11月分 山学校給食献立表

シーフードカレー

フルーツナタデココ

小松菜のソテー

ごけん

牛乳

精白米

まぐろ油漬

あさり水煮

じゃがいも

グリンピース

カレールウA

ポークブイヨン

カレールウB

0.39 濃口しょうゆ

ベーコン

小松菜

人参

3.12 濃口しょうゆ

食塩

なたね油

パイン(缶詰)

ナタデココ

25. 4

冷凍おろしにんにく

玉ねぎ

1本 普通牛乳

26 切いか

15 (金)

ごけん

塾肉と大根のさっぱり者

ミルメーク(キャラメル)

にしんの煮付け

海藻サラダ

牛到.

精白米

普通牛乳

鶏肉 細切れ

厚揚げ(小)

こんにゃく

濃口しょうゆ

海藻ミックス

ホールコーン

人参

0.01 きゅうり

冷凍おろししょうが

にしんの煮付け(40g) 1コ

青じそドレッシング 5.2

ミルメーク(キャラメル)(7g) 1コ

30. 1

玉ねぎ

青ねぎ

砂糖

1.3 削り節

39

39 人参

6.5 食酢

13

32.5

6.5

1.56

0.13

0.65

32. 5

26

池田市教育委員会 池田市立学校給食センター

牛到.

花野並のポトフ

ハムとコーンのサラダ

(小麦80g)

32. 5

13

6.5

6.5 3.9

0. 39

0.03

1 =

5. 2

5. 2

1=

kcal

白身魚フライ

コッペパン

じゃがいも

ブロッコリー

カリフラワー

淡口しょうゆ

ポークブイヨン

白身魚フライ(50g)

玉ねぎ

人参

食塩

こしょう

濃厚ソース

キャベツ

人参

ボンレスハム

ホールコーン

醤油ドレッシング

ハイチーズ(12g)

36. 9

普诵牛乳

32.

0.52

0.13

3. 2

2 6

kcal

19 (火)

なにわポークコロッケ

シャキシャキ細河大根サラダ

ごけん

牛乳

かす汁

精白米

1本 普通牛乳

豚肉

玉ねぎ

人参

白ねぎ

信州みそ

赤みそ

3.9 濃口しょうゆ

揚げ油

みりん

食酢

0.65 削り節

ささがきごぼう

酒かすペースト

なにわポークコロッケ(50g)

細河大根(池田市産)

ささみフレーク

濃口しょうゆ

レモン(果汁)

こんにゃく

19.5

26

19 5

6.5

6.5

3 25 食塩

13

6. 5

kcal

g

20 (水)

