



令和6年 11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。 *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。

日・曜日		1 (金)		5 (火)		6 (水)		7 (木)		8 (金)		11 (月)		12 (火)		13 (水)		14 (木)		15 (金)		18 (月)		19 (火)		20 (水)					
こんだて		ごはん ぎゅうにゅう おでん ほっけいちやぼし きりぼしだいこんのソースいため		げんりょうごはん ぎゅうにゅう みそラーメン まぐろのフレークに レモンゼリー		アップルパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ ポテトコロッケ ブロッコリーのあえもの		ごはん ぎゅうにゅう ちゅうかふうコーンスープ ひらつくねのおろしだれ やさしいため		ごはん はっこうにゅう(ジョア) ピリからとんじる いかてんぶら ほうれんそうとツナのゴマあえ		ごはん ぎゅうにゅう はちはいじる とりてん セルフひむかどん		ごはん ぎゅうにゅう かぼちゃのそぼろに もやしのちゅうかサラダ うめぼし		コッペパン ぎゅうにゅう ウインナーとキャベツのスープ てりやきチキン バジルポテト くろまめきなこクリーム		ごはん ぎゅうにゅう パンソフトギサド ルンピア ミニフィッシュ		ごはん ぎゅうにゅう シーフードカレー こまつなのソテー フルーツナタデココ		ごはん ぎゅうにゅう とりにくとだいこんのさっぱりに にしんのにつけ かいそうサラダ		ごはん ぎゅうにゅう なにわポークコロッケ シャキシャキほそかわだいこんサラダ		コッペパン ぎゅうにゅう はなやさいのポトフ しろみぎかなフライ ハムとコーンのサラダ ハイチーズ					
		精白米 75		精白米 70		アップルパン 1コ		精白米 75		精白米 75		精白米 75		精白米 75		コッペパン 1コ		精白米 75		精白米 75		精白米 75		精白米 75		コッペパン 1コ					
		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		はっ酵乳(ジョア) 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本					
		鶏肉 細切れ 25 厚揚げ 30 ミニがんとどき 10 大根 25 じゃがいも 10 カットポテト 10 人参 10 こんにやく 10 さやいんげん 5 濃口しょうゆ 5.3 砂糖 1.6 みりん 1.1 削り節 0.5		中華めん 40 焼き豚 20 白菜 15 玉ねぎ 10 人参 10 たけのこ 5 白ねぎ 3 ガラスープ 20 赤みそ 7 濃口しょうゆ 1 食塩 0.05 こしょう 0.03 なたね油 1		豚肉 30 大豆 8 玉ねぎ 30 じゃがいも 30 人参 15 しめじ 10 トマトビュレー 8 トマトケチャップ 10 ウスターソース 5 ポークビヨン 5 食塩 0.35 こしょう 0.02 なたね油 0.5		鶏肉 20 玉ねぎ 25 とうもろこしペースト 15 ホールコーン 7 人参 10 えのきたけ 5 にら 3 ガラスープ 20 淡口しょうゆ 4 食塩 0.3 片栗粉 0.5		豚肉 25 大根 20 ささがきごぼう 10 里芋 10 人参 10 人参 10 根みつば 2 干しいたけ 0.1 青ねぎ 3 信州みそ 5.5 赤みそ 5 トウバンジャン 0.1 削り節 2.5		豆腐 30 大根 25 里芋 10 人参 10 根みつば 2 干しいたけ 0.1 淡口しょうゆ 4 日本酒 1 食塩 0.2 削り節 2 だし昆布 0.2 片栗粉 0.5		豚ひき肉 35 厚揚げ 20 かぼちゃ 40 玉ねぎ 15 人参 15 こんにやく 10 さやいんげん 5 濃口しょうゆ 5 食塩 0.25 こしょう 0.02		カットウインナー 20 キャベツ 25 玉ねぎ 20 人参 10 パセリ(乾) 0.04 ポークビヨン 5 淡口しょうゆ 3 食塩 0.25 こしょう 0.02		豚肉 20 はるさめ 15 玉ねぎ 30 キャベツ 30 じゃがいも 15 人参 10 エリンギ 5 小松菜 5 冷凍おろししょうが 0.3 冷凍おろしにんにく 0.15 カレールウA 10 カレールウB 10 ポークビヨン 5 濃口しょうゆ 1 オイスターソース 0.3 食塩 0.2 こしょう 0.02		鶏肉 30 厚揚げ(小) 15 大根 40 玉ねぎ 20 人参 15 こんにやく 5 青ねぎ 5 信州みそ 3 冷凍おろしにんにく 0.15 カレールウA 10 カレールウB 10 ポークビヨン 5 濃口しょうゆ 1		鶏肉 30 厚揚げ(小) 15 大根 40 玉ねぎ 20 人参 15 こんにやく 5 青ねぎ 5 信州みそ 3 冷凍おろしにんにく 0.15 カレールウA 10 カレールウB 10 ポークビヨン 5 濃口しょうゆ 1		鶏肉 25 玉ねぎ 25 人参 10 こんにやく 5 白ねぎ 5 酒かすペースト 10 信州みそ 6 赤みそ 5.5 濃口しょうゆ 0.4 食塩 0.1 削り節 2.5		豚肉 25 じゃがいも 30 玉ねぎ 25 人参 10 こんにやく 5 カリフラワー 5 ポークビヨン 5 淡口しょうゆ 3 食塩 0.3 こしょう 0.02		豚肉 20 じゃがいも 30 玉ねぎ 25 人参 10 こんにやく 5 ブロッコリー 10 カリフラワー 5 ポークビヨン 5 淡口しょうゆ 6 食塩 0.3 こしょう 0.02			
		ほっけ一夜干し(50g) 1コ		まぐろ油漬 20 焼き竹輪 5 人参 8 濃口しょうゆ 0.9		ポテトコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4		平つくね(50g) 1コ 冷凍大根おろし 8 淡口しょうゆ 2 砂糖 1.5 片栗粉 0.3		いか天ぶら(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 4.5 濃口しょうゆ 2.3 砂糖 2 レモン(果汁) 0.5 片栗粉 0.3		とり天(40g) 1コ 揚げ油 4 みりん 4 濃口しょうゆ 2 きゅうり 2 人参 2 食酢 2 豚肉 25 切干大根 1 人参 5 ささがきごぼう 5 ピーマン 2 冷凍おろししょうが 0.1 冷凍おろしにんにく 0.1 淡口しょうゆ 2 砂糖 1.5 みりん 0.5 オイスターソース 0.5 日本酒 0.5 ごま油 0.5		ささみフレーク 8 緑豆もやし 15 きゅうり 10 人参 10 食酢 2 梅干し(15g) 1コ		鶏肉切身(50g) 1コ 濃口しょうゆ 2.5 砂糖 0.8 みりん 0.4 片栗粉 0.3		ベーコン 10 小松菜 25 人参 5 海藻ミックス 0.5 濃口しょうゆ 1.2 人参 10 人参 0.1 きゅうり 0.01 青じそドレッシング 4		にしんの煮付け(40g) 1コ 揚げ油 4		なにわポークコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4		白身魚フライ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4							
