			10			緑	
				あおねぎ			5			緑	
				うすくちしょうゆ			5				
				だしけずり			2				
				だしじる			130				
638	25.6	2.3	283	1.6	315	0.56	0.54	22	3.7		

赤

18 日 (火)	ごはん	ごはん							黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					1 ぼん		赤
	マーボー豆腐	とうふ (れいとう)	75						赤
		ぶたミンチ	20						赤
		つちしょうが	0.5						緑
		たまねぎ	40						緑
		にんじん	15						緑
		にら	5						緑
		さとう	1						黄
		あかだしみそ	4						赤
	みそ	4						赤	
	トウバンジャン	0.1						黄	
	でんぶん	1						黄	
	なたねあぶら	1						黄	
	むしシュウマイ	シュウマイ				2 こ (36)		赤	
	はりはりづけ	きりぼしだいこん							緑
		きざみたくあん							緑
		さとう							黄
		さけ							黄
		す							黄
		こいくちしょうゆ							黄
683	25	1.9	367	2	211	0.48	0.47	9	3.2

赤

21 日 (金)	ごはん			ごはん			低 161 中 184 高 230			黄
	ぎゅうにゅう			ぎゅうにゅう			1 ぼん			赤
	こめこのチキンカレー			〔 とりにく うが にんにく じゃがいも じゃがいも ねぎ じゃがいも じゃ						

赤

26 日 (水)	コッペパン	コッペパン																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												</
----------------	-------	-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

黄

14 日 (金)	ごはん	ごはん							黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					1 ぼん		赤
	さかなのつけやき	さかなぎりみ (あかうお)					1 きれ (60)		赤
		さとう					1		黄
		さけ					2		
		みりん					1		
		こいくちしょうゆ					3.5		
		しお					0.2		
		とうふ (れいとう)					25		赤
		あぶらあげ					5		赤
	たまねぎ					20		緑	
	にんじん					10		緑	
	あおねぎ					5		緑	
	わかめ					2		赤	
	りゅうおうみそ					11		赤	
	にぼし					3			
	にぼしだし					130			
642	29.6	2.5	373	2.2	169	0.22	0.57	5	2.1

黄

19 日 (水) (一 い ち ね ん せ い き ゅう し よ く か い し) 二 年 生 給 食 開 始	おおきいコッペパン			コッペパン							黄
	ぎゅうにゅう			ぎゅうにゅう				1 ぼん			赤
	ビーフポテト			ぎゅうにく じゃがいも たまねぎ にんじん パセリ ケチャップ ウスターソース しお こしょう なたねあぶら				25 60 50 20 1 10 2 0.4 すこし 1			赤 黄 緑 緑
	みかんゼリーミックス			みかんゼリー みかん (かん)				45 30			黄 黄 緑
597	22.2	2.3	292	4	262	0.31	0.5	38	9.1		

赤

24 日 (月)	ごはん				ごはん								黄
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう				1 ぼん				赤
	じゃがいものものにもの				じゃがいも ぶたにく あかこんにやく たまねぎ にんじん さとう みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ だしけずり				60 25 24 30 20 2 1 3 2 2				黄 赤 緑 緑 黄
	こまつなのいろどりソテー				こまつな にんじん ホールコーン こいくちしょうゆ しお こしょう なたねあぶら				35 20 10 1 0.1 すこし 0.5				緑 緑 緑 黄
	かつおのふりかけ				かつおのふりかけ				1 こ (2)				赤
	609	22.2	1.4	382	21	477	0.5	0.52	37	9.5			

黄

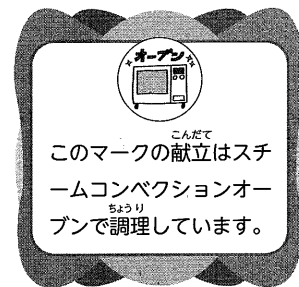
27 日 (木)	ごはん	ごはん						黄	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				1 ぼん	赤		
	ぶたにくのこうみあげ	ぶたにく(かくぎり) さけ しお こしょう でんぶん なたねあぶら あおねぎ つちしょうが しろうま さとう す こいくちしょうゆ ごまあぶら	60 1 0.1 すこし 12 3 3 1 1 1.5 1.5 2 0.5	赤 黄 黄 緑 緑 黄 黄 黄					
	じゃがいものみそしる	じゃがいも あぶらあげ たまねぎ にんじん あおねぎ りゅうおうみそ にぼし にぼしだし	30 5 20 10 5 11 3 130	黄 赤 緑 緑 緑 赤 赤					
713	29.9	2.3	357	2.1	169	0.74	0.48	15	4.9