・曜日	1 (金)		<お原 5 (火)	貝い>	・アレルキーをお持	ちの	方は、使用している: ┃7 (木)	食品?	を必ずご確認くださ 8(金)	ر ، ا	* 印は卵を使用し 11 (月)	ノたメ	^く ニュー、献立です。 ┃ 12 (火)	, <	<直送>は業者 13(水		たへ直接配送する食品 ┃ 14 (木)	けです。 「
献 立	ごはん 牛乳 おでん ほっけー夜干		減量ごはん 牛乳 みそラーメン まぐろのフレーク煮		アップルパン 牛乳 ポークビーンズ ポテトコロッケ		ごはん 牛乳 中華風コーンスープ 平つくねのおろしだれ	ı	ごはん はっ酵乳(ジョア) ピリ辛とん汁 いか天ぷら		ごはん 牛乳 八杯汁 とり天		ごはん 牛乳 かぽちゃのそぽろ煮 さんまの塩焼き		コッペパン 牛乳 ウインナーとキャ 照り焼きチキン	ベツのスープ	ごはん 牛乳 パンシットギサド ルンピア	2
	切干大根のソース炒め 精白米	95	レモンゼリー 精白米	90	ブロッコリーの和え物 アップルパン	1 =	野菜炒め 精白米	95	ほうれん草とツナのゴマ	95 95	セルフひむか丼 精白米	95	もやしの中華サラダ 梅干し 精白米	95	バジルポテト 黒豆きなこクリ コッペパン	-ム 1⊐	* うずら卵入りアドカミニフィッシュ 精白米	95
	普通牛乳	1本		1本	(小麦80g) 普通牛乳	1本		1本	はっ酵乳(ジョア)	1本	普通牛乳	1本		1本	(小) 普通牛乳	₹80g) 1本		1本 -
材料	厚ミ大じカ人こさ 濃砂 か	32. 5 39 13 32. 5 13 13 13 6. 5 6. 89 2. 08 2. 08 7 19. 5 1. 95 13 0. 26 1. 69 0. 07 5. 2 1. 69 0. 13 0. 03 0. 65	食塩こしょうなたね油まぐろ油漬焼き竹輪	52 26 19.5 13 13 6.5 3.9 26 9.1 1.3 0.07 0.04 1.3 26 6.5 5.1 10.4 1.3 1.17	じゃがいも 人を した した した した は した は した した は した した は した した は した は した と つ ブ れ つ ブ れ つ ブ と り で う で う で う で う で う で う で う で う で う に ら た ら た ら た ら と ら と ら と ら と ら ら る と ら と ら ら ら ら と ら ら と ら と	39 10. 4 39 39 19. 5 13 10. 4 13 6. 5 5 0. 45 0. 03 0. 65 5. 2 2 13 26 6. 5 5. 2	とうもルースト ホール カスローン 人をのら ガラロ は カスロース ト カラ ス し か の	26 32.5 19.5 9.1 13 6.5 3.9 26 5.2 0.39 0.65 10.4 2.6 1.95 0.39 26 13 1.56 0.07 0.03 0.03 0.03 0.03 0.03 0.03 0.03	豚大さ里人青信赤ト削 い揚み濃砂レ片 まほ人白ノ淡 (50g) かげり口糖モ栗 ぐう参すンロ がぶ よ 果 油ん ごっょっこう かけり かけり カー・	32. 5 26 13 13 13 3. 9 7. 15 6. 5 0. 13 3. 25 1 2. 99 2. 6 0. 65 0. 39 1 32. 5 6. 5 1. 3 5. 2 0. 5 0. 5 0. 5 0. 5 0. 5 0. 5 0. 5 0. 5	大里人根干淡日食削だ片と揚み濃砂片豚切人さピ冷冷淡に根芋参みし口本塩りし栗りげり口糖栗肉干参さ一凍凍口ばたよ 布 (50ょ り 根 きンろろよい ししうの がく にゆ がく かく かく がく がく	39 32.5 13 13 2.6 0.13 5.2 1.3 0.26 0.65 13 2.6 0.65 13 2.6 0.65 2.6 0.39 32.5 2.6 0.13 32.5 2.6 0.39 32.5 32.6 0.13	さんま (開き) (40g) 精製塩 ささみフレーク 緑豆もやし きゅうり 人食酢 砂糖しょうゆ ごま油 梅干し (15g)	45. 5 26 52 19. 5 13 6. 5 6. 5 2. 6 5 1. 3 0. 65 1. 3 10. 4 19. 5 13 13 2. 6 1. 9 13 13 13 13 10. 13 13 13 13 14 15 15 15 16 16 17 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	カキ玉人パポック (乾) コウッヤね参セーロ塩し 肉口糖り栗 ペッね凍ジロ塩リーウッ (ちのg) 濃砂み片 まカ玉冷パ濃食オーロ塩 し 物しま ん粉 あトぎおルし ブ こっかい 濃度 ト にスゆ コーダ コーダー コーダー コーダー カー コーダー カー・ストー・ストー・ストー・ストー・ストー・ストー・ストー・ストー・ストー・スト	32. £ 26 13 0. 00 06 6. 5 3. 9 0. 33 0. 00 06 5 5 0. 35 12 £ 2. £ 6 1. 94 0. 26 6. £ 6	は 玉キ人 エート は こく で で で で で で で で で で で で で で で で で で	26 19.5 39 39 39 19.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 1.3 0.39 0.26 1.3 1.3 5.2 3.12
									いい歯の日献る	Ť	宮崎県の料理	$\overline{}$					フィリピンの科	理
· -> 11 + *	772	leas I	750	lea a l	0.41	kaal	720	kaal	770	<u></u>	779	<u></u>	054	lean I	902	lean	072	- kaal
なれ"- 蛋白質	773 37. 8	kcal g	750 27. 2	kcal g	841 36. 3	kcal	732 29. 7	kcal	778 30. 5	kcal	772 34. 3	kcal g	854 34. 4	kcal g	802 36. 4	kca g	31.3	kcal
	37. 8 25. 5												34. 4				31.3	
蛋白質 脂質	37. 8 25. 5	g	27.2 20.1 22 (金) ごはん 牛乳 里芋のみそ汁 ちくわの磯辺揚げ セルフ高菜ごはん	g	36. 3 27. 3	g	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮 お好み焼き ほうれん草のそぼろ炒	g g s 物	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンパーグのデミソー ブロッコリーのマヨサ	g g	34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛乳 かめスープ しゅうまい デジブルコギ	g	34.4 31.6 29 (金) ごはん はっ酵乳 (アシドミル チキンカレー あじフライ チンゲン菜のソテー	90 90	36.4 34.4 令和5年度 (池	g 8 ふくま	31.3 29.4 るアイテアメニュー の中学生が考えた約	g g コンテ
