



令和5年 4月分 中学校給食献立表



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。 *4月は卵を使用したメニューはありません。 <直送>は業者から学校へ直接配送する食品です。

日・曜日	13 (木)	14 (金)	17 (月)	18 (火)	19 (水)	20 (木)	21 (金)	24 (月)	25 (火)	26 (水)	27 (木)	
献立	ごはん 牛乳 チキンカレー ウインナーソーセージ 小松菜サラダ おさつチップ	ごはん 牛乳 豚汁 米粉のたこ焼き セルフひじきごはん	ごはん 牛乳 わかめのみそ汁 ミンチカツ ほうれん草のごま和え	ごはん 牛乳 ごもく汁 あじのごま生姜焼き 切干大根の肉みそ炒め ミルメーク(ココア)	コッペパン 牛乳 ミネストローネ クロケット コールスロー ソフトチーズ プリンタルト	ごはん 牛乳 マーボー厚揚げ しゅうまい パイン缶	ごはん はつ酵乳(アシドミルク) 豚丼 ちくわの磯辺揚げ ポテトサラダ	ごはん 牛乳 肉じゃが にしんの煮付け 牛肉とごぼうのきんぴら ゆかりふりかけ	ごはん 牛乳 桜型かまぼこ お祝いすまし汁 星型ハンバーグ チンゲン菜のさっぱりサラダ 黒糖ポップコーン	ごはん 牛乳 肉じゃが にしんの煮付け 牛肉とごぼうのきんぴら ゆかりふりかけ	コッペパン 牛乳 コーンポタージュ ささみフライ キャベツとツナのソテー いちごジャム	ごはん 牛乳 玉ねぎのみそ汁 いか天ぶらのレモン醤油 小松菜の煮浸し
材	精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 玉ねぎ 39 じゃがいも 19.5 カットポテト 13 人参 19.5 冷凍おろしにんにく 0.2 カレールウA 13 カレールウB 13 ポークビヨン 6.5 濃口しょうゆ 1.3 なたね油 1.3	精白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 26 大根 26 ささがきごぼう 19.5 里芋 13 人参 13 青ねぎ 3.9 信州みそ 7.15 赤みそ 6.5 削り節 3.25	精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 32.5 乾燥わかめ 0.39 大根 39 人参 15.6 しめじ 9.1 白ねぎ 3.9 赤みそ 7.8 白みそ 7.8 削り節 3.25 だし昆布 0.2	精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 13 厚揚げ 26 ささがきごぼう 19.5 大根 19.5 人参 13 れんこん 13 淡口しょうゆ 5.2 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 カットウインナー 19.5 玉ねぎ 26 じゃがいも 19.5 人参 13 ソテーオニオン 13 トマト水煮 13 トマトピューレー 6.5 アスパラガス 6.5 パセリ(乾) 0.04 ポークビヨン 19.5 食塩 0.85	精白米 95 普通牛乳 1本 豚ひき肉 32.5 厚揚げ(小) 52 玉ねぎ 32.5 糸こんにゃく 39 たけのこ 26 人参 19.5 青ねぎ 6.5 濃口しょうゆ 8.45 白ねぎ 3.25 みりん 1.3 冷凍おろししょうが 0.13 八丁味噌 5.85 濃口しょうゆ 3.38 砂糖 1.56 日本酒 0.65 トウバンジャン 0.13 食塩 0.13 片栗粉 1.95 なたね油 1.3	精白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 52 玉ねぎ 52 糸こんにゃく 39 お祝いかまぼこ 26 大根 19.5 白菜 26 人参 6.5 濃口しょうゆ 8.45 砂糖 3.25 みりん 1.3 削り節 1.3 焼竹輪(大)(40g) 1コ 小麦粉 9.1 あおのり 0.04 食塩 0.13 揚げ油 5.2	精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 32.5 玉ねぎ 2.6 じゃがいも 32.5 カットポテト 32.5 糸こんにゃく 26 人参 6.5 濃口しょうゆ 6.5 砂糖 0.13 みりん 2.6 だし昆布 0.26	