赤

※栄養価は、^{えいようか} ^{ちゅうがくねん} ^{えいようせつしりょう} 中学年の栄養摂取量です。

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養 三色					
28 日 (金)	ごはん	ごはん		黄					
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤					
	さばのソースに 	さば つちしょうが ウスターソース さとう さけ こいくちしょうゆ みず	1 きれ (60) 1 6 6 3 4.5 8	赤 緑 黄					
	とうみょうのすましる 1~4年 校外学習	とうみょう とうふ(れいとう) たまねぎ にんじん うすくちしょうゆ けずりぶし だしこんぶ だしじる	7 25 20 10 5 2 0.2 130	緑 赤 緑 緑					
	のりのつくだに	のりのつくだに	1 こ (10)	赤					
707	26.2	2.9	312	4.4	507	0.34	0.71	16	3.7

今月の脂肪エネルギー比：22.8%




 このマークの献立は、2回目
 の揚げ油を使用しています。

20日(木)「白身魚の和風マリネ」は
 12日(水)の「フライドポテト」を揚げ
 た油を使用しています。

こん げつ や さい
今月の野菜

4月の米、龍王みそ、青ねぎ（17日の一部・27日）、小松菜（24日の一部）、ほうれん草（13日の一部）は茨城市産を使用し、また、にんじんの一部は有機栽培、玉ねぎ、にんじんの一部は特別栽培のものを使用する予定です。

給食費について

◆低学年	(1・2年生)	1食	220円
◆中学年	(3・4年生)	1食	230円
◆高学年	(5・6年生)	1食	240円

給食費の徴収は前月分の実績による金額となります。

アレルギー等により、給食費減額申請書を提出し、減額が認められた方についてはその分の学校給食費は徴収しません。

学校給食を停止（休日を除く連続3日以上）する場合は、事前に学校給食停止（再開）届の提出が必要です。

(けがや病気による長期欠席・転出…平日3日前まで、その他の理由…前月の15日まで)