蛋白質 脂質 ・曜日 献	37.8 25.5 1 21 (木) ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 *あんかけ卵	g	27.2 20.1 22(金) ごはん 牛乳 里芋のみそ汁 ちくわの磯辺揚げ	g	36.3 27.3 25 (月) ごはん 牛乳 のっぺい汁 さばのごま醤油焼き	g	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮 お好み焼き ほうれん草のそぼろ炒 ごま塩 精白米	g g 気物 少め 97.5	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンバーグのデミソー ブロッコリーのマヨサ りんごジャム コッペパン	g g	34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛乳 しゅうまい	g	34.4 31.6 29 (金) ごはん はっ酵乳 (アシドミル チキンカレー あじフライ	90 90	36. 4 34. 4 令和5年度	g 8 ふくま	31.3 29.4 るアイテアメニュー の中学生が考えた約 献立名	g g コンテ
を 自質 脂質 ・曜日 献	37.8 25.5 1 21 (木) ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 *あんかけ卵 小松菜の中華炒め	g	27. 2 20. 1 22 (金) ごはん 牛乳 里芋のみそ汁 ちくわの磯辺揚げ セルフ高菜ごはん わらびもち 精白米	g	36.3 27.3 25 (月) ごはん 牛乳 のっぺい汁 さばのごま醤油焼き ひじきの五目煮	g	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮 お好み焼き ほうれん草のそぼろ妙ごま塩 精白米 さつまいもカット	g g がかかかりがある。 13	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンバーグのデミソー ブロッコリーのマヨサ りんごジャム	g g -ス ナラダ	34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛乳 わかめスープ しゅうまい デジプルコギ 型抜きチーズ 精白米	g	34.4 31.6 29 (金) ごはん はっ酵乳 (アシドミル チキンカレー あじフライ チンゲン菜のソテー みかん 精白米	g g ・ク)	36.4 34.4 令和5年度 (池	g 8 ふくま	31.3 29.4 るアイテアメニュー の中学生が考えた約 献立名 ピリ辛とん汁	g g コンテ
近白質 脂質 ・曜日 献	37.8 25.5 21 (木) ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 *あんかけ卵 小松菜の中華炒め 精白米 普通牛乳 ミートボール(小) 玉ねぎ	g g 95 1本 52 45.5	27. 2 20. 1 22 (金) ごはん 牛乳 里芋のみそ汁 ちくわの磯辺揚げ セルフ高菜ごはん わらびもち 精白米 普通牛乳 鶏肉 細切れ 玉ねぎ	g g 95 1本 19.5 26	36.3 27.3 25 (月) ごはん 七乳 のっぺい汁 さばのごま醤油焼き ひじきの五目煮 精白米 普通牛乳 鶏肉 細切れ 大根	g g 95 1本 26 19.5	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮 お好み焼き ほうれん草のそぼろ炒 ごま塩 精白米 さつまいもカット 普通牛乳	g g g が りめ 97.5 13 1本 32.5	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンパーグのデミソー ブロッコリーのマヨサ りんごジャム コッペパン (小麦80g) 普通牛乳 アルファベットマカロニ 豚肉	g g -ス ナラダ 1コ 1本 5.2 26	34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛乳 わかめスープ しゅうまい デジカチーズ 精白米 普通牛乳 鶏肉 細切れ なると	g g 95 1本 26 13	34.4 31.6 29 (金) ごはん はっ酵乳 (アシドミル チキンカレー あじフライ チンゲン菜のソテー みかん 精白米 はっ酵乳(アシドミルク) 鶏肉 細切れ 玉ねぎ	g g yク) 95 1本 32.5 45.5	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日	g ふくま・ 丑市内の	31.3 29.4 るアイテアメニュー の中学生が考えた約 献立名	g g g g g g g g g g g g g g g g g g g
を 自質 脂質 ・曜日 献	37.8 25.5 1 21 (木) ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 *あんかけ卵 小松菜の中華炒め 精白米 普通牛乳 ミートボール(小) 玉ねぎ 人参	g g 95 1本 52 45.5 45.5 19.5	27. 2 20. 1 22 (金) ごはん サニックを対 さくわの機辺揚げ セルフ高菜ごはん わらびもち 精白米 普通牛乳 鶏肉 細切れ 玉虫芋 かぶ	g g 95 1本 19.5 26 19.5 13	36.3 27.3 25 (月) ごはん 中乳ペい汁 さばのの五目煮 精白米 普通牛乳 鶏肉 細切れ 大根 エカリストライン 乗りたった。	g g g 95 1本 26 19.5 13 13	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮 お好み焼き ほうれん草のそぼろ妙ごま塩 精白米 さつまいもカット 普通牛乳 豚肉 さつま揚げ 細河大根(池田市産)	g g g y か 97.5 13 1本 32.5 26 52	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンバーグのデミソー ブロッコリーのマヨサ りんごジャム コッペパン (小麦80g) 普通牛乳 アルファベットマカロニ 豚肉 エヤベツ 玉ねぎ	g g r ナラダ 1コ 1本 5.2 26 26 26	34.3 25.1 28 (木) ごはん キ乳かめスープ しゅうブルチーズ 精白米 普通牛乳 鶏肉と 動りれなを燥わかめ 玉ねぎ	g g g 95 1本 26 13 0.39 19.5	34.4 31.6 29 (金) ごはが軽乳 (アシドミル チキンカレー あじフライ チンゲン英のソテー みかん 精白米 はっ酵乳(アシドミルク) 鶏肉 細切れ 玉ねぎがいも 人参	g g g (ク) 1本 32.5 45.5 39 13	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日	度 ふくま : 田市内の	31.3 29.4 37イテアメニュー 0中学生が考えた約 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら いた草とツナのゴマ	g g g コンテ 論食メニ
