



令和6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	12 (金)	15 (月)	16 (火)	17 (水)	18 (木)	19 (金)	22 (月)	23 (火)	24 (水)	25 (木)	26 (金)
献立	ごはん 牛乳 チキンカレー 枝豆コーン ぶどうゼリー	ごはん 牛乳 けんちん汁 白身魚のフリッター 切干大根の肉みそ炒め	ごはん 牛乳 にらスープ ぎょうざ きゅうりの中華和え プリンタルト	コッペパン 牛乳 焼きそば ハッシュドポテト ブロッコリーの和え物 りんごジャム	ごはん 牛乳 豚じゃがが 鶏つくねのねぎソース ほうれん草のお浸し ミルクケーキ(コーヒー)	ごはん 牛乳 わかめと豆腐のみそ汁 さけの塩焼き 筑前煮	ごはん はっ酵乳(アシドミルク) 春雨スープ 春巻き もやしとツナの和え物 きらず揚げ	ごはん 牛乳 お祝いすまし汁 照り焼きハンバーグ いんげんのごま炒め わらびもち	アップルパン 牛乳 チキンのトマト煮 5種野菜のタルトグラタン ブロッコリーのマヨサラダ	菜めし 牛乳 豚汁 ささみフライ 竹輪とピーマンの炒め物 おさつチップ	ごはん 牛乳 キーマカレー コンソメポテト 小松菜のソテー 型抜きチーズ
材料	精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 39 新玉ねぎ 45.5 新じゃがいも 39 人参 13 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 カットウインナー 13 むきえだまめ 13 ホールコーン 6.5 人参 6.5 濃口しょうゆ 0.52 砂糖 0.26 なたね油 0.39 ダイゼリー(ぶどう) 52	精白米 95 普通牛乳 1本 豆腐 19.5 油揚げ 13 大根 26 里芋 13 人参 13 ささがきごぼう 6.5 れんこん 6.5 青ねぎ 3.9 淡口しょうゆ 5.2 食塩 0.26 片栗粉 1.3 削り節 2.6 だし昆布 0.26 白身魚のフリッター(30g) 2コ 揚げ油 4 精製塩 0.13 豚ひき肉 19.5 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 砂糖 2.6 日本酒 2.6 八丁味噌 2.21 淡口しょうゆ 0.33 なたね油 0.39	精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 白菜 32.5 新玉ねぎ 26 人参 13 にら 6.5 生しいたけ 3.9 ガラスープ 23.4 淡口しょうゆ 4.55 食塩 0.26 こしょう 0.03 ぎょうざ(18g) 3コ 濃口しょうゆ 3.9 食酢 3.25 まぐろ油漬 13 乾燥わかめ 0.13 きゅうり 19.5 人参 6.5 食酢 1.95 砂糖 1.56 濃口しょうゆ 1.56 ごま油 1.04 プリンタルト(25g) 1コ (卵乳小麦不使用) <直送>	コッペパン 1コ (小麦80g) 普通牛乳 1本 中華そば 52 豚肉 19.5 焼き竹輪 13 春キャベツ 32.5 新玉ねぎ 32.5 糸こんにゃく 26 人参 19.5 グリーンピース 2.6 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 なたね油 1.3 ハッシュドポテト(40g) 1コ 揚げ油 4 ささみフレーク 13 ブロッコリー 32.5 人参 3.25 醤油ドレッシング 5.2 りんごジャム(15g) 1コ みルメーク(コーヒー)(5g) 1コ	精白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 32.5 新じゃがいも 32.5 カットポテト 26 新玉ねぎ 39 糸こんにゃく 26 人参 19.5 青ねぎ 3.9 赤みそ 7.8 白みそ 7.8 