

令和4年6月分 学校給食献立表

<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。*印は卵を使用したメニュー、食品です。<直送>は業者から学校へ直接配送する食品です。

池田市教育委員会
池田市立学校給食センター

Table with columns for days of the week (日・曜日), meal components (ごはん, 肉類, 野菜類, etc.), and nutritional information (エネルギー, 蛋白質, 脂質). Includes special boxes for '6月4日~10日 歯と口の健康週間' and '今月の給食で使われている旬の食材'.



「ざぶ汁」
主に根菜類の野菜などの色々な食材を
「ざぶざぶ」と煮ることからこの名前がつけられたといわれています。
県央東部に位置する都農町から
伝わった郷土料理です。



「チキン南蛮」
昭和30年代に宮崎県内の洋食店で、まかない料理としてつくられたのが始まりとされています。
外食での「ごちそうメニュー」として
浸透し、やがて学校給食や家庭料理へと広まってきました。



今月の給食で使われている旬の食材

枝豆、きゅうり、ズッキーニ、ピーマン、なす
さやいんげん、アスパラガス、まぐろ、もずく

<お知らせ>
○加工食品等は、裏面の「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、6月に使用するパンは個包装で提供します。

○6月に使用するお米は、豊能町でとれた「キヌヒカリ」です。

毎日の献立をインターネットで見ることができます。