自質 脂質 ・曜日 献	37.8 25.5 21 (木) 21 (木) 21 (木) 4乳 内団子の酢豚風 *あんかけ卵 小松菜の中華炒め 精白米 普通牛乳 ミートボール(小) 玉ね菜 人参 たけのこ ピーマン	g g 95 1本 52 45.5 45.5 6.5 2.6	27. 2 20. 1 22 (金) ごはん 牛乳 里芋のみそ汁 ちくわの磯並ごはん わらびもち 精白米 普通牛乳 鶏肉 ぎ 里芋 かぶ参 小松菜	g g 95 1本 19.5 26 19.5 13 6.5 6.5	36.3 27.3 25 (月) ごはん 七乳 のつべい汁 さばのごま醤油焼き ひじきの五目煮 精白米 普通牛乳 鶏肉 細切れ 大根 里芋 こん参 青ねぎ	g g g 95 1本 26 19.5 13 13 9.1 3.9	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河み焼き ほうれん草のそぼろ炒 まは塩キ 精白米 さつまいもカット 普通牛乳 豚肉 さつま揚げ 細河大根(池田市産) 白菜 人参	g g g 97.5 13 1本 32.5 26 52 26 19.5	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンパーグのデミソー ブロッコリーのマヨサ りんごジャム コッペパン (小麦80g) 普通牛乳 アルファベットマカロニ 豚肉 キャベツ 玉ねぎ しゃがいも 人参	g g オラダ 1コ 1本 5.2 26 26 26 13 6.5	34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛かかうアック はいが、カープ しゅジがあっている。 デジ抜き米 着通牛乳 類肉る燥わが 数もおいか 動きのである 動きのである 動きのである。 動きのである。 動きのである。 もいかがある。 はいがある。 はいがもの。 はいがものがもの。 はいがもの。 はいがもの。 はいがものがら。 はいがもの。 はいがものがもの。 はいがもの。 はいがもの。 はいがものがもの。 はいがもの。	g g g 95 1本 26 13 0.39 19.5 19.5 13	34.4 31.6 29 (金) ごはん はっ酵乳 (アシドミル チキンカレー あじフライ チンゲン 菜のソテー みかん 精白米 はっ酵乳(アシドミルク) 鶏肉 細切れ 玉ねぎ じゃがいも 人参凍おろしにんにく カレールウA	g g g yク) 1本 32.5 45.5 39 13 0.2 13	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日	ままれる。 ほうれ 供するた	31.3 29.4 37イテアメニュー 0中学生が考えた約 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら いか天ぷら いがまから は、草とツナのゴマ めに内容を一部変	g g コンテ: 3食メニ 和え 更して
近白質 脂質 ・曜日 献	37.8 25.5 21 (木) ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 *あんかけ卵 小松菜の中華炒め 精白米 普通牛乳 ミートボール(小) 玉ねぎ 白菜 人参 たけのこ	g g 95 1本 52 45. 5 45. 5 19. 5 6. 5	27. 2 20. 1 22 (金) ごはん 牛乳 里芋のみそ汁 ちくわの磯菜ごはん わらびもち 精白米 普通牛乳 鶏肉 細切れ 玉ねぎ 里芋 ハ参	95 1本 19.5 26 19.5 13.5 6.5 7.8 7.8	36.3 27.3 25 (月) ごはん 牛乳 のっぺい汁 さばのごま醤油焼き ひじきの五目煮 精白米 普通牛乳 鶏肉 細切れ 大根 里子 こんにゃく 人参	g g g 95 1本 26 19.5 13 13 9.1	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮 お好み焼き ほうれん草のそぼろ対 落白つまいもカット 普通牛乳 豚肉 さつま場げ 細河大根(池田市産) 白菜 人参 こんにゃく さやいんげん	g g g 97.5 13 1本 32.5 26 52 26	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンバーグのデミソー ジャムニジャム コッペパン (小麦80g) 普通牛乳 アルファベットマカロニ 豚肉 キャベツ 玉ねぎ じゃがいも	g g g -ス ナラダ 1コ 1本 5.2 26 26 26 26 13	34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛乳かめスープ しゅジ抜きコギ 若白米 普通 中乳 鶏肉る燥わずめ 玉白火参	g g g 95 1本 26 13 0.39 19.5 19.5 13	34.4 31.6 29 (金) ごはが軽乳 (アシドミルチキンカレー あじフライ チンゲン菜のソテー みかん 精白米 はっ酵乳 (アシドミルク) 鶏肉 細切れ 玉ねぎ じゃがいも 人参 冷凍おろしにんにく カレールウB ポークブイヨン	g g g (ク) 1本 32.5 45.5 39 13 0.2	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日	ままれる。 ほうれ 供するた	31.3 29.4 37イテアメニュー 0中学生が考えた約 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら いた草とツナのゴマ	g g コンテ: 3食メニ 和え 更して
を 自質 脂質 ・曜日 献	37.8 25.5 21 (木) 4乳 (木) 4乳 (木) 4乳 (木) 4乳 (木) 4乳 (木) 4乳 (木) 5 (木) 6 (木) 6 (木) 6 (木) 6 (木) 7 (木) 7 (木) 8 (木)	95 1本 52 45.5 45.5 6.5 6.5 6.5 3.9 2.6 1.3	27. 2 20. 1 22 (金) ごは乳 里芋のみそ汁 ちくれつ高もち 精白・半乳 鶏肉はや 半乳 鶏肉はが、 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	95 1本 19.5 26 19.5 13 6.5 7.8 7.8 3.25	36.3 27.3 25 (月) ごは乳 のはは乳 のっぱい汁 さばごの五五目煮 精白 本牛乳 類根 サーンができる 大きでした。 がい。 がいした。 がした。 がした。 がした。 がした。 は、 がした。 は、 がした。 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、	95 1本 26 19.5 13 9.1 3.9 0.13 4.81 0.39 2.6 0.26	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 押入 規のほくほく系 お好み焼ん草のそぼろ炒 請白当まいもカット 普通 牛乳 豚肉 さぞれ(他田市産) こま場(が出田市産) こまりにいしょう。	g g g 97.5 13 1本 32.5 26 52 26 19.5 6.5 6.5 6.5 1.95 1.95	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンパーグのデミソー リんごジャム コッペパン (小麦80g) 普通牛乳 アルファベットマカロニ 豚肉 キャねぎ じゃがいも 人参 パセリ(乾) ポークブ・ラゆ	g g g サラダ 1コ 1本 5.2 26 26 26 26 13 6.5 0.05 6.5	34.3 25.1 28 (木) では、1 では、1 かりまい、1 でが、1 を対し、1 でが、2 を対し、1 でが、2 を対し、2 を対し、2 を対し、3 でが、2 を対し、3 でが、3 でが、4 でが、4 でが、5	95 1本 26 13 0.39 19.5 19.5 19.3 23.4 4.55 0.65	34.4 31.6 29 (金) ごはが軽乳 (アシドミルチキンカレー あじフライ チンゲン菜のソテー みかん 精白米 はっ酵乳 (アシドミルク) 鶏肉 細切れ 玉ねぎ じゃがいも 人参 冷凍おろしにんにく カレールウB ポークブイヨン	g g g 95 1本 32.5 45.5 39 13 0.2 13 13 6.5	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日 8日(金) ※給食で提	まるたけでは、 はった はった はった けずるたけでは、 かけにおい	31.3 29.4 37イテアメニュー 37イテアメニュー か学生が考えた約 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら いかきとツナのゴマ めに内容を一部変 イスアイテアポー	gggggggggggggggggggggggggggggggggggg
