

除去副食用

令和8年3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。★印は除去食として代替調理した献立です。※揚げ物、焼き物は別に調理しています。<直送>は業者から学校へ直接配送する食品です。

日・曜日	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	16(月)	17(火)
献立	ごはん 牛乳 かぼちゃのそぼろ煮 赤魚のオイスター焼き 春雨ナムル ハイチーズ	ごはん 牛乳 あさりのすまし汁 かき揚げ セルフ鮭ちらし ひなあられ	コッペパン 牛乳 焼きそば 鶏肉のトマトオープン焼き パインみかんミックス 黒豆きなこクリーム	ごはん はっ酵乳(ジョア) さつまいものみそ汁 ★ポテトコロッケ ひじきの煮物 きらず揚げ	ごはん 牛乳 トック いか天ぷら 豚キムチ たい焼き	ごはん 牛乳 鶏肉と野菜の生姜煮 平つくねのおろしだれ さつまいもとりんごの甘煮 ミルク(ココア)	ごはん 牛乳 春雨スープ ささみフライ ひじきの中華和え ソフールヨーグルト	ナン 牛乳 チキンカレー コンソメポテト 大根サラダ スライスチーズ	ごはん 牛乳 豚汁 かぼちゃコロッケ まぐろのフレーク煮 ミニゼリー(アセロラ)	わかめごはん 牛乳 ABCマカロニスープ 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのマヨサラダ	玄米ごはん 牛乳 ポークカレー(乳小麦不使用) 野菜のバジルいため フルーツ白玉
材	精白米 90 普通牛乳 1本 豚ひき肉 39 厚揚げ 26 かぼちゃ 39 玉ねぎ 19.5 人参 19.5 こんにゃく 13 さやいんげん 6.5 濃口しょうゆ 6.5 砂糖 2.6 みりん 1.3 削り節 0.65	精白米 90 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 32.5 あさり水煮 9.1 大根 26 白菜 26 人参 6.5 根みつば 3.9 淡口しょうゆ 6.5 食塩 0.13 削り節 2.6 だし昆布 0.26	コッペパン(小麦80g) 1コ 普通牛乳 1本 中華そば 52 豚肉 19.5 キャベツ 39 緑豆もやし 32.5 玉ねぎ 32.5 ほうれん草 13 人参 7.8 ウスターソース 3.9 粉末ソース 3.25 濃厚ソース 1.56 食塩 0.26 こしょう 0.03	精白米 90 はっ酵乳(ジョア) 1本 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 さつまいも 32.5 玉ねぎ 26 人参 13 ほうれん草 6.5 青ねぎ 3.9 人参 5.2 淡口しょうゆ 7.8 スープストック 0.26 食塩 0.17 こしょう 0.03	精白米 90 トック 19.5 鶏肉 細切れ 26 キャベツ 26 人参 13 玉ねぎ 3.9 人参 5.2 冷凍おろししょうが 1.3 ガラスープ 13 淡口しょうゆ 5.2 みりん 2.6 食塩 0.26	精白米 90 普通牛乳 1本 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 52 さつまいも 6.5 白菜 45.5 大根 45.5 玉ねぎ 19.5 人参 13 にら 3.9 ポークパイオン 13 カレールーB 13 淡口しょうゆ 5.2 食塩 0.39 こしょう 0.03	精白米 90 普通牛乳 1本 普通牛乳 1本 豚肉 32.5 緑豆はるさめ 3.9 白菜 26 玉ねぎ 45.5 人参 19.5 人参 13 にら 3.9 ポークパイオン 13 カレールーA 10.4 カレールーB 10.4 ポークパイオン 7.8 濃口しょうゆ 0.65 なたね油 1.3	ナン(100g) 1袋 精白米 90 普通牛乳 1本 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 32.5 玉ねぎ 45.5 里芋 19.5 玉ねぎ 19.5 人参 13 青ねぎ 0.2 信州みそ 7.15 人参 6.5 パセリ(乾) 0.05 ポークパイオン 6.5 削り節 3.25 濃口しょうゆ 5.2 食塩 0.39 こしょう 0.03	精白米 95 わかめご飯の素 1.95 普通牛乳 1本 普通牛乳 1本 アルファベットマカロニ 5.2 豚肉 26 キャベツ 26 玉ねぎ 26 じゃがいも 13 人参 26 冷凍おろしにんにく 13 カレールー(乳・小麦不使用) 20.8 ポークパイオン 7.8 濃口しょうゆ 0.65 なたね油 1.3	精白米 95 玄米 6.5 普通牛乳 1本 普通牛乳 1本 豚肉 39 玉ねぎ 39 じゃがいも 39 人参 13 冷凍おろしにんにく 0.2 カレールー(乳・小麦不使用) 20.8 ポークパイオン 7.8 濃口しょうゆ 0.65 なたね油 1.3	
料	かき揚げ(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 5.85 濃口しょうゆ 2.99 砂糖 2.6 片栗粉 0.39	かき揚げ(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 5.85 濃口しょうゆ 2.99 砂糖 2.6 片栗粉 0.39	★ポテトコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	★ポテトコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	いか天ぷら(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 5.85 濃口しょうゆ 2.99 砂糖 2.21 片栗粉 0.39	平つくね(50g) 1コ 冷凍大根おろし 10.4 淡口しょうゆ 2.6 砂糖 1.95 片栗粉 0.39	ささみフライ(55g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	かぼちゃコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4	かぼちゃコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4	かぼちゃコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4	かぼちゃコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4
エネルギー	862 kcal	762 kcal	888 kcal	772 kcal	843 kcal	788 kcal	768 kcal	825 kcal	767 kcal	808 kcal	862 kcal
蛋白質	36.4 g	28 g	36.3 g	26.9 g	32.7 g	29.2 g	34.3 g	33.4 g	30.7 g	38.1 g	28.5 g
脂質	25.5 g	27.4 g	33.3 g	17.2 g	26.6 g	24.7 g	22 g	39.1 g	23.7 g	31.6 g	26.2 g