		豚肉千切り 15 切干大根 1.5 玉ねぎ 10 粉かつお 0.2 あおのり 0.05 濃厚ソース 4 ウスターソース 1.3 食塩 0.1 こしょう 0.02 なたね油 0.5		人参 8 砂糖 1 濃口しょうゆ 0.9		ささみフレーク 10 ブロッコリー 20 人参 5 醤油ドレッシング 4		ボンレスハム 20 キャベツ 10 人参 10 淡口しょうゆ 1.2 食塩 0.05 こしょう 0.02 片栗粉 0.3 なたね油 0.5		まぐろ油漬 10 ほうれん草 25 人参 5 白すりごま 1 ノンエッグマヨ 4 淡口しょうゆ 0.4		ささみフレーク 10 緑豆もやし 15 きゅうり 10 人参 10 食酢 2 梅干し(15g) 1コ		鶏肉 25 揚げ油 8 カットポテト 25 玉ねぎ 10 冷凍おろしにんにく 0.15 バジルペースト 2 濃口しょうゆ 1.5 食塩 0.2 オリーブ油 0.5		まぐろ油漬 8 カットポテト 25 玉ねぎ 10 冷凍おろしにんにく 0.15 バジルペースト 2 濃口しょうゆ 1.5 食塩 0.2 オリーブ油 0.5		春巻き(50g) 1コ 揚げ油 4 トマトケチャップ 2.4 砂糖 0.5 濃口しょうゆ 0.2 中華スープの素 0.1 片栗粉 0.2		パイ(缶詰) 25 ナタデココ 20		ささみフレーク 10 細河大根(池田市産) 25 花かつお 0.5 濃口しょうゆ 2 みりん 1 食酢 0.8 レモン(果汁) 0.8		ボンレスハム 10 キャベツ 20 人参 5 ホールコーン 5 醤油ドレッシング 4		ハイチーズ(12g) 1コ					
		エネルギー 646 kcal 蛋白質 32.8 g 脂質 21.8 g		609 kcal 22.6 g 17.3 g		613 kcal 27.7 g 22.1 g		618 kcal 25.6 g 21.3 g		644 kcal 26.1 g 18.6 g		633 kcal 28.2 g 21.2 g		603 kcal 22.9 g 18.9 g		624 kcal 29.7 g 30.5 g		639 kcal 20.9 g 18.5 g		651 kcal 21.1 g 21.9 g		618 kcal 26.6 g 20.7 g		624 kcal 25.9 g 18.5 g		567 kcal 29.7 g 23.1 g					
日・曜日		21 (木)		22 (金)		25 (月)		26 (火)		27 (水)		28 (木)		29 (金)		令和5年度 ふくまるアイテアメニューコンテスト 採用献立 いけだしな いけだしな ちゅうがくせい かんが きゅうしよく (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)		令和5年度 ふくまるアイテアメニューコンテスト 採用献立 いけだしな いけだしな ちゅうがくせい かんが きゅうしよく (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)		さいようこんだて 令和5年度 ふくまるアイテアメニューコンテスト 採用献立 いけだしな いけだしな ちゅうがくせい かんが きゅうしよく (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)		さいようこんだて 令和5年度 ふくまるアイテアメニューコンテスト 採用献立 いけだしな いけだしな ちゅうがくせい かんが きゅうしよく (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)		さいようこんだて 令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー いけだしな いけだしな しょうがくせい かんが きゅうしよく (池田市内の小学生在が考えた給食メニュー)		さいようこんだて 令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー いけだしな いけだしな しょうがくせい かんが きゅうしよく (池田市内の小学生在が考えた給食メニュー)					
こんだて		ごはん ぎゅうにゅう にくだんごのすぶたふう *あんかけたまご こまつなのちゅうかいため		ごはん ぎゅうにゅう さといものみそしる ちくわのいそべあげ セルフたかなごはん		ごはん ぎゅうにゅう のっぺいじる さばのごمایشょうゆやき ひじきのごもくに		さつまいもごはん ぎゅうにゅう ほそかわだいこんのほくほくにもの ほうれんそうのそぼろいため ごましお		コッペパン ぎゅうにゅう ABCマカロニスープ ハンバーグのデミソース ブロッコリーのマヨサラダ りんごジャム		ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ しゅうまい デジブルコギ かためチーズ		ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) チキンカレー チンゲンサイのソテー みかん		令和5年度 ふくまるアイテアメニューコンテスト 採用献立 いけだしな いけだしな ちゅうがくせい かんが きゅうしよく (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)		令和5年度 ふくまるアイテアメニューコンテスト 採用献立 いけだしな いけだしな ちゅうがくせい かんが きゅうしよく (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)		さいようこんだて 令和5年度 ふくまるアイテアメニューコンテスト 採用献立 