版白質 脂質 ・曜日 献	37.8 25.5 21 (木) 21 (木) 4乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中	g g g 95 1本 52 45.5 45.5 19.5 6.5 2.6 6.5 3.9 2.6	27. 2 20. 1 22 (金) ごはん 牛里芋のみそ汁 ちくかの高もち 精 強力を強逆ごはん わらび米 普 通 中 乳 鶏肉ね芋ぶ 人小が参 ボホみみ節昆 焼竹輪(大)(40g)	95 1本 19.5 26 19.5 13 6.5 6.5 7.8 7.8 3.25 0.2	36.3 27.3 25 (月) ごはん 牛乳 のっぱい計ま醤油焼き ひじきの五五目煮 精白 米 普通 牛乳 鶏肉根芋にやく 青ねいしよう おおいしよう ではりにようゆ 削見取りごま	95 1本 26 19,5 13 13 9,1 3,9 1 3,9 2,6 6 0.26 0.29	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん キ乳 大人 (大) でも乳 (大) でも乳 (大) でも乳 (大) でも乳 (大) でも乳 (大) できる (大)	g g g 97.5 13 1本 32.5 26 52 26 19.5 19.5 6.5 6.5 1.95	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンパープリーのマミョサ りんごパン (小麦80g) 普通牛乳 アルファベットマカロニ 豚肉 キャベベツ まねがいも 人をがいたし、 大きりフィーリンプ・ウルンで がカーしょう 変塩 こしょう	g g d 1コ 1本 5.2 26 26 26 13 0.05 6.5 5.2 0.39 0.03	34.3 25.1 28 (木) では、1 では、1 かりまい、1 でが、1 を対し、1 でが、2 を対し、1 でが、2 を対し、2 を対し、2 を対し、3 でが、2 を対し、3 でが、3 でが、4 でが、4 でが、5	95 1本 26 13 0.39 19.5 13 23.4 4.55 0.65 0.03	34.4 31.6 29 (金) ごはか はっ酵乳 (アシドミルチキンフラント チンフラント 新白米 はっ酵乳 (アシドミルク) 鶏肉 部 (アシドミルク) 鶏肉 おびれ 玉ねがいも 大きながいも 大きながいも 大きなールールブようゆ なたりしている カレールブようゆ なじつしたれ油	g g g 95 1本 32.5 45.5 39 13 6.5 1.3 1.3	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日 8日(金) ※給食で提	まるたけでは、 はった はった はった けずるたけでは、 かけにおい	31.3 29.4 るアイテアメニュー の中学生が考えた料 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら いた草とツナのゴマ めに内容を一部変	gggggggggggggggggggggggggggggggggggg
極胎・ 献立	37. 8 25. 5 21 (木) 41 (木) 41 (本) 41 (本) 42 (本) 42 (本) 43 (本) 44 (本) 45 (本) 46 (本) 47 (本) 48 (本) 48 (本) 48 (本) 48 (本) 48 (本) 49 (本) 40	95 1本 52 45.5 45.5 6.5 6.5 6.5 6.5 1.3 1.3	27. 2 20. 1 22 (金) ごはん 里芋のかみそ汁 ちくかの高もち 精通 牛 乳 鶏肉ね芋が参菜をその前にしたが多なからの高も方が表するがいます。 まずい おいか はん かんり はん	95 14本 19.5 26 19.5 6.5 7.8 7.8 5 0.2	36.3 27.3 25 (月) ごは乳 のはは乳 のはは乳 のがである 若 を ないい計 でのきのがである おいでのきのがである おいでのがである おいでのがである。 おいでは、 はいのでは、 はい	95 1本 26 19.5 13 13 13 9.1 3.9 0.13 4.81 0.26 0.26 1コ 0.39 2.1 0.39	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 押入焼や草のそぼろ炒 精白のまりをできまります。	g g g 97.5 13 1.本 32.5 26 19.5 6.5 6.5 6.5 1.3 0.65	30.5 22.7 27 (水) 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンパーグリーののママリりんごジャム コッペパン (小麦80g) 普通牛乳 アルファベットマカロニ 豚肉 キャベッ 玉ねがいも 人をサリ(乾)ポークレよう が、カークレよう はよう ハンパーラスソース	g g g 1コ 1本 5.2 26 26 26 26 26 13 6.5 0.05 6.5 0.03 0.03 0.03	34.3 25.1 28 (木) 28 (木) ごは乳 かりでではれる からアンドを 特面を 対象のでは、 ののででは、 ののででは、 ののででは、 ののででは、 ののででは、 ののででは、 ののででは、 ののででは、 ののでは、 のの	g g g 95 1本 26 13 0.39 19.5 13 23.4 4.55 0.03	34.4 31.6 29 (金) ごはが がいれてアシドミルチキンフライ チンフライ チンプン菜のソテー みかん 精白 離別(アシドミルク) 鶏肉 細切れ 玉ねがいも 人参おらしにんにく カレールブイョウ またれ油	g g g 7) 1本 32.5 45.5 39 13 6.5 1.3 1.3	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日 8日(金) ※給食で提	ままるたける ままま ままま ままま ままま ままま ままま まままま まままま	31.3 29.4 37イテアメニュー 37イテアメニュー 4 中学生が考えた約 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら いをとツナのゴマ めに内容を一部変 イスアイテアポー かわりしたくなるい び進む!残さず食へ	型 コンテ 記食メニ 和え フント いか、よう
<u>蛋脂原</u> 献立 材質質 日	37.8 25.5 1 21 (木) 21 (木) 4 1 21 (木) 4 1 3	g g g 95 1本 52 45.5 45.5 19.5 6.5 6.5 6.5 2.6 6.5 3.9 2.6 3.1 3.3 1.3	27. 2 20. 1 22 (金) 22 (金) 21 (金) 22 (金) 21 (金) 22 (金) 21 (金) 22 (金) 21 (金) 22 (金) 23 (金) 24 (金) 25 (金) 26 (本) 27 (金) 27 (金) 28	95 126 19.5 26 19.5 13 6.5 6.5 7.8 3.25 0.2	36.3 27.3 25 (月) ごは乳 のはは乳 のはは乳 のがである 若 を ないい計 でのきのがである おいでのきのがである おいでのがである おいでのがである。 