学校給食予定献立表

しっかりかむことはむし歯の予防につながります。

一口30回を目標によくかみましょう。

大阪狭山市立学校給食センター
TEL 072-366-0567
FAX 072-368-2394

・大阪狭山市立小・中学校は共通献立のため、実施日は学校によって異なります。
・各日の「食品名と数量」は副食の内容になります。

食物アレルギー対応
除去するもの〔５種類９品目〕

- ●卵
- ▲乳製品〔牛乳・チーズ・ヨーグルト・バター・脱脂粉乳〕
- ■いか
- ★えび
- ◆かに

除去対象献立名

令和２年６月２２日(月)～７月１０日(金)分

大阪狭山市教育委員会
大阪狭山市学校給食会

	献立名		食品名と数量	
六月二十二日(月)	ライ麦パン	赤	鶏つくね	1個
	牛乳	黄	油	4
	鶏つくねのバルサミコソース	赤	鶏がらスープ	1
	オニオンスープ		とんかつソース	1
			赤ワイン	1
			バルサミコ酢	1
			トマトケチャップ	0.5
			ウスターソース	0.3
		黄	さとう	0.3
			塩	0.01
			こしょう	0.01
		黄	でん粉	0.5
		赤	ウィンナー	15
		黄	米粉マカロニ	2
		緑	たまねぎ	35
		緑	きゃべつ	20
		緑	にんじん	5
		赤	鶏がらスープ	6
			コンソメ	0.8
			チキンブイヨン	0.8
			塩	0.1
			こしょう	0.01
二十三日(火)	全粒粉パン	赤	いわしのカリカリ揚げ	2匹
	牛乳	黄	油	6
	いわしのカリカリ揚げ	赤	鶏肉	20
	コーンの豆乳クリームスープ	赤	豆乳	15
		緑	たまねぎ	30
		緑	きゃべつ	10
		緑	クリームコーン	15
		緑	白いんげん豆ペースト	10
		緑	ホールコーン	7
		緑	しめじ	5
		赤	鶏がらスープ	6
			コンソメ	0.6
			チキンブイヨン	0.6
			塩	0.01
			こしょう	0.01
		黄	米粉	2
二十四日(水)	黒糖パン	黄	コロッケ	1個
	牛乳	黄	油	6
	コロッケ	赤	オイルツナ	24
	ツナときゃべつの洋風煮	緑	きゃべつ	25
		緑	だいこん	20
		緑	えだまめ	10
		緑	にんじん	5
		赤	鶏がらスープ	4
			コンソメ	0.3
			チキンブイヨン	0.3
			淡口しょうゆ	0.2
			塩	0.1
			こしょう	0.02
二十五日(木)	ライ麦パン	赤	ハンバーグ	1個
	牛乳	黄	油	0.5
	照り焼きハンバーグ		酒	1
	トマトスープ		しょうゆ	1
			みりん	1
		黄	さとう	0.5
			塩	0.01
		黄	でん粉	0.3
		黄	米粉マカロニ	2
		緑	たまねぎ	35
		緑	きゃべつ	20
		緑	ピーマン	5
		緑	水煮トマト	10
		赤	鶏がらスープ	6
			トマトケチャップ	2
		黄	さとう	1.3
			コンソメ	1
			チキンブイヨン	0.7
			塩	0.1
			こしょう	0.01
		黄	でん粉	0.3
二十六日(金)	黒糖パン	赤	さわら	1切
	牛乳		塩	0.2
	さわらのカレーソース		こしょう	0.05
	ポテトスープ	黄	油	0.5
		緑	にんにく	0.1
			酒	1
			しょうゆ	0.5
			ウスターソース	0.5
		黄	さとう	0.3
			カレー粉	0.1
			塩	0.01
			こしょう	0.01
		黄	でん粉	0.5
		赤	ベーコン	5
		緑	たまねぎ	25
		黄	じゃがいも	20
		緑	きゃべつ	10
		緑	にんじん	5
		赤	鶏がらスープ	6
			コンソメ	0.8
			チキンブイヨン	0.8
			淡口しょうゆ	0.2
			塩	0.1
			こしょう	0.01
		黄	でん粉	0.3
二十九日(月)	ライ麦パン	赤	あじのでん粉揚げ	1切
	牛乳	黄	油	6
