

令和4年4月18日～5月6日の献立内容について(共同調理場対象校Aグループ/学校給食センター対象校Cグループ)

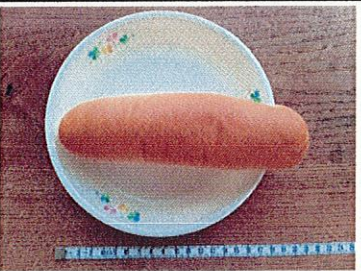
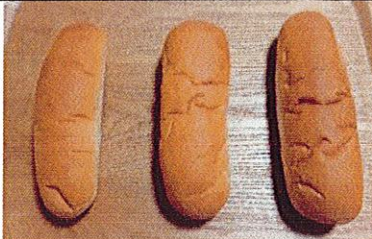
東大阪市教育委員会

該当学校名	Aグループ：玉串小・八戸の里小・小阪小・八戸の里東小・西堤小・桜橋小・高井田西小
	Cグループ：縄手北小・枚岡西小・枚岡東小・石切小・孔舎衛小・上四条小・縄手東小・縄手小・池島学園（前期）

※主食は既に配布している予定献立表のとおりです。4月中は1年生は全てパン給食です。

※おかずの提供ができないため、ふりかけやデザート等を追加する等しています。学年の表記がない献立は1～6年まで全学年共通です。

※卵・えび・いかを含む献立はありません。乳を含む献立には、○をつけています。加工食品の配合内容は裏面をご覧ください。

月		火		水		木		金	
18日（2～6年のみ実施）	乳	19日（1年生給食開始）	乳	20日	乳	21日	乳	22日	乳
牛乳 ごはん かつおのふりかけ たいやき	○	牛乳 コッペパン いちごジャム 小魚ミックス	○	牛乳 コッペパン バター フルーツゼリー（ぶどう）	○	牛乳 2～6年：ごはん 2～6年：かつおのふりかけ 1年：練乳ツイストパン スイートポテト	○	牛乳 練乳ツイストパン チョコプリン（卵・乳不使用） ○	○
25日	乳	26日	乳	27日	乳	28日	乳	29日 昭和の日	
牛乳 2～6年：10g減量ごはん 2～6年：さけのふりかけ 1年：10g減量コッペパン 1年：ココアバター フルーツゼリー（みかん）	○	牛乳 10g減量コッペパン ココアバター ○ かしわもち ○	○	牛乳 コッペパン ミルクバター フルーツゼリー（青りんご）	○	牛乳 2～6年：ごはん 2～6年：のりつくだ煮① 1年：コッペパン 1年：りんごジャム キャンディ型チーズ フルーツゼリー（やさい）	○	 トライくん 東大阪市マスコットキャラクター	
5月2日	乳	3 憲法記念日		4 みどりの日		5 こどもの日		5月6日	乳
牛乳 ごはん のりつくだ煮② キャンディ型チーズ フルーツゼリー（日向夏）	○	給食の皿は直径約19cmです。 写真は低学年のパンをのせた時の様子です。 ○ 給食のパンは、低学年、中学年、高学年で小麦粉量が異なり、少しづつ大きさが違います。				 低学年 中学年 高学年		牛乳 コッペパン いちごジャム ヨーグルト ※乳アレルギーで代替デザートを 申込している児童は フルーツゼリー（みかん）	○

加工食品の配合内容一覧表(令和4年4月18日～5月6日使用分)

作成: 学校給食課

○食品表示法に基づく、28品目のアレルギー食品の含有が分かるよう、記載しております。確認が必要な場合はお問い合わせください。

◆特定原材料(7品目) えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

◆特定原材料に準ずるもの(21品目) アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、

くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

○コンタミネーション(漁法等の関係でえび・かになどが混ざっている場合や、同一工場で製造している他製品の使用原材料)については、記載していません。確認が必要な場合はお問い合わせください。