おいでは、 はいのでは、 はい	95 1本 26 19.5 13 9.1 3.9 0.13 4.81 0.26 0.26 1コ 0.39 2.6	29.7 23.8 26 (火) さ26 (火) さつ乳 (火) さつ乳 根のほこ (はなくほう) おけられない (はないないないないないないないないないないないないないないないないないないない	g g g 97.5 13 1本 32.5 52 26 19.5 1.9.5 1.95 6.5 1.95 6.5 1.3 0.65	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンロッグパン リルーのでマリー りんごパン (小麦80g) 普通牛乳 アルファベットマカロニ 豚肉 キモねがいも 人をサークしょう パーフしょう でリーフは、アーフに、アーフに、アーフに、アージーのは、ア	g g g 1 ココ 1本 5.2 26 26 26 13 6.5 5 6.5 5 5.2 0.39 0.03 1 1 3 6.5 5 6.5 6 6.5 5 6.5 5 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7	34.3 25.1 28 (木) 28 (木) 21 (本) 28 (木) 29 (木) 29 (木) 20 (本) 20 (本) 20 (本) 21 (本) 22 (本) 23 (本) 24 (本) 25 (本) 26 (本) 27 (本) 27 (本) 28 (本) 29 (g g g 95 1本 26 13 0.39 19.5 19.5 13 23.4 4.5 5 0.65 0.03	34.4 31.6 29 (金) ごはか (アシドミルチンフゲートの (アンテールの (アンチルの (アンテールの (アンテールの (アンチルの (アンチルの (アンテールの (アンチルの (アン	g g g 95 1本 32.5 45.5 39 0.2 13 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日 8日(金) ※給食で提	ままるたける ままま ままま ままま ままま ままま ままま まままま まままま	31.3 29.4 37イテアメニュー 37イテアメニュー か学生が考えた約 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら いかきとツナのゴマ めに内容を一部変 イスアイテアポー	型 コンテ 記食メニ 和え フント いか、よう
<u>蛋脂原</u> 献立 材質質 日	37.8 25.5 21 (木) 21 (木) 41 (本) 41 (本) 41 (本) 42 (本) 42 (本) 43 (本) 44 (本) 45 (本) 46 (本) 47 (本) 48 (g g g 95 1本 52 45.5 45.5 6.5 6.5 6.5 6.5 1.3 1.3	27. 2 20. 1 22 (金) ごはん 里芋のかみそ汁 ちくかの高もち 精 通 内 からのます	g g g 95 19.5 26 19.5 6.5 7.8 3.25 0.2	36.3 27.3 25 (月) ごは乳 ペン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	95 1本 26 19.5 13 13 9.1 13 9.0 13 4.81 0.39 2.6 0.26 1コ 0.39 2.6 0.30 1.30 0.30 1.30 0.30 1.30 1.30 1.30	29.7 23.8 26 (火) さつまい はん はん はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい は	g g g 97.5 13 1.本 32.5 26 19.5 6.5 6.5 6.5 1.3 0.65	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンロッグパン リルーのでマリー りんごパン (小麦80g) 普通牛乳 アルファベットマカロニ 豚肉 キモねがいも 人をサークしょう パーフしょう でリーフは、アーフに、アーフに、アーフに、アージーのは、ア	g g g 1コ 1本 5.2 26 26 26 26 26 5.2 0.05 6.5 5.2 0.03 0.03	34.3 25.1 28 (木) 28 (木) では、1 がは、1 がいからブき米 精	g g g 95 1本 26 13 0.39 19.5 13 23.4 4.55 0.03 3 3 2.5 6.5 6.5 6.5 8.3 9 0.39	34.4 31.6 29 (金) ごはが 10 ジャドミル チャピンフゲン 新白 離乳 (ア・カカイ チカカイ 東の ソテー みかり まかり おいも 大きながいも 大きながいもした。 大きながいもした。 大きながいもした。 大きながいもした。 大きながいもした。 大きながいもした。 大きながいもした。 大きながいもした。 大きながいもした。 大きながいからない。 カレークしな油 でする。 でする。 でする。 でする。 でする。 でする。 でする。 でする。 でする。 でする。 でする。 でする。 でする。 できながいますながいまする。 できながいまながいまする。 できながいまながいまながいまなが、 できながいまなが、 できながいまなが、 できながいまなが、 できながいまなが、 できながいまなが、 できなが、 できなが、 できながいまなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できながいまなが、 できながが、 できなが、 できなががが、 できながが、 できながが、 できなががが、 ・ できなががが、 できなががが、 できながががががががががががががががががががががががががががががががががががが	g g g 95 1本 32.5 45.5 39 13 6.5 1.3 1.3 1.3 5.2 5.2	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日 8日(金) ※給食で提 ピリ辛と ゴマ和え	ままるた サオるた サインにおいてご飯か	31.3 29.4 るアイテアメニュー の中学生が考えた料 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら い草とツナのゴマ めに内容を一部変 イスアイテアポー かわりしたくなるい が進む!残さず食へ の給食で使用してい	g g g g g g g g g g g g g g g g g g g
<u>蛋脂原</u> 献立 材質質 日	37. 8 25. 5 21 (木) 41 (木) 41 (オ) 41	g g g 95 1本 52 45.5 45.5 19.5 6.5 6.5 6.5 9.2 6.5 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3	27. 2 20. 1 22 (金) 1 22 (金) 1 4	g g g 95 19.5 26 19.5 6.5 7.8 3.25 0.2	36.3 27.3 25 (月) だは乳のはじに対しています。 神のはじいできる。 精音の根本にはいいできる。 発生にいいではいいではないにはいいではいいできる。 利力にはいいではいいではいいではいいではいいではいいではいいではいいではいいではいい	95 1本 26 19.5 13 13 13 9.1 3.9 0.13 4.81 0.26 0.26 1コ 0.39 0.65 0.39	29.7 23.8 26 (火) さつ乳	g g g 97.5 13 1.