

除去副食用

令和4年8・9月分 中学校給食除去副食献立表

池田市教育委員会 池田市立学校給食センター

<お願い>アレルギーをお持ちの方は、使用している食品を必ずご確認ください。 ※揚げ物、焼き物は別に調理しています。 ★印は除去食として代替調理した献立です。 <直送>は業者から学校へ直接配送する食品です。

Main table containing 14 columns of menu items (献立) and ingredients (材料) for each day from 8/29 to 9/14. Includes nutritional information (エネルギー, 蛋白質, 脂質) at the bottom of each column.

今月の給食で使用している旬の食材

なす ピーマン かぼちゃ れんこん
ゴーヤ さつまいも 里芋 鮭 いちじく

食育の日 ~神奈川県~
サンマーマン パオシュウ

神奈川県は、横浜発祥の麺料理です。パオシュウは、小麦粉で作った薄い皮に具材を包んだ料理で、中国では点心として食べることが多いです。
種類やおかず、甘い菓子など、豊富な点心を楽しむことができます。



神奈川県は、横浜発祥の麺料理です。パオシュウは、小麦粉で作った薄い皮に具材を包んだ料理で、中国では点心として食べることが多いです。
種類やおかず、甘い菓子など、豊富な点心を楽しむことができます。

- お知らせ
○加工食品等は、「学校給食用半製品の材料」に原材料を記載しています。アレルギーをお持ちの方は、必ずご確認ください。
○年間を通じて使用する調味料や加工食品等については、配合内容を一覧にして、各学校園に配布しています。必要とされる方は、学校園、もしくは、学校給食センターまでお申し出ください。
○そば・落花生・かに・えびは使用していません。
○文部科学省が推奨する新型コロナウイルス対策に基づき、8・9月に使用するパンは個包装で提供します。
○8・9月に使用するお米は、豊能町でとれた「キヌヒカリ」を使用しています。

毎日の献立をインターネットで見ることができます。
QRコード