	あじのソースだれ		赤ワイン	2
	レタススープ		とんかつソース	2
	いちごジャム	赤	鶏がらスープ	1
			ウスターソース	0.5
		黄	さとう	0.4
			塩	0.05
		黄	でん粉	0.3
		赤	鶏肉	5
		緑	たまねぎ	35
		緑	レタス	20
		緑	にんじん	5
		緑	コーン	5
		赤	鶏がらスープ	6
			コンソメ	0.8
			チキンブイヨン	0.8
			淡口しょうゆ	0.2
			塩	0.1
			こしょう	0.01
		黄	でん粉	0.3
			いちごジャム	1袋
三十日(火)	ごはん	赤	たこ入りすりみフライ	1個
	牛乳	黄	油	6
	たこ入りすりみフライ	赤	豆腐	18
	豆腐のみそ汁	赤	うすあげ	3
		緑	だいこん	30
		緑	たまねぎ	15
		黄	板こんにゃく	5
		緑	にんじん	5
		赤	あおさ	3
		赤	いりこだし	2.5
		赤	うるめさばぶし	2
		赤	赤みそ	6.5
		赤	白みそ	4
七月一日(水)	全粒粉パン	赤	鶏肉	1切
	牛乳	緑	土生姜	1
	照り焼きチキン		しょうゆ	1.2
	ウィンナーとじゃがいもの洋風煮		酒	0.8
			塩	0.1
			こしょう	0.12
		黄	でん粉	8
		黄	油	6
		赤	ウィンナー	10
		緑	たまねぎ	30
		黄	じゃがいも	25
		緑	にんじん	7
		緑	エリンギ	7
		緑	えだまめ	5
		赤	鶏がらスープ	6
			コンソメ	0.8
			チキンブイヨン	0.8
			塩	0.1
			こしょう	0.02
		黄	でん粉	0.3
二日(木)	黒糖パン	赤	白身魚のでん粉揚げ	1切
	牛乳	黄	油	6
	白身魚のスパイシー揚げ		塩	0.2
	ベーコンスープ		黒こしょう	0.04
			ガーリックパウダー	0.02
		赤	ベーコン	10
		緑	だいこん	25
		緑	きゃべつ	20
		緑	にんじん	5
		緑	しめじ	5
		赤	鶏がらスープ	6
			コンソメ	0.8
			チキンブイヨン	0.8
			塩	0.1
			こしょう	0.01
		黄	でん粉	0.3
三日(金)	ライ麦パン	赤	さわら	1切
	牛乳		塩	0.1
	さわらのソースだれ		こしょう	0.02
	オニオンスープ	黄	油	0.2
			赤ワイン	2
			とんかつソース	2
		赤	鶏がらスープ	1
			ウスターソース	0.5
		黄	さとう	0.4
			塩	0.05
		黄	でん粉	0.3
		赤	鶏肉	10
		緑	たまねぎ	35
		緑	きゃべつ	15
		緑	ホールコーン	6
		緑	にんじん	5
		赤	鶏がらスープ	6
			コンソメ	0.8
			チキンブイヨン	0.8
			淡口しょうゆ	0.2
			塩	0.1
			こしょう	0.01
		黄	でん粉	0.3
六日(月)	黒糖パン		カレーコロッケ	1個
	牛乳	黄	油	6
	カレーコロッケ	赤	鶏肉	30
	鶏肉と野菜のポトフ	緑	たまねぎ	20
		緑	れんこん	15
		緑	きゃべつ	15
		緑	にんじん	7
		緑	ピーマン	3
		赤	鶏がらスープ	4
			コンソメ	0.8
			チキンブイヨン	0.8
			淡口しょうゆ	0.5
			塩	0.1
			こしょう	0.01
		黄	でん粉	0.3
七日(火)	ごはん	赤	さば	1切
	牛乳	黄	油	0.3
	さばの生姜あん	緑	土生姜	0.2
	豆腐とわかめのみそ汁	赤	うるめさばぶし	0.4
			淡口しょうゆ	0.8
			みりん	0.3
			塩	0.01
		黄	でん粉	0.3
		赤	豆腐	15
		緑	だいこん	25
		緑	ごぼう	10
		緑	にんじん	5
		緑	しめじ	5
		黄	板こんにゃく	5
		赤	わかめ	0.3
		赤	いりこだし	2.5
		赤	うるめさばぶし	2
		赤	赤みそ	6.5
		赤	白みそ	4