本 32.5 26 19.5 19.5 6.5 6.5 1.95 1.3 0.65	30.5 22.7 27 (水) 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンバーフリー ガリーののでマットマカロニスープ カンパン (小麦80g) 普通牛乳 アル肉 キャなぎいも 人をサリクナーカーとよう パセクナーカーとよう ハング (50g) デマスタトピューレー	g g g 1 ココ 1本 5.2 26 26 26 13 6.5 5 6.5 5 5.2 0.39 0.03 1 1 3 6.5 5 6.5 6 6.5 5 6.5 5 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7	34.3 25.1 28 (木) 28 (木) 心 い が が が が が が が が が を か で で な で で で で で で で で で で で で で	g g g 95 1本 26 13 0.39 19.5 13 23.4 4.55 0.03 39 32.5 6.5 6.5 6.5 3.9 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3	34.4 31.6 29 (金) ごはの部・ファインの はいのでは、アーーのでは、アーのでは、アーーのでは、アーーのでは、アーのでは、アーのでは、アーーのでは、アーのでは、アーのでは、アーの	g g g 95 1本 32.5 45.5 39 13 0.2 13 13.6 5.2 5.2	36.4 34.4 令和5年度 (池) 実施日 8日(金) ※給食で提 ピリマ和え	ままます。 ままま ままま ままま ままま ままま ままま まままま まままま	31.3 29.4 37イテアメニュー ウ中学生が考えた料 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら い草とツナのゴマ めに内容を一部変 イスアイテアポー かわりしたくなるい が進む!残さず食へ の給食で使用して	夏 見 コンテン (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)
<u>香脂脂·</u> 献立 材質質 日	37. 8 25. 5 21 (木) 22 (木) 23 (木) 24 (木) 25 (木) 26 (木) 27 (木) 28	g g g 752 45.5 45.5 19.5 6.5 6.5 6.5 6.5 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3	27. 2 20. 1 22 (金) ごは乳のわの高も 単単キカーのの高も 精	g g g 95 1本 19.5 26 6.5 19.3 6.5 6.5 7.8 3.25 0.0 4 1コ 6.5 9.1	36.3 27.3 25 (月) だは乳へのさいけま語目 精音 強肉根学の参ねし口塩が見切りしばす口糖り果 肉豆し参い がはじ おいけい がい	95 1本 26 19,5 13 9,1 3,9 0,13 4,8 1 0,39 2,6 6,1 3 0,39 6,5 3,9 0,98	29.7 23.8 26 (火) 26 (火) 26 (火) 27 (火) 28 (火) 29 (火) 29 (火) 20 (g g g 97.5 13 1本 32.5 26 52 26 19.5 1.95 5.1.95 6.5 1.95 5.2 97.5 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカーコニスープ ハンパッピップリーのののでママリーリーのででマーコジパン (小麦80g) 普通牛乳 アル肉 べぎいも トマイン (多の) ボットマカロニ 豚ャねを参 リクブしょう バーロしょう ハンダケトターピーカー ボットマカロニ ボットマースト マススト マススト マススト マカロー ボットマー ボットマカロー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボット ボット ボット ボット ボット ボット ボット ボット	g g f 1ココ 1本 5.2 26 26 26 13 6.5 5.2 0.39 0.03 1 コ 6.5 5.2 0.39 0.03	34.3 25.1 28 (木) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 29 (本) 40 (18g) 20 (18g) 20 (18g) 21 (18g) 22 (18g) 23 (18g) 24 (18g) 25 (18g) 26 (18g) 27 (18g) 28 (18g) 29 (18g) 29 (18g) 20 (18g)	g g g 95 1本 26 13 0.39 19.5 13 23.4 4.55 0.65 0.03 39 32.5 6.5 3.9 0.33 39 32.5 6.5 3.9 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3	34.4 31.6 29 (金) には 31.6 29 (金) には 41.4 ボルイ 22.5 ボルイ 31.6 29 (金) ドレー ボルイ 31.6 ボルイ 40.6 ボルイ 31.6 ボルイ 3	g g g 95 1本 32.5 45.5 39 0.2 13 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3	36.4 34.4 令和5年度 (池) 実施日 8日(金) ※給食で提 ピリマ和え	ままます。 ままま ままま ままま ままま ままま ままま まままま まままま	31.3 29.4 るアイテアメニュー の中学生が考えた約 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら い位とツナのゴマ めに内容を一部変 イスアイテアポー かわりしたくなるい が進む! 残さず食へ の給食で使用して にいさつまいも	夏 見 コンテン (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)
長脂・ 献立 材質 理	37. 8 25. 5 21 (木) 22 (木) 23 (木) 24 (木) 25 (木) 26 (木) 27 (木) 28	g g g 95 1本 52 45.5 45.5 19.5 2.6 6.5 6.5 6.5 1.3 1.3 1.3 1.3 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	27. 2 20. 1 22 (金) 21 (金) 22 (金) 21 (金) 22 (金) 22 (金) 24 (金) 25 (金) 26 (金) 27 (金) 27 (金) 28 (金) 29 (金) 20 (金) 20 (金) 20 (金) 20 (金) 20 (金) 21 (金) 22 (金) 24 (金) 25 (金) 26 (金) 27 (金) 28 (金) 28 (金) 29	g g g 95 19.5 26 19.5 6.5 7.8 7.8 3.2 5 0.2 11コ 6.5 0.04 0.13 5.2	36.3 27.3 25.0 (1) (1) (2) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	g g g 795 1本 26 19,5 13 39,1 39,1 39,1 39,1 39,1 39,1 39,1 3	29.7 23.8 26 (火) 26 (火) 27 (火) 28 (火) 29 (火) 29 (火) 20 (g g g 97.5 13 1本 32.5 26 19.5 5.2 6.5 1.95 1.3 0.65	30.5 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカーコニスープ ハンパッピップリーのののでママリーリーのででマーコジパン (小麦80g) 普通牛乳 アル肉 べぎいも トマイン (多の) ボットマカロニ 豚ャねを参 リクブしょう バーロしょう ハンダケトターピーカー ボットマカロニ ボットマースト マススト マススト マススト マカロー ボットマー ボットマカロー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボットマー ボット ボット ボット ボット ボット ボット ボット ボット	g g g 1コ 1本 5.2 26 26 26 13 6.5 0.05 6.5 2.0 39 0.03 1コ 6.5 3.9 0.65	34.3 25.1 28 (木) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 29 (本) 40 (18g) 20 (18g) 20 (18g) 21 (18g) 22 (18g) 23 (18g) 24 (18g) 25 (18g) 26 (18g) 27 (18g) 28 (18g) 29 (18g) 29 (18g) 20 (18g)	95 1本 26 13 0.39 19.5 13 23.4 4.55 0.03 39 32.5 6.5 6.5 6.5 0.03 3.3 0.33 3.3 0.33 1.3 0.33 1.3 0.35 1.3 0.35 1.3 0.35 1.3 0.35 1.3 0.35 1.3 0.35 1.3 0.35 1.3 0.35 1.3 0.35 1.3 0.3 1.3 0.3 1.3 0.3 1.3 0.