



令和6年 4月分 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	12(金)	15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	
ごはん	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレー えだまめコーン ぶどうゼリー	ごはん ぎゅうにゅう けんちんじる しろみぎかなのフリッター きりぼしだいこんのにくみそいため	ごはん ぎゅうにゅう にらスープ ぎょうざ きゅうりのちゅうかあえ	コッペパン ぎゅうにゅう やきそば ブロッコリーのあえもの りんごジャム	ごはん ぎゅうにゅう ふたじゃが とりつくねのねぎソース ほうれんそうのおひたし	ごはん ぎゅうにゅう わかめとうふのみそしる さけのしおやき ちくぜんに	ごはん はっこうにゅう(アンドミルク) はるさめスープ はるまき もやしとツナのあえもの	ごはん はっこうにゅう おいわいすましじる てりやきハンバーグ プリンタルト	ごはん ぎゅうにゅう お祝いすましじる てりやきハンバーグ プリンタルト	アップルパン ぎゅうにゅう チキンのトマトに ブロッコリーのマヨサラダ	なめし ぎゅうにゅう とんじる ささみフライ ちくわとピーマンのいためもの	ごはん ぎゅうにゅう キーマカレー こまつなのソテー かたぬきチーズ 精白米
たんぱく質	75	75	75	1コ	75	75	75	75	1コ	75	75	
脂質	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	
エネルギー	679 kcal	630 kcal	556 kcal	522 kcal	608 kcal	623 kcal	607 kcal	666 kcal	556 kcal	629 kcal	662 kcal	
たんぱく質	22 g	25.6 g	22 g	24 g	26.2 g	33.4 g	18.9 g	24.1 g	24.8 g	30.8 g	22.6 g	
脂質	23.8 g	22.9 g	17.1 g	15.9 g	17.6 g	20.2 g	14.9 g	24.9 g	24 g	18.9 g	27.3 g	

ごはん
まざっています

お祝い献立
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	15日(月)	16日(火)	18日(木)	22日(月)	23日(火)	23日(火)	23日(火)	23日(火)	25日(木)	30日(火)	30日(火)	
ごはん	はっこうにゅう(ジョア) かんとうに おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ	はっこうにゅう(ジョア) かんとうに おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ	はっこうにゅう(ジョア) かんとうに おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ	はっこうにゅう(ジョア) かんとうに おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ	はっこうにゅう(ジョア) かんとうに おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ	はっこうにゅう(ジョア) かんとうに おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ	はっこうにゅう(ジョア) かんとうに おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ	はっこうにゅう(ジョア) かんとうに おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ	はっこうにゅう(ジョア) かんとうに おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ	はっこうにゅう(ジョア) かんとうに おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ	はっこうにゅう(ジョア) かんとうに おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ	はっこうにゅう(ジョア) かんとうに おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ
たんぱく質	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	
脂質	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	
エネルギー	633 kcal	633 kcal	633 kcal	633 kcal	633 kcal	633 kcal	633 kcal	633 kcal	633 kcal	633 kcal	633 kcal	
たんぱく質	25.9 g	25.9 g	25.9 g	25.9 g	25.9 g	25.9 g	25.9 g	25.9 g	25.9 g	25.9 g	25.9 g	
脂質	16.7 g	16.7 g	16.7 g	16.7 g	16.7 g	16.7 g	16.7 g	16.7 g	16.7 g	16.7 g	16.7 g	

今月の給食で使用している旬の食材
新じゃがいも 新玉ねぎ 春キャベツ
グリーンピース ごぼう にら わかめ しいたけ

令和5年度 ふくまるアイデ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メニュー)

実施日	考えた人の学校名	献立名	ナイスアイデアポイント!
19日(金)	北豊島中学校	わかめと豆腐の味噌汁 鮭の塩焼き 筑前煮	「健康的なご飯」をテーマに考えました。 鮭はおいしく焼けるように おうちで試作しました。

※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。
○えび・かに・そば・落花生は
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。



ホームページ Instagram

毎日の献立をインターネットやインスタグラムで見ることができます。