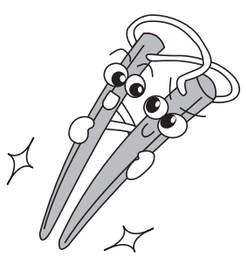
7月8日(水)～10日(金)の献立表は裏面にあります

手をきれいにあらいましょう

	献立名		食品名と数量	
八日(水)	ライ麦パン	赤	鶏肉	1切
	牛乳		バジル	0.15
	バジルチキン	黄	でん粉	6
	レタスのスープ		塩	0.2
	りんごジャム		こしょう	0.17
		黄	油	6
		黄	米粉マカロニ	2
		緑	たまねぎ	30
		緑	レタス	25
		緑	にんじん	5
		緑	セロリ	3
		赤	鶏がらスープ	6
			コンソメ	1
			チキンブイヨン	0.7
			塩	0.1
			こしょう	0.01
		黄	でん粉	0.3
			りんごジャム	1袋
九日(木)	全粒粉パン	赤	フランクフルト	1本
	牛乳	黄	油	0.5
	フランクフルト		赤ワイン	2.2
	かぼちゃの豆乳クリームスープ		トマトケチャップ	1.5
		黄	さとう	1
			ウスターソース	0.3
		黄	でん粉	0.2
		赤	豆乳	15
		緑	たまねぎ	25
		緑	かぼちゃ	20
		緑	きゃべつ	15
		緑	白いんげん豆ペースト	10
		緑	エリンギ	5
		赤	鶏がらスープ	6
			コンソメ	0.8
			チキンブイヨン	0.8
			塩	0.1
			こしょう	0.02
		黄	米粉	2
十日(金)	黒糖パン	赤	お魚ボール	45
	牛乳	黄	油	6
	お魚ボールのゆずマリネ		酢	0.5
	ラタトゥイユ	黄	さとう	0.5
			柚子果汁	0.4
		赤	うるめさばぶし	0.3
			淡口しょうゆ	0.1
			塩	0.05
		黄	でん粉	0.2
		赤	鶏肉	15
		緑	たまねぎ	30
		緑	なす	15
		緑	ズッキーニ	15
		緑	ホールコーン	6
		緑	ピーマン	5
		緑	にんにく	0.2
		緑	水煮トマト	20
			赤ワイン	4
		赤	鶏がらスープ	3
			トマトケチャップ	3
			コンソメ	1
			チキンブイヨン	0.5
		黄	さとう	0.5
			塩	0.1
			こしょう	0.01
			オレガノ	0.01
		黄	オリーブ油	2

事情により献立を変更する場合があります。

はしは衛生に気をつけて
家から持ってきてください



献立表の「黄・赤・緑」は何？

副食の食品名の前に書いてある「黄・赤・緑」は食品の体内でのおもなはたらきによって、分けてあります。

- 黄　おもにエネルギーのもとになる食品
- 赤　おもに体をつくるもとになる食品
- 緑　おもに体の調子を整えるもとになる食品

学校給食における食物アレルギー対応について

食物アレルギーをもつ児童生徒に対して①卵　②乳製品（牛乳、チーズ、ヨーグルト、バター、脱脂粉乳）③いか　④えび　⑤かにの５種類９品目の除去食の提供を行っています。食物アレルギー対応についてご質問のある方は大阪狭山市立学校給食センターまでご連絡ください。

牛乳・パン・おにぎりのふりかけ停止について

依頼書の提出によって停止することができます。

お知らせ

・新型コロナウイルス感染防止のため、配膳の過程を考慮した、可能な限り品数の少ない給食の提供になります。
・７月13日(月)から８月６日(木)までの期間は「主食・主菜・おもに汁物などの副菜」になります。

☆大阪狭山市立学校給食センターでは、使用食材の産地・バイキング給食の献立内容や献立の写真など給食関係の情報をホームページに掲載しています。
〔大阪狭山市ホームページ（ http://www.city.osakasayama.osaka.jp ） ⇨ 子育て・教育 ⇨ 学校教育 ⇨ 学校給食 ⇨ 大阪狭山市の学校給食について〕

R100 古紙配合率100%の再生紙を使用しています。