

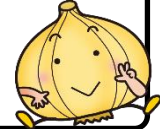
9月 給食だより



令和4年 9月
池田市立学校給食センター

長い夏休みが終わり、2学期が始まりました。毎日元気に過ごせるように、早寝早起きをして1日3回食事をしっかりとるなど、規則正しい生活を心がけましょう。

池田市内でとれた「スマイル玉ねぎ」が登場します！



池田市古江町の『スマイルファーム細河』という場所で作られた玉ねぎが『スマイル玉ねぎ』です。この名前には、「子どもたちを笑顔にしたい」という思いがこめられています。『スマイル玉ねぎ』を育ててくださったみなさんに、畑の作業についてインタビューをしました。

うれしい時はいつですか？

食べ物が大きく育って、収穫できた時です。畑の作業を通して、明るい気持ちになります。



つらいことは何ですか？

もう少しで収穫できる食べ物を、鳥や動物（シカやイノシシなど）に食べられてしまったことです。



十五夜と行事食

2022年の十五夜は9月10日です。

給食では9日がお月見献立です！

十五夜は、『中秋の名月』ともいい、1年で最も月がきれいに見えることから月を眺める風習があります。季節の野菜や果物などをお供えし、収穫に感謝する意味もあります。

月見だんご



満月に見立てた丸い団子をお供えします。

里いも料理



里いもをお供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風習があります。

<学校給食用半製品の材料> 保存料は使用していません

<<除去副食用>>

8/29日(月)	8/30(火)・9/8(木) +26日(月)	30日(火)	31日(水)	9/1日(木)	5日(月)・14日(水)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	8日(木)
白身魚フライ(50g)	さつまいも揚げ	鶏つくね	チキンカツ(50g)	★豆腐ハンバーグ(60g)	ミートボール(小)	(にしんの煮付け(40g))	カレーミンチカツ(50g)	厚揚げ	いか天ぷら(50g)
ほき衣 パン粉(小麦) 小麦粉 でん粉 食塩 (一部に小麦大豆を含む)	イトヨリ 助宗 エソ でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種)	鶏肉 〔つなぎ〕 でん粉 パン粉(小麦) 粉末状植物性たん白 (小麦・大豆) 玉ねぎ 粒状大豆たん白 (大豆) 砂糖 発酵調味料 食塩 酵母エキス 香辛料	鶏ムネ肉 衣 パン粉(小麦) 澱粉加工品 砂糖 食塩 植物性タンパク (小麦) コショウ 酵母エキス 加工澱粉 増粘多糖類 (一部に小麦・鶏肉を含む)	植物性たん白(大豆) たまねぎ たまねぎ 豆腐 豚脂 でん粉 みりん 調味料 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 加工デンプン セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤 (一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)	豚肉 鶏肉 たまねぎ たまねぎ パン粉(小麦) でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	にしん 三温糖 醤油 発酵調味料 食塩 加工澱粉 生姜	鶏肉 鶏レバー パン粉 小麦粉 砂糖 シヨートニング 大豆 イースト 食塩 バターミックス 小麦粉 澱粉 植物性蛋白 植物性油脂 食塩	玉葱 豚脂 ケチャップ 小麦粉 砂糖 玄米発酵調味料 みりん カレー粉 食塩	大豆 食塩 揚げ油 (なたね油) 加工デンプン 凝固剤 (塩化Mg) ピロリン酸鉄 増粘剤 (キサンタンガム) (一部に大豆を含む)
9日(金)	9日(金)	12日(月)・20日(火)	12日(月)	14日(水)	16日(金)	20日(火)	21日(水)		
★さば切身(50g)	月見だんご(40g)	厚揚げ(小)	しゅうまい(18g)	マーシャルビーゼンズ(10g)(乳含む)	パオシユウ(25g)	さば味噌煮(50g)	★たこナゲット(20g)		
さば 米粉 砂糖 植物油 加工でん粉 酵素(大豆由来) クチナシ色素	大豆 食塩 揚げ油 (なたね油) 加工デンプン 凝固剤(塩化Mg) ピロリン酸鉄 増粘剤 (キサンタンガム) (一部に大豆を含む)	豚肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉 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	食用油脂 植物油(大豆) 加工油脂 砂糖 大豆粉(大豆) ココアパウダー ぶどう糖 脱脂粉乳(乳) 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン(大豆) 香料	豚肉 たまねぎ キャベツ たけのこ 豚脂 しいたけ 粒状大豆たん白(大豆) でん粉 パン粉(小麦) 調味料 (カツオ粉・コンブ粉・ホタテ粉) しょうゆ	小麦粉加工品(小麦) ごま油 香辛料 酵母エキス 〔皮〕 小麦粉 こんにやく粉 大豆粉末(大豆) 食塩 砂糖 小麦でん粉(小麦) 粉末状小麦たん白 (小麦)	さば 砂糖 みそ 本みりん 米粉 21日(水) とうもろこしペースト スイートコーン	魚肉 たこ いか たちお 植物油 発酵調味料 豚脂 砂糖 食塩 大豆粉(大豆) 粉末状大豆たん白 (大豆) 香辛料 (ホワイトペッパー) 酵母エキス	〔衣〕 小麦粉 食塩 糖類 〔ぶどう糖・果糖液糖〕 ぶどう糖 でん粉 大豆粉(大豆) 植物油 揚げ油(なたね) 加工デンプン トレハロース 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー	
22日(木)	27日(火)	27日(火)	27日(火)	27日(火)	28日(水)	28日(水)	29日(木)	30日(金)	
れんこんのはさみ揚げ(50g)	なめし(まぜごはん)	ポテトコロッケ(50g)	スティックチーズ(10g)	フランクフルトソーセージ(40g)	いちじくジャム(15g)	かき揚げ(50g)	ダイゼリー(ぶどう)		
れんこん 〔パン粉内訳〕 小麦粉 バターミックス 鶏肉 豚肉 玉ねぎ 食塩 コショウ 〔バター内訳〕 食塩 香辛料 とうもろこし澱粉 植物繊維 酵母エキス 加工澱粉 (タピオカ) 増粘剤	〔パン粉内訳〕 小麦粉 イースト 食塩 シヨートニング ぶどう糖 イーストフード V.C	塩蔵野菜 広島菜 京菜 大根葉 砂糖 食塩 酵母エキス 鰹削り節粉末	じゃが芋 玉葱 砂糖 醤油 食塩 白ワイン 食用大豆油 胡椒	〔衣〕 パン粉 小麦粉 植物性シヨート ニング(バーム) 砂糖 イースト 食塩 イーストフード V.C バターミックス 小麦粉 ライ麦粉 コーンフラワー 増粘剤(グァーガム)	ナチュラルチーズ(乳) 乳化剤 食塩 砂糖 香辛料 白コショウ カルワイ	いちじく 砂糖 水飴 ペクチン クエン酸 硫酸Ca クエン酸三Na	野菜 たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく 小麦粉 食塩 粉末状植物性たん白 揚げ油(バーム) 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー カロチノイド色素 (一部に小麦・大豆を含む)	糖類 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 果糖 ぶどう果汁 ゲル化剤 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na 着色料 クチナシ 紅麴	