いけだしな いけだしな ちゅうがくせい かんが きゅうしよく (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)		さいようこんだて 令和5年度 ふくまるアイテアメニューコンテスト 採用献立 いけだしな いけだしな ちゅうがくせい かんが きゅうしよく (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)		さいようこんだて 令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー いけだしな いけだしな しょうがくせい かんが きゅうしよく (池田市内の小学生在が考えた給食メニュー)		さいようこんだて 令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー いけだしな いけだしな しょうがくせい かんが きゅうしよく (池田市内の小学生在が考えた給食メニュー)					
		精白米 75		精白米 75		精白米 75		精白米 75		コッペパン 1コ		精白米 75		精白米 75		コッペパン 1コ		精白米 75		精白米 75		精白米 75		精白米 75		精白米 75					
		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		はっ酵乳(アシドミルク) 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本		普通牛乳 1本					
		ミートボール(小) 40 玉ねぎ 35 白菜 35 人参 15 たけのこ 5 ピーマン 2 濃口しょうゆ 5 ガラスープ 5 トマトケチャップ 3 砂糖 2 食酢 1 片栗粉 1 なたね油 1		鶏肉 細切れ 15 玉ねぎ 20 里芋 15 かぶ 10 人参 5 小松菜 5 赤みそ 6 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.15		鶏肉 細切れ 20 大根 15 里芋 10 こんにやく 10 人参 7 青ねぎ 3 干しいたけ 0.1 淡口しょうゆ 3.7 食塩 0.3 削り節 2 だし昆布 0.2		鶏肉 20 さつま揚げ 20 細河大根(池田市産) 40 白菜 20 人参 15 じゃがいも 10 人参 5 こんにやく 15 さやいんげん 5 濃口しょうゆ 5 砂糖 1.5 みりん 1 削り節 0.5		豚肉 25 さつま揚げ 20 細河大根(池田市産) 40 白菜 20 人参 15 じゃがいも 10 人参 5 こんにやく 15 さやいんげん 5 濃口しょうゆ 5 砂糖 1.5 みりん 1 削り節 0.5		アルファベットマカロニ 4 豚肉 20 キャベツ 20 玉ねぎ 20 じゃがいも 10 人参 5 パセリ(乾) 0.04 ポークビヨン 5 淡口しょうゆ 4 食塩 0.3 こしょう 0.02		鶏肉 20 なると 10 乾燥わかめ 0.3 玉ねぎ 15 白菜 15 人参 10 人参 10 ガラスープ 18 ガラスープ 18 ポークビヨン 5 濃口しょうゆ 0.5 こしょう 0.02		鶏肉 細切れ 25 玉ねぎ 35 じゃがいも 30 人参 10 冷凍おろしにんにく 0.15 カレールウA 10 カレールウB 10 ポークビヨン 5 濃口しょうゆ 1 なたね油 1		から じる		か		いけだちゅうがっこう 池田中学校		か		いけだちゅうがっこう 池田中学校		か		いけだちゅうがっこう 池田中学校	
		*フーヨーハイ(60g) 1コ 冷凍おろししょうが 0.07 淡口しょうゆ 0.4 中華スープの素 0.15 砂糖 0.1 片栗粉 0.5		焼竹輪(大)(40g) 1コ 小麦粉 5 あおのり 0.03 食塩 0.1 揚げ油 4		豚ひき肉 15 人参 7 白ねぎ 5 たかな漬 5 オイスターソース 0.2 中華スープの素 0.08 ごま油 0.5		鶏ひき肉 15 ほうれん草 25 人参 5 濃口しょうゆ 1.4 砂糖 1.1 みりん 0.5 なたね油 0.5		ハンバーグ(50g) 1コ デミグラスソース 5 トマトケチャップ 3 ウスターソース 2 トマトビュレー 0.5		しゅうまい(18g) 2コ 豚肉 30 玉ねぎ 5 人参 5 青ねぎ 3 冷凍おろししょうが 0.25 冷凍おろしにんにく 0.25 濃口しょうゆ 2.5 砂糖 2.1 日本酒 1 ごま油 0.5		豚肉千切り 10 チンゲン菜 15 ホールコーン 10 淡口しょうゆ 1 食塩 0.2 こしょう 0.02 みかん(50g) 1コ 〈直送〉		から じる		か		いけだちゅうがっこう 池田中学校		か		いけだちゅうがっこう 池田中学校		か		いけだちゅうがっこう 池田中学校			
		エネルギー 625 kcal 蛋白質 26.5 g 脂質 20.9 g		609 kcal 26.9 g 19.5 g		657 kcal 28.3 g 27.1 g		541 kcal 23.6 g 14.2 g		581 kcal 26.9 g 24.1 g		614 kcal 30.7 g 20.4 g		627 kcal 19.9 g 14.8 g		※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		※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		※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		※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		※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		※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					
日・曜日		26 (火)		27 (水)		28 (木)		29 (金)		30 (土)		31 (日)		1 (月)		2 (火)		3 (水)		4 (木)		5 (金)		6 (土)		7 (日)					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立					
和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献立		和食の日献															