令和5（2023）年度 学校給食で使用する主な食品の原材料

* 1年間使用する食品です。保管しておいてください。

食 ^{しょく} パン・コッペパン・うずまきパン		オリーブパン		パーカーパン		おにぎり		キャロットピラフの具 ^ぐ				ちらしずしの具 ^ぐ				菜 ^な めしの具 ^ぐ	
小麦 ^{こむぎ} 粉 ^{こな} 砂糖 ^{さとう} ショートニング		小麦 ^{こむぎ} 粉 ^{こな} ショートニング		小麦 ^{こむぎ} 粉 ^{こな} 砂糖 ^{さとう} ショートニング		精 ^{せい} 白 ^{はく} 米 ^{まい} 食 ^{しょく} 塩 ^{えん}		にんじん 食 ^{しょく} 用 ^{よう} 植 ^{しょく} 物 ^{ぶつ} 油 ^{あぶら} 脂 ^し コーン 鶏 ^{けい} 肉 ^{にく} 赤 ^{あか} ピーマン 食 ^{しょく} 塩 ^{えん}				砂 ^さ 糖 ^{とう} にんじん 醸 ^{じょう} 造 ^{ぞう} 酢 ^す たけのこ れんこん				塩 ^{えん} 蔵 ^{ぞう} 広 ^{ひろ} 島 ^{しま} 菜 ^{さい}	
脱 ^{だつ} 脂 ^し 粉 ^{こな} 乳 ^{にゅう} イースト ^{いーすと} 食 ^{しょく} 塩 ^{えん}		オリーブ油 ^{おリーブあぶら} 砂糖 ^{さとう}		脱 ^{だつ} 脂 ^し 粉 ^{こな} 乳 ^{にゅう} ファイアンバター		加 ^か 工 ^{こう} 酢 ^す 植 ^{しょく} 物 ^{ぶつ} 油 ^{あぶら} 脂 ^し		にんじん濃 ^{のう} 縮 ^{しゆく} 汁 ^{じゅう} チキンエクス デキストリン 酵 ^{こう} 母 ^ぼ エクス				食 ^{しょく} 塩 ^{えん} しょうゆ かんぴょう 干 ^{かん} しいたけ				砂 ^さ 糖 ^{とう} 食 ^{しょく} 塩 ^{えん}	
※小麦 ^{こむぎ} 、乳 ^{にゅう}		脱 ^{だつ} 脂 ^し 粉 ^{こな} 乳 ^{にゅう} イースト ^{いーすと} 食 ^{しょく} 塩 ^{えん}		イースト ^{いーすと} 食 ^{しょく} 塩 ^{えん}		水 ^{みづ} のり		白 ^{しろ} 身 ^み 魚 ^{ぎょ} エクス 香 ^{かう} 辛 ^{しん} 料 ^{りょう} 野 ^や 菜 ^{さい} エクス トレハロース 大 ^{たい} 豆 ^ず 多 ^た 糖 ^{とう} 類 ^{るい}				鰯 ^{いわし} 節 ^{せつ} エクス 昆 ^{こん} 布 ^ぷ エクス 醸 ^{じょう} 造 ^{ぞう} 調 ^{てう} 味 ^み 料 ^{りょう} みりん				水 ^{すい} 酸 ^{さん} 化 ^か カ ^か ルシウ ^{しう} ム	
※小麦 ^{こむぎ} 、乳 ^{にゅう}		※小麦 ^{こむぎ} 、乳 ^{にゅう}		※小麦 ^{こむぎ} 、乳 ^{にゅう}		※鶏 ^{けい} 肉 ^{にく} 大 ^{たい} 豆 ^ず		※鶏 ^{けい} 肉 ^{にく} 大 ^{たい} 豆 ^ず				※小麦 ^{こむぎ} 、大 ^{たい} 豆 ^ず				※小麦 ^{こむぎ} 、大 ^{たい} 豆 ^ず	
冷 ^{れい} 凍 ^{とう} 豆 ^{とう} 腐 ^ふ		油 ^{あぶら} 揚 ^{あげ} げ		ハム		バラベーコン		ショルダーベーコン		ウインナー・フランクフルト		白 ^{はく} 菜 ^{さい} のキムチ		かまぼこ・ちくわ			
豆 ^{とう} 腐 ^ふ でんぷん(とうもろこし)		大 ^{だい} 豆 ^ず 食 ^{しょく} 用 ^{よう} 植 ^{しょく} 物 ^{ぶつ} 油 ^{あぶら}		豚 ^{ぶた} もも肉 ^{にく} 食 ^{しょく} 塩 ^{えん} 砂 ^さ 糖 ^{とう}		豚 ^{ぶた} ばら肉 ^{にく} 食 ^{しょく} 塩 ^{えん} 砂 ^さ 糖 ^{とう}		豚 ^{ぶた} 肩 ^{かた} 肉 ^{にく} 食 ^{しょく} 塩 ^{えん} 砂 ^さ 糖 ^{とう}		豚 ^{ぶた} 肉 ^{にく} 砂 ^さ 糖 ^{とう} 食 ^{しょく} 塩 ^{えん} 香 ^{かう} 辛 ^{しん} 料 ^{りょう}		白 ^{はく} 菜 ^{さい} 大 ^{だい} 根 ^{こん} 唐 ^{とう} 辛 ^{しん} 子 ^し にんにく		いとよりすり身 ^み			