削り節 3.25 だし昆布 0.13 鶏つくね 45.5 白ねぎ 3.9 濃口しょうゆ 1.95 砂糖 0.65 みりん 0.65 油揚げ 6.5 ほうれん草 39 人参 6.5 みりん 2.99 淡口しょうゆ 1.56 削り節 0.65	精白米 95 普通牛乳 1本 豆腐 39 油揚げ 13 乾燥わかめ 0.39 春キャベツ 26 新玉ねぎ 26 人参 13 青ねぎ 3.9 ポークビヨン 13 淡口しょうゆ 5.2 食塩 0.39 こしょう 0.03 鮭切身(50g) 1コ 精製塩 0.13 鶏肉 細切れ 26 ごぼう 9.1 人参 9.1 食酢 9.1 さやいんげん 3.9 濃口しょうゆ 1.95 砂糖 0.81 みりん 0.65 なたね油 0.65 削り節 0.16	精白米 95 はっ酵乳(アシドミルク) 1本 普通牛乳 1本 ボンレスハム 32.5 はるさめ 3.9 春キャベツ 26 新玉ねぎ 19.5 人参 13 小松菜 6.5 ポークビヨン 13 淡口しょうゆ 5.2 食塩 0.39 こしょう 0.03 ハンバーグ(50g) 1コ 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 1.82 みりん 0.78 片栗粉 0.26 まぐろ油漬 13 緑豆もやし 39 きゅうり 13 食酢 1.82 淡口しょうゆ 1.82 砂糖 1.3 食塩 0.09 ごま油 1.3 きらず揚げ(8g) 1コ	精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 32.5 桜型かまぼこ 2.6 お祝いかまぼこ 2.6 白菜 39 大根 32.5 人参 6.5 淡口しょうゆ 6.5 トマト水煮 6.5 トマトピューレー 6.5 トマトケチャップ 1.3 濃口しょうゆ 1.3 人参 1.3 つきこんにゃく(小) 6.5 青ねぎ 3.9 信州みそ 7.15 赤みそ 6.5 削り節 3.25 ハンバーグ(50g) 1コ 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 1.82 みりん 0.78 片栗粉 0.26 豚肉千切り 10 さやいんげん 20 人参 7 ノンエッグマヨ 6.5 淡口しょうゆ 0.65 食塩 0.18 こしょう 0.03 濃口しょうゆ 0.5 みりん 0.3 なたね油 0.5 わらびもち(40g) 1コ <直送>	精白米 95 なめしの素 1.95 ごはん まざっています 普通牛乳 1本 豚肉 26 大根 26 ささがきごぼう 13 里芋 13 人参 13 つきこんにゃく(小) 6.5 青ねぎ 3.9 信州みそ 7.15 赤みそ 6.5 削り節 3.25 ベーコン 13 揚げ油 5.2 濃厚ソース 5.2 人参 10.4 濃口しょうゆ 0.26 焼き竹輪 13 まぐろ油漬 13 ピーマン 6.5 人参 6.5 濃口しょうゆ 1.3 砂糖 0.65 みりん 0.26 なたね油 0.39 おさつチップ(5g) 1コ	精白米 95 普通牛乳 1本 豚ひき肉 32.5 新玉ねぎ 45.5 新じゃがいも 32.5 人参 6.5 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 ナチュラルカットポテト 35 揚げ油 4 粉末コンソメ 0.4	
エネルギー	833 kcal	810 kcal	785 kcal	813 kcal	761 kcal	741 kcal	764 kcal	740 kcal	909 kcal	775 kcal	878 kcal
蛋白質	26.4 g	33.9 g	27.4 g	32.6 g	32 g	38.1 g	22.9 g	29.8 g	34.3 g	35.3 g	27.1 g
脂質	28.5 g	28.6 g	26.2 g	27.3 g	20.5 g	23.5 g	20.4 g	22 g	38.3 g	23.1 g	38.1 g