令和5年度 ふくまるアイテアメニューコンテスト 採用献立
いけだしな いけだしな ちゅうがくせい かんが きゅうしよく
(池田市内の中学生が考えた給食メニュー)

じっしび 実施日	こんだてめい 献立名	かんが ひと がっこうめい 考えた人の学校名
8(金)	ピリ辛とん汁	いけだちゅうがっこう 池田中学校
	いか天ぶら	
	ほうれん草とツナのゴマ和え	

※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

ナイスアイテアポイント！

ピリ辛とん汁におかわりしたくなるいか天、ほうれん草とツナの
ゴマ和えでご飯が進む！残さず食べよう美味しいご飯！

今月の給食で使用している旬の食材

カリフラワー チンゲン菜 にんじん ごぼう 白菜
ブロッコリー かぶ さつまいも 里芋 しいたけ しめじ
さば ほっけ いか りんご

＜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。
○11月に使用するお米は、北海道でとれた「ななつぼし」を使用しています。

令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー
いけだしな いけだしな しょうがくせい かんが きゅうしよく
(池田市内の小学生在が考えた給食メニュー)

じっしび 実施日	こんだてめい 献立名	かんが ひと がっこうめい 考えた人の学校名
19(火)	シャキシャキ細河大根サラダ	さつきがおしょうがっこう 五月丘小学校
26(火)	細河大根のほくほく煮物	くれは しょうがっこう 呉服小学校

※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

毎週10日は
食育の日
しょういく ひ
食育の日
お お き か ふ
～大阪府～
なにわポーク
おおきかふ みと とくさんひん おおきかもん しょうひん
なにわポークは大阪府が認める特産品「大阪産」の商品です。
ひがしおおさかし ようとんじょう しいく
東大阪市の養豚場で飼育されています。コロッケになにわポークが
つか
使われています。
ほそかわだいこん
細河大根
ほそかわだいこん いけだし ほそかわちいき そだ がつ がつ
細河大根は、池田市の細河地域で育てられました。11月と12月に
とうじょう のうか わたがた こころ こ そだ じばきんぶつ
登場します。農家の方々が心を込めて育てた地場産物です。



ホームページ



Instagram

毎日の献立をホームページやInstagramで見ることができます。