



令和6年 6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。 \*印は卵を使用したメニュー、献立です。 <直送>は業者から学校へ直接配送する食品です。

Main menu table with columns for date, meal name, ingredients, and nutritional information. Includes a callout box for '6月4~10日 歯と口の健康週間'.

今月の献立で使用している旬の食材

かぼちゃ、きゅうり、さやいんげん、玉ねぎ、冬瓜、トマト、にら、ピーマン、じゃがいも、マッシュルーム、あじ、たこ、わかめ

<お知らせ> O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。 O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。 Oえび・かに・そば・落花生は使用していません。 O6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やインスタグラムで見ることができます。



ホームページ



Instagram



食育の日 フランスの料理



今月の食育の日のメニューは、7月26日に始まる「パリオリンピック」に合わせて、フランスの料理です。フランスの食文化は、長い歴史や独創性が世界的に評価され、ユネスコ世界無形文化遺産に登録されています。

●ポターージュ

ポターージュとはフランス語で「スープ」のことです。今回は旬のかぼちゃを使ったポターージュです。

●ソース

ソースはフランス料理の基本です。焼いた肉や魚にさまざまなソースをかけて食べる料理がいろいろあります。

6月23日 沖縄慰霊の日

戦時中、沖縄県では激しい戦闘がありました。沖縄慰霊の日は、その際に亡くなった人々のことを考えながら、世界の平和を願う日です。24日の給食では沖縄料理が登場します。

●ゴーヤチャンプルー

「チャンプルー」は焼いた島豆腐と季節野菜の炒め物のことです。



出典：農林水産省「うちの郷土料理」

6月23日 沖縄慰霊の日