○食品表示法に基づき、「入っているかもしれません。」「入っている恐れがあります。」などの可能性表示はしていません。

※魚は抱卵していたり、処理時に付着するなどして、魚卵が混入している可能性があります。対応が必要な場合は、あらかじめご相談ください。

使用日			食品名	配合内容
共同調理場 対象A校	センター対象校			
	C校	D校		
4月18日(月)	4月18日(月)	4月19日(火)	かつおのふりかけ ※2～6年のみ	ぶどう糖、砂糖、食塩、鰹節粉、とうもろこし澱粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶、鰹節(酵母エキス・椎茸エキス)、海苔、貝カルシウム、セルロース、ビタミンE
4月21日(木)	4月21日(木)	4月22日(金)		
4月18日(月) ※2～6年のみ	4月18日(月) ※2～6年のみ	4月19日(火)	たいやき	【あん】小豆、砂糖、還元水あめ、食塩 【皮】小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、ぶどう糖、増粘剤、食塩、着色料、難形油(パーム・菜種・コーン)
4月19日(火)	4月19日(火)	4月18日(月) ※2～6年のみ		
5月6日(金)	5月6日(金)	4月19日(火) ※1年のみ	いちごジャム	いちご、糖類、レモン果汁、ゲル化剤
		5月2日(月)		
4月19日(火)	4月19日(火)	4月18日(月) ※2～6年のみ	小魚ミックス	カタクチワシ、砂糖、澱粉分解物、食塩
4月20日(水)	4月20日(水)	4月20日(水)	バター	生乳、食塩
4月20日(水)	4月20日(水)	4月20日(水)	フルーツゼリー(ぶどう)	巨峰果汁、ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ゲル化剤、クエン酸、クエン酸ナトリウム、香料
4月21日(木)	4月21日(木)	4月22日(金)	スイートポテト	さつまいも、砂糖、食用植物油脂(米油)、還元麦芽糖、食物繊維(馬鈴薯澱粉)、乳酸カルシウム、食塩、クエン酸ナトリウム
4月22日(金)	4月22日(金)	4月21日(木)	チョコプリン	グラニュー糖、粉あめ、ポリデキストロース、ココアパウダー、カカオマス(カカオ豆)、果糖、食塩、増粘剤、ゲル化剤、香料、ピロリン酸第二鉄
4月25日(月)	4月25日(月)	4月26日(火)	さけのふりかけ ※2～6年のみ	さけ、ゴマ、砂糖、ドロマイト、食塩、大豆油、昆布だし、さけエキス、ぶどう酢、酵母エキス、酵母、紅麴色素
4月25日(月) ※1年のみ	4月25日(月) ※1年のみ	4月25日(月)	ココアバター	食用油脂(大豆油・パーム油・コーン油)、砂糖、大豆粉、ココアパウダー(ココア豆・カカオ豆)、ぶどう糖、脱脂粉乳、食塩、炭酸カルシウム、植物レシチン(大豆)、香料
4月26日(火)	4月26日(火)	4月26日(火) ※1年のみ		
4月25日(月)	4月25日(月)	4月26日(火)	フルーツゼリー(みかん)	温州みかん果汁、水あめ、砂糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム
4月26日(火)	4月26日(火)	4月25日(月)	かしわもち	上新粉(うるち米)、砂糖、小豆、麦芽糖、還元水飴、食塩、酵素
4月27日(水)	4月27日(水)	4月27日(水)	ミルクバター	食用油脂(パーム油・大豆油・コーン油・菜種油)、デキストリン、糖類、難消化性デキストリン、ホエイパウダー(生乳)、全粉乳(生乳)、脱脂粉乳(生乳)、食塩、乳化剤[植物レシチン(大豆)]、炭酸カルシウム、香料
4月27日(水)	4月27日(水)	4月27日(水)	フルーツゼリー(青りんご)	りんご果汁、ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ゲル化剤、クエン酸、クエン酸ナトリウム、香料
4月28日(木)	4月28日(木)		のりつくだ煮① ※2～6年のみ	醤油(大豆・小麦)、砂糖、黒海苔、澱粉
4月28日(木) ※1年のみ	4月28日(木) ※1年のみ	4月28日(木)	りんごジャム	水あめ、りんご、砂糖、クエン酸、りんご酸
4月28日(木)	4月28日(木)	4月27日(水)	キャンディ型チーズ	ナチュラルチーズ、牛乳、乳たん白、乳化剤
5月2日(月)	5月2日(月)	5月6日(金)		
4月28日(木)	4月28日(木)	4月28日(木)	フルーツゼリー(やさい)	濃縮にんじん汁、濃縮温州みかん果汁、砂糖、果糖、増粘多糖類、ビタミンC、酸味料、香料、β-カロテン、ピロリン酸鉄
5月2日(月)	5月2日(月)	5月6日(金)	のりつくだ煮②	糖類、醤油(大豆・醤油)、のり、みりん、にぼし、かつお、カラメル色素、増粘多糖類
5月2日(月)	5月2日(月)	5月6日(金)	フルーツゼリー(日向夏)	ひゅうがなつ果汁、ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、ゲル化剤、加工澱粉、乳酸カルシウム、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸ナトリウム
5月6日(金)	5月6日(金)	5月2日(月)	ヨーグルト	脱脂粉乳、クリーム、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン(豚皮)、寒天、香料
		代替:フルーツゼリー(みかん)	みかん果汁、ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、果糖、ゲル化剤、乳酸カルシウム、香料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム	

食品名	配合内容
コッペパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、塩、イースト、イーストフード
練乳ツイストパン	小麦粉、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト、ファイアンバター[バター・食用植物油脂(パーム油・パーム核油・ヤシ油)・バターミルクパウダー・乳糖・香料・乳化剤・酸化防止剤]、イーストフード、練乳(生乳・しよ糖)