精白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 26 玉ねぎ 45.5 じゃがいも 32.5 カットポテト 32.5 とうもろこしペースト 13 人参 10.4 パセリ(乾) 0.04 豆乳(無調整) 19.5 ホワイトウ(乳・小麦除去) 13 ポークビヨン 6.5 食塩 0.39 こしょう 0.03	コッペパン (小麦80g) 1コ 普通牛乳 1本 カットウインナー 13 玉ねぎ 26 じゃがいも 19.5 大根 19.5 ホールコーン 19.5 えのきたけ 9.1 人参 6.5 とうもろこしペースト 13 人参 10.4 青ねぎ 3.9 パセリ(乾) 0.04 赤みそ 7.8 白みそ 7.8 みりん 3.25 削り節 0.2 いか天ぶら(50g) 1コ 揚げ油 5.2 みりん 5.2 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 2.6 レモン(果汁) 1.3 片栗粉 0.39	精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 玉ねぎ 32.5 じゃがいも 19.5 大根 19.5 人参 13 青ねぎ 3.9 信州みそ 7.15 赤みそ 6.5 削り節 3.25	
料	まぐろ油漬 6.5 小松菜 32.5 玉ねぎ 19.5 中華ドレッシング 5.2 おさつチップ(5g) 1コ	米粉のたこ焼き(20g) 3コ 濃厚ソース 5.2 鶏肉 細切れ 26 ほしひじき 1.82 人参 13 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 2.08 みりん 1.56 なたね油 0.91	ミンチカツ(60g) 1コ 揚げ油 5.2 濃厚ソース 5.2 焼き竹輪 13 ほうれん草 32.5 人参 9.1 白いりごま 0.65 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 3.25 砂糖 1.95 みりん 0.65	あじ切身(50g) 1コ 冷凍おろししょうが 0.65 白すりごま 0.39 濃口しょうゆ 4.55 砂糖 1.69 みりん 0.78 片栗粉 0.39 豚ひき肉 32.5 切干大根 1.95 人参 13 白ねぎ 6.5 冷凍おろししょうが 0.13 冷凍おろしにんにく 0.13 八丁味噌 3.9 砂糖 2.6 日本酒 2.6 淡口しょうゆ 1.3 なたね油 0.13	ポテトコロッケ(40g) 1コ 揚げ油 5.2 濃厚ソース 5.2 ボンレスハム 5 キャベツ 20 人参 5 ホールコーン 5 ノンエッグマヨ 4 食酢 0.7 濃口しょうゆ 0.2 ソフトチーズ(15g) 1コ プリンタルト(25g) 1コ (卵乳小麦不使用)<直送>	しゅうまい(18g) 3コ パイン(缶詰) 52	ささみフレーク 6.5 カットポテト 26 きゅうり 6.5 ホールコーン 3.9 ノンエッグマヨ 9.1 砂糖 0.65 食酢 0.65 食塩 0.1	まぐろ油漬 5 チンゲン菜 25 ほうれん草 15 青じそドレッシング 4 黒糖ポップコーン(5g) 1コ	にんじんの煮付け(40g) 1コ ささみフライ(50g) 1コ 揚げ油 5.2 濃厚ソース 5.2 まぐろ油漬 10 キャベツ 25 人参 5 濃口しょうゆ 2 淡口しょうゆ 0.6 食塩 0.15 ごま油 0.5 ゆかりふりかけ(0.8g) 1コ	いかに天ぶら(50g) 1コ 揚げ油 5.2 みりん 5.2 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 2.6 レモン(果汁) 1.3 片栗粉 0.39 油揚げ 3.9 小松菜 32.5 人参 9.1 濃口しょうゆ 2.6 みりん 0.78 削り節 0.65		
エネルギー	893 kcal	739 kcal	815 kcal	767 kcal	881 kcal	779 kcal	774 kcal	729 kcal	752 kcal	792 kcal	776 kcal	
蛋白質	28.8 g	29.4 g	31.7 g	36.6 g	29.5 g	29.4 g	32.2 g	31 g	30.1 g	33.8 g	29.6 g	
脂質	38.3 g	18.8 g	28.8 g	23.1 g	37.1 g	24.9 g	18.7 g	23 g	22.2 g	27.8 g	25.8 g	