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1	34.4 31.6 29 (金) には 31.6 29 (金) には 41.4 ボルイ 22.5 ボルイ 31.6 29 (金) ドレー ボルイ 31.6 ボルイ 40.6 ボルイ 31.6 ボルイ 3	g g g 7 95 1本 32.5 45.5 39 0.2 13 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3	36.4 34.4 令和5年度 (池) 実施日 8日(金) ※給食で提 ピゴマ和え	まま ふくま : 田市内 の はするた 十 おこ かっしま フリんま	31.3 29.4 37イテアメニュー ウ中学生が考えた約 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら い草とツナのゴマ めに内容を一部変 イスアイテアポ の かわりしたくなるい び進む!残さず食へ の給食で使用して ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	夏 コンテンス コンテンス マーカー スタース フェース フェース フェース ラー マーカー マーカー マーカー マーカー マーカー マーカー マーカー マ
白脂・ 献立 材質 甲	37. 8 25. 5 21 (木) 22 (木) 23 (木) 24 (木) 25 (木) 26 (木) 27 (木) 28 (木) 29	95 1本 52 45.5 45.5 6.5 2.6 6.5 3.9 2.6 6.5 3.9 2.6 0.2 0.2 0.2 0.13 0.65	27. 2 20. 1 22 (金) 22 (金) 21 (金) 22 (金) 22 (金) 24 (金) 25 (金) 26 (金) 27 (金) 27 (金) 28 (金) 29 (金) 20 (金) 20 (金) 20 (金) 20 (金) 21 (金) 22 (金) 24 (金) 25 (金) 26 (金) 27 (金) 28 (金) 29	g g g 95 19.5 26 19.5 13 6.5 6.5 7.8 8.3 2.25 0.2 19.5 0.2 6.5 0.0 9.5 0.0 19.5 0.0 0.0 19.5 0.0 19.5 0 0.0 19.5 0.0 19.5 0.0 19.5 0 0.0 19.5 0 0.0 19.5 0 0.0 19.5 0 0.0 19.5 0 0 0.0 19.5 0 0.0 19.5 0 0.0 19.5 0 0.0 19.5 0 0.0 19.5 0 0.0 19.5 0 0 0.0 19.5 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	36.3 27.3 25 (月) だは乳っのばじ 白 通 内根芋んのきの 米 乳 細切い はいかい かっぱじ 白 通 内根芋んの かいじょ かいし 節星切りし がったり 切り しばす ロ糖り栗 内豆し参いし かいし がいし がいし がいし がい かい はんけっかい はんけっかい はんけっかい はんけっかい はんけっかい はんけっかい はんけっかい はんけっかい はんかい はんけっかい はんかい はんかい はんかい はんかい はんかい はんかい はんかい はん	95 1 本 26 19.5 13 3 9.1 3.9 0.13 0.39 2.6 6.5 0.39 0.98 13 3.9 0.98 13 3.9 0.98	29.7 23.8 26 (火) 26 (火) 26 (火) 27 28 29 29 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	度 度 97.5 13 1本 32.5 26 52 26 19.5 1.95 1.30 0.65 1.95 1.30 1.	30.5 22.7 27 (水) 28 (水) 29 (g g d 1ココ 1本 5.2 26 26 26 26 13 6.5 5.2 20.39 0.03 1コ 5.3 9 2.6 6.6 5 6.5 6.5 6.5	34.3 25.1 28 (木) 28 (木) 26 (木) 27 (本) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 29 (本) 20 (本) 20 (本) 21 (本) 22 (本) 21 (本) 22 (本) 23 (本) 24 (本) 25 (本) 26 (本) 27 (本) 28 (本) 29 (本) 20 (95 1本 26 13 0 19.5 19.5 13 23.4 55 0.65 0.03 39 32.5 6.5 3.9 0.33 3.25 2.73 1.3 0.65	34.4 31.6 29 (金) ごはのかいでは、 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	g g g 95 1本 32.5 45.5 39 13 0.2 13 13.3 1.3 1.3 0.2 5.2 5.2 19.5 19.5 19.5 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	36.4 34.4 令和5年度 実施日 8日(金) ※給食で提 ピ ゴ マ 和 フッッ は か で は か で よか な か な か な か な か の 加工 な か か 等	ままます。 はする ナー おいで 今月 チカほ フリんま 、「学者	31.3 29.4 るアイテアメニュー の中学生が考えた約 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら い位とツナのゴマ めに内容を一部変 イスアイテアポー かわりしたくなるい が進む! 残さず食へ の給食で使用して にいさつまいも	g g g d n z y c n x s n n n z n n n z n n n z n n n z n n n z n
<u>蛋脂原</u> 献立 材質質 日	37. 8 25. 5 1 21 (木) 22 (木) 23 (木) 24 (木) 25 (木) 26 (エ) 27 (エ) 28 (エ) 29 (エ)	g g g 95 1本 52 45.5 45.5 16.5 2.6 6.5 6.5 6.5 3.9 2.6 1.3 1.3 1.3 0.65 0.5 0.65 0.65 0.65 0.65 0.65 0.65	27. 2 20. 1 22 (金) 21 (金) 22 (金) 22 (金) 22 (金) 22 (金) 22 (金) 22 (金) 24 (金) 25 (金) 26 (金) 27 (金