日・曜日	30 (火)
献立	ごはん はっ酵乳(ジョア) 関東煮 おさかなフライ ひじきのごまドレサラダ
材料	精白米 95 はっ酵乳(ジョア) 1本 鶏肉 細切れ 39 厚揚げ 26 大根 45.5 新じゃがいも 26 カットポテト 13 人参 13 こんにゃく 13 淡口しょうゆ 5.85 砂糖 2.6 日本酒 1.95 みりん 1.95 削り節 2.6 おさかなフライ(50g) 1コ 揚げ油 5.2 ボンレスハム 10.4 干しひじき 0.13 さやいんげん 19.5 ホールコーン 13 人参 6.5 ごまドレッシング 5.2
エネルギー	771 kcal
蛋白質	30.5 g
脂質	21.5 g

＜学校給食用半製品の材料＞ 保存料は使用していません													
15日(月)	16日(火)	16日(火)	18日(木)	22日(月)	23日(火)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	30日(火)	30日(火)			
白身魚のフリッター(30g)	ぎょうざ(18g)	プリンタルト(25g) (卵乳小麦不使用)	鶏つくね	春巻き(50g)	桜型かまぼこ	ハンバーグ(50g)	5種野菜のタルトグラタン(40g)	ささみフライ(50g)	おさかなフライ(50g)	厚揚げ			
すずき	キャベツ	豆乳	乳化剤(大豆)	鶏肉	キャベツ	魚肉(スケウタラ)	鶏肉	炭酸Ca	ショートニング	ソーテオニオン	鶏ササミ肉	すけそうだら	大豆
小麦粉	豚肉	砂糖	ピロリン酸第二鉄	[つなぎ]	たまねぎ	加工澱粉	豚肉	調味料(無機塩)	乾燥マッシュポテト	食塩	[衣]	野菜(キャベツ)	食塩
澱粉(コーン)	玉葱	米粉	香料	でん粉	にんじん	馬鈴薯澱粉	たまねぎ	焼成Ca	豆乳(大豆)	砂糖	パン粉(小麦)	玉ねぎ	揚げ油
植物性蛋白(大豆)	豚骨	ショートニング	増粘剤(キサンタンガム)	パン粉(小麦)	はるさめ	砂糖	粒状植物性	ピロリン酸鉄	おから(大豆)	大豆粉(大豆)	澱粉加工品	にんじん	植物油
ベーキングパウダー	粒状大豆たん白(大豆)	加工油脂	メタリン酸Na	豚脂	粉末状植物性たん白	発酵調味料	たん白(大豆)	着色料(ココア)	じゃがいも	酵母エキス	砂糖	でん粉(馬鈴薯)	加工デンプン
食塩	醤油	ごま油(ごま)	カラチノイド色素	(小麦・大豆)	でん粉	食塩	硫酸Ca	たまねぎ	香辛料	食塩	食塩	発酵調味料	凝固剤
揚げ油(なたね)	コーンフラワー	植物油	植物性タンパク	玉ねぎ	しょうゆ	加工油脂	(一部に大豆)	米粉	加工デンプン	植物性タンパク	食塩	醸造調味料	塩化Mg
	砂糖	植物性食物繊維	(小麦)	粒状大豆たん白	大豆油(大豆)	トマト色素	鶏肉	にんじん	増粘剤(加工デンプン)	植物性タンパク(小麦)	食塩	醸造調味料	塩化Mg
	食塩	大豆粉	砂糖	(大豆)	発酵調味料	トマトケチャップ	豚肉を含む)	スイートコーン	増粘多糖類	コショウ	パン粉(小麦)	醸造調味料	(一部に)
	蛋白加水分解物	小麦不使用しょうゆ	ドロマイト	砂糖	食塩	植物油	乾燥マッシュポテト	粉末水あめ	炭酸Ca	酵母エキス	バターミックス	醸造調味料	大豆を含む)
	(小麦・大豆)	(大豆)	マгнеシウム含有物	食塩	酵母エキス	加工油脂	オニオンエキスパウダー	ほうれんそう	乳化剤	加工澱粉	小麦粉	醸造調味料	
	にんにく	発酵調味料	増粘剤(キサンタンガム)	[皮]	小麦粉	糖類	魚肉(スケウタラ)	水溶性食物繊維	ピロリン酸第二鉄	増粘多糖類	粉末状大豆	醸造調味料	
	[皮]	加工デンプン	増粘剤(キサンタンガム)	お祝いかまぼこ	小麦粉	(水あめ・ぶどう糖)	加工澱粉	植物油	安定期(キサンタンガム)	(一部に小麦・鶏肉を含む)	たん白(大豆)	醸造調味料	
	小麦粉	ゲル化剤(増粘多糖類)	ハッシュドポテト(40g)	こ	糖類	馬鈴薯澱粉	加工澱粉	わらびもち			でん粉(とうもろこし)	醸造調味料	
	グルテン(小麦)	カラメル色素	馬鈴薯	小麦粉	糖類	砂糖	酵母エキス	(40g)<直送>			植物性油脂(菜種)	食塩	
	食塩	炭酸Ca	たまねぎ	小麦粉	食塩	食塩	加工デンプン	加工でん粉			貝Ca(小麦)	食塩	
			上新粉	糖類	食塩	加工油脂	加工デンプン	砂糖			クエン酸	食塩	
			食塩	大豆油	食塩	トマト色素	加工油脂	トレハロース				食塩	
			揚げ油	乳化剤	加工油脂		加工油脂	きな粉(大豆)				食塩	
			植物油		トマト色素		トマト色素	酵素製剤(大豆)				食塩	
			(なたね・大豆)					わらび粉				食塩	

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 おうちで試作もしました。

※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。

QRコード:

ホームページ Instagram

毎日の献立をインターネットやInstagramで見ることができます。