加 ^か 工 ^{こう} でんぷん(とうもろこし) 凝 ^{ねい} 固 ^こ 剤 ^{ざい} 製 ^{せい} 剤 ^{ざい} 水 ^{みづ}		凝 ^{ねい} 固 ^こ 剤 ^{ざい} 消 ^{しょう} 泡 ^{ぱう} 剤 ^{ざい}		香 ^{かう} 辛 ^{しん} 料 ^{りょう}		香 ^{かう} 辛 ^{しん} 料 ^{りょう} 抽 ^{しゆく} 出 ^で 物 ^{ぶつ}		香 ^{かう} 辛 ^{しん} 料 ^{りょう}		※豚 ^{ぶた} 肉 ^{にく}		人 ^{じん} 参 ^{さん} 長 ^{ちやう} ねぎ しょうが 食 ^{しょく} 塩 ^{えん}		発 ^{はつ} 酵 ^{ぎょう} 調 ^{てう} 味 ^み 料 ^{りょう} 砂 ^さ 糖 ^{とう} 食 ^{しょく} 塩 ^{えん}			
※大 ^{だい} 豆 ^ず		※大 ^{だい} 豆 ^ず		※豚 ^{ぶた} 肉 ^{にく}		※豚 ^{ぶた} 肉 ^{にく}		※豚 ^{ぶた} 肉 ^{にく}		※豚 ^{ぶた} 肉 ^{にく}		砂 ^さ 糖 ^{とう} 昆 ^{こん} 布 ^ぷ 酵 ^{こう} 母 ^ぼ エクス		加 ^か 工 ^{こう} でんぷん(キャッサバ)			
さつま揚 ^{あげ} げ		焼 ^や き豚 ^{ぶた} 豚 ^豚		つぼ漬 ^{づけ} け		チャツネ				白 ^{しら} 玉 ^{たま} もち		白 ^{しら} 玉 ^{たま} 団 ^{だん} 子 ^ご		トック		赤 ^{あか} こんにゃく	
魚 ^{ぎょ} 肉 ^{にく} (スケウタラ) 魚 ^{ぎょ} 肉 ^{にく} (イトヨリダイ)		豚 ^{ぶた} もも肉 ^{にく} 砂 ^さ 糖 ^{とう} 粉 ^{こな} あめ しょうゆ		大 ^{だい} 根 ^{こん} ぶどう糖 ^{とう} 果 ^{くわ} 糖 ^{とう} 液 ^{えき} 糖 ^{とう} 砂 ^さ 糖 ^{とう}		糖 ^{とう} 類 ^{るい} (水 ^{みづ} あめ、砂 ^さ 糖 ^{とう}) りんご レーズン				もち米 ^{もちまい} 水 ^{みづ}		うるち米 ^{うるちまい} もち米 ^{もちまい}		米 ^{こめ} 粉 ^{こな} 水 ^{みづ} 食 ^{しょく} 塩 ^{えん}		こんにゃく粉 ^{こな}	
でんぷん(じゃがいも) 本 ^{ほん} みりん		食 ^{しょく} 塩 ^{えん} しょうゆ加 ^か 工 ^{こう} 品 ^{ひん} 香 ^{かう} 辛 ^{しん} 料 ^{りょう} 抽 ^{しゆく} 出 ^で 物 ^{ぶつ}		アミノ酸 ^{あミノさん} 液 ^{えき} 醸 ^{じょう} 造 ^{ぞう} 酢 ^す かつお節 ^{せつ} エクス		酸 ^{さん} 味 ^み 料 ^{りょう} 香 ^{かう} 辛 ^{しん} 料 ^{りょう} 食 ^{しょく} 塩 ^{えん} カラメル色 ^{しき} 素 ^そ 香 ^{かう} 料 ^{りょう}				※りんご		水 ^{みづ}		クエン酸 ^{さん}		水 ^{すい} 酸 ^{さん} 化 ^か カ ^か ルシウ ^{しう} ム	
食 ^{しょく} 塩 ^{えん} 昆 ^{こん} 布 ^ぷ だし 砂 ^さ 糖 ^{とう} 食 ^{しょく} 用 ^{よう} 植 ^{しょく} 物 ^{ぶつ} 油 ^{あぶら} 脂 ^し		※豚 ^{ぶた} 肉 ^{にく}		食 ^{しょく} 塩 ^{えん} カラメル色 ^{しき} 素 ^そ 酸 ^{さん} 味 ^み 料 ^{りょう} 酒 ^{しゆ} 精 ^{しやう} 水 ^{みづ}		※りんご										三 ^{さん} 二 ^に 酸 ^{さん} 化 ^か 鉄 ^{てつ}	