入学・進級
お祝い献立



<学校給食用半製品の材料>

保存料は使用していません

日・曜日	13日(木)	14日(金)	17日(月)	18日(火)	19日(水)	19日(水)	20日(木)	20日(木)	24日(月)	24日(月)	24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)
献立	ごはん 牛乳 春野菜カレー 鶏肉のてりやき ブロッコリーのサラダ 型抜きチーズ	ごはん 牛乳 豚汁 米粉のたこ焼き セルフひじきごはん	ごはん 牛乳 わかめのみそ汁 ミンチカツ ほうれん草のごま和え	ごはん 牛乳 ごもく汁 あじのごま生姜焼き 切干大根の肉みそ炒め ミルメーク(ココア)	コッペパン 牛乳 ミネストローネ クロケット コールスロー ソフトチーズ プリンタルト	ごはん 牛乳 マーボー厚揚げ しゅうまい パイン缶	ごはん はつ酵乳(アシドミルク) 豚丼 ちくわの磯辺揚げ ポテトサラダ	ごはん 牛乳 肉じゃが にしんの煮付け 牛肉とごぼうのきんぴら ゆかりふりかけ	ごはん 牛乳 桜型かまぼこ お祝いすまし汁 星型ハンバーグ チンゲン菜のさっぱりサラダ 黒糖ポップコーン	ごはん 牛乳 肉じゃが にしんの煮付け 牛肉とごぼうのきんぴら ゆかりふりかけ	コッペパン 牛乳 コーンポタージュ ささみフライ キャベツとツナのソテー いちごジャム	ごはん 牛乳 玉ねぎのみそ汁 いか天ぶらのレモン醤油 小松菜の煮浸し			
材	おさつチップ(5g) 1コ	米粉のたこ焼き(20g) 3コ	ミンチカツ(60g) 1コ	厚揚げ 5.2	ポテトコロッケ(40g) 1コ	プリンタルト(25g) (卵乳小麦不使用) 1コ	厚揚げ(小) 5.2	しゅうまい(18g) 3コ	桜型かまぼこ 26	お祝いかまぼこ 26	星型ハンバーグ(60g) 1コ	にんじんの煮付け(40g) 1コ	ささみフライ(50g) 1コ	いかに天ぶら(50g) 1コ	型抜きチーズ(10g) 1コ
料	さつまいも 1.3 砂糖 1.3	米粉 5.2 キャベツ 1.82 タコ 13 砂糖 2.08 食塩 1.56 和風だしの素 0.91 加工でんぷん 0.65 膨張剤 1.3 安定剤(キサンタンガム) 1.3	豚肉 26 鶏肉 32.5 たまねぎ 19.5 パン粉(小麦) 13 でん粉 13 砂糖 6.5 ピロリン酸鉄(キサンタンガム) 1.3	豆乳 32.5 食塩 19.5 加工デンプン 3.9 マグネシウム 0.65 酵素製剤 0.65 増粘剤(キサンタンガム) 0.65 揚げ油 3.25 なたね油 1.3 大豆油 0.13	じゃがいも 19.5 豚肉 13 たまねぎ 26 乾燥マッシュポテト 13 醤油 6.5 ショートニング 6.5 加工油脂 6.5 コーンフラワー 6.5 植物油脂 6.5 大豆粉 6.5 小麦不使用しょうゆ 6.5 還元水あめ 6.5 でん粉 6.5 調味料 6.5 砂糖 6.5 食塩 6.5 炭酸Ca 6.5 香料 6.5 ピロリン酸鉄 6.5	豆乳 32.5 砂糖 19.5 米粉 19.5 加工油脂 6.5 コーンフラワー 6.5 植物油脂 6.5 大豆粉 6.5 小麦不使用しょうゆ 6.5 還元水あめ 6.5 でん粉 6.5 調味料 6.5 砂糖 6.5 食塩 6.5 炭酸Ca 6.5 香料 6.5 ピロリン酸鉄 6.5	玉葱 1.3 豚肉 13 鶏肉 19.5 小麦粉 13 濃口しょうゆ 6.5 食塩 6.5 トマト色素 6.5	魚肉(スケノウタラ) 19.5 加工澱粉 13 馬鈴薯澱粉 13 発酵調味料 13 食塩 13 トマト色素 13	魚肉(スケノウタラ) 19.5 加工澱粉 13 馬鈴薯澱粉 13 発酵調味料 13 食塩 13 トマト色素 13	鶏肉 19.5 たまねぎ 13 三温糖 13 醤油 13 粒状植物性たん白(大豆) 13 豚肉 13 砂糖 13 水溶性食物繊維(粉末状植物性たん白(大豆)) 13 酵母エキス 13 トマトペースト 13 ぶどう糖 13 食塩 13 にんにくペースト 13 しょうがペースト 13 加工デンプン 13 セルロース 13 炭酸Ca 13 ピロリン酸第二鉄 13	にんじん 13 三温糖 13 醤油 13 発酵調味料 13 生姜 13 加工澱粉 13 食塩 13 植物性タンパク(小麦) 13 コショウ 13 酵母エキス 13 加工澱粉 13 増粘多糖類(一部に小麦・鶏肉を含む) 13	いかに(赤い) 13 小麦粉 13 澱粉(コーン) 13 ベーキングパウダー 13 食塩 13 揚げ油(なたね) 13	ナチュラルチーズ(乳) 13 乳化剤 13 クエン酸鉄Na 13		
エネルギー	900 kcal	739 kcal	815 kcal	767 kcal	881 kcal	779 kcal	774 kcal	729 kcal	752 kcal	792 kcal	776 kcal				
蛋白質	35.4 g	29.4 g	31.7 g	36.6 g	29.5 g	29.4 g	32.2 g	31 g	30.1 g	33.8 g	29.6 g				
脂質	36.1 g	18.8 g	28.8 g	23.1 g	37.1 g	24.9 g	18.7 g	23 g	22.2 g	27.8 g	25.8 g				

今月の給食で使用している旬の食材

新玉ねぎ 新じゃがいも 新キャベツ アスパラガス
ブロッコリー たけのこ いか わかめ いちご

ふくまるアイテアメニューコンテスト 採用献立 (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)

実施日	献立名	考えた人の学校名
19日(水)	コッペパン	池田中学校
	ミネストローネ	
	クロケット	
	コールスロー	

※給食で提供するために、内容を一部変更している場合があります。

<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・えび・かには使用していません。
- 4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。