<学校給食用半製品の材料>

<<除去副食用>>

保存料は使用していません

2日(月)	3日(火)	3日(火)	3日(火)	3日(火)	5日(木)	6日(金)	6日(金)	6日(金)	9日(月)	9日(月)	10日(火)	12日(木)	12日(木)	17日(火)
赤魚のオイスター焼き(50g)	あさり水煮	鮭フレーク	かき揚げ(50g)	ひなあられ(5g)	★ポテトコロッケ(50g)	トック	いか天ぷら(50g)	たい焼き(30g)<直送>	平つくね(50g)	りんご(缶詰)	ささみフライ(55g)	かぼちゃコロッケ(50g)	ミニゼリー(アセロラ)(22g)	白玉団子(加糖)
赤魚 醤油 砂糖 みりん風調味料 オイスターソース	あさり貝	鮭 食塩	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(バーラム油) 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)	もち米 しょうゆ 砂糖 のり	じゃがいも 砂糖 パン粉(小麦) 粒状植物性たん白(大豆) しょうゆ 食塩 鶏肉 [衣] パン粉(小麦) 小麦粉 着色料 カラメル カロチノイド 甘味料(ステビア)	白米粉 食塩 加工でん粉 酒精	いか(赤いか) 小麦粉 澱粉(コーン) ベーキングパウダー 食塩 揚げ油(なたね)	小豆 砂糖 還元水飴 食塩 [衣] 小麦粉 砂糖 ベーキングパウダー ぶどう糖 増粘剤(グアーガム) 食塩	キャベツ 鶏肉 豚脂 [つなぎ] でん粉 えんどう豆たん白 砂糖 発酵調味料 ドロマイト 食塩 鰹節 しょうが 酵母エキス 香辛料 鉄含有酵母	りんご 砂糖混合異性化液糖 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料 乳酸カルシウム	鶏肉(ささみ) 粉末状大豆たん白(大豆) 食塩 香辛料 [衣] パン粉(小麦) 小麦粉 米粉 植物油(大豆) 食塩 砂糖 でん粉 香辛料 粉末状大豆たん白(大豆) 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 増粘多糖類	じゃがいも かぼちゃ パン粉(小麦) 砂糖 しょうゆ バターミックス(小麦) 乾燥マッシュポテト 風味調味料(小麦) 酒	異性化液糖 アセロラ濃縮果汁 還元水あめ ゲル化剤 酸味料 クエン酸 クエン酸Na ムラサキイモ色素 トウガラシ色素 クエン酸第一鉄ナトリウム 香料 アセロラフレーバー 消泡剤 クチナシ赤色素	もち米粉 加工でん粉 酵素(大豆)

<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。
○えび・かに・そば・落花生は使用していません。
○3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。

3月5日

チキンラーメンコロッケが登場します!

日清食品の創業者である安藤百福さんが1958年に「池田市」で世界初のインスタントラーメンである「チキンラーメン」を発明しました。3月5日は、安藤百福さんの誕生日です。具材にチキンラーメンを混ぜ込んだコロッケが登場します!(※卵・乳・小麦含む)



リクエスト給食

今月は、小学6年生の「リクエスト給食」結果から、票数の多かった料理が登場します。裏面の給食だよりもご覧ください。

「リクエスト」マークに注目してみましょう!

今月の給食で使用している旬の食材

キャベツ、春菊、にら、根みつば、ブロッコリー、マッシュルーム、あさり、ひじき、わかめ



ホームページ



Instagram

毎日の献立をホームページやInstagramで見ることができます。