ささみフレーク	いちごジャム	みかんジャム	ブルーベリージャム	スライスチーズ(20g)・固形チーズ	かつおのふりかけ
【ボイル鶏肉】 鶏ささみ肉 加工でん粉(とうもろこし) 食塩 【野菜エキス】 玉ねぎエキス にんじんエキス 水 ※鶏肉	いちご 糖類(砂糖) 水あめ ゲル化剤(パクチン) 酸味料 水	糖類(水あめ 砂糖) 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖) みかん ゲル化剤(パクチン) 酸味料 pH調整剤 香料	糖類(水あめ 砂糖) ブルーベリー 濃縮レモン果汁 ゲル化剤(パクチン) 水	ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹 水 ※乳	【調味顆粒:ぶどう糖 砂糖 食塩 鯉節粉 でんぷん(とうもろこし) デキストリン 酵母エキス 抹茶】 【味付鯉削り節:鯉削り節 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

ゆかりのふりかけ	のりの佃煮	ケチャップ	ケチャップ(クラス1本づけ)	卵抜きマヨネーズ	卵抜きマヨネーズ(クラス1本づけ)	オイスターソース
赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	しょうゆ 水あめ 砂糖 海苔 だんぱん(とうもろこし じゃがいも) 酵母エキス 食塩 消泡剤 水 ※小麦、大豆	トマト ぶどう糖 糖果液糖 砂糖 醸造酢 オニオンピュール 食塩 香辛料	トマトペースト 砂糖 ぶどう糖 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料 水	食用植物油 脂 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 [加工でんぷん (とうもろこし) キサンタンガム] 調味料 香辛料抽出物 水 ※大豆	食用植物油 脂 水あめ 砂糖 醸造酢 食塩 増粘剤 [加工でんぷん (大豆 とうもろこし じゃがいも) 増粘多糖類] 粉末状大豆たんぱく 香辛料 酵母エキス 水 ※大豆	かきエキス 砂糖 食塩 醸造酢 酵母エキスパウダー 増粘剤 [加工でんぷん (とうもろこし) キサンタン]

トンカツソース(クラス一本づけ)	シャインマスカットゼリー	和風ドレッシング	香りごまドレッシング	コロッケー
野菜・果実 砂糖 醸造酢食塩 でんぶん(とうもろこし) 香辛料 魚醤 鯉節エキス 昆布粉末 本みりん オイスターエキス	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 醸造酢 玉ねぎ 酸味料 クエン酸鉄 Na ビタミン C 着色料 水	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 食塩 かつお節エキス にんにく加工品 酵母エキス 乾燥玉ねぎ しいたけエキス 香辛料 増粘剤(キサンタン) 水 ※大豆	食用植物油 砂糖 水あめ しょうゆ 醸造酢 いりごま ねりごま 食塩 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 水 ※ごま 小麦 大豆	じゃがいも 砂糖 パン粉 粒状植物性たんぱく しょうゆ 食塩 鶏肉 衣(パン粉) 衣(小麦) 着色料(カロチノイド カラメル) 甘味料(ステビア) 水 ※小麦 大豆 鶏肉

※表示規定のあるアレルギー物質（28品目）食物アレルギーへの対応が必要な場合は、学校から個別に配付される資料もご確認ください。

きゅうしょく とう いっ しょく もつ など たい おう
給食での統一した食物アレルギー等への対応

*油はなたね油を使用しています。

*揚げ物にはなたね油を使用し、同じ油を

2回程度使用することもあります。

*ごま油・オリーブオイルを使用することもあります。

*デザートについては替わりのものを用意できることもあり

ます。

* 「鶏卵」「うずら卵」「乳・乳製品」の除去食を実施しています。



食物アレルギー等で対応が必要な場合は、学校にお申し出ください

い。

食物アレルギー対応にはアレルギー除去食申請書、主治医の学校

生活管理指導表（アレルギー用）が必要です。

ふ めい てん いばら き し きょうい く い いんかいが く む か ほ けんきゅうしよくかか
不明な点は茨木市教育委員会学務課保健給食係

☎072-620-1681 までお問い合わせください。



こん ばん し ょ う はん しょ く はん ばん ざ い り ょ う 今月使用する食品の原材料	
みかんゼリー みかん果汁 果糖ぶどう糖液糖 果糖 砂糖 ゲル化剤 グラニュー糖 酸味料 香料 クエン酸鉄 Na 水	フライドポテト ジャがいも パーム油 シリコン樹脂製剤 ぶどう糖
シュウマイ 豚肉 玉ねぎ パン粉 でんぶん(じゃがいも) しょうがペースト 調味料(砂糖) 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料) 【皮】小麦粉 還元水あめ 水 ※豚肉 小麦	きざみたくあん 塩押しだいこん 糖類(ぶどう糖果糖液糖 砂糖) 発酵調味料 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 梅酢 水
	型抜きかまぼこ(さくら) 魚肉(スケソウタラ) 加工でんぶん(キャッサバ) でんぶん(じゃがいも) 砂糖 発酵調味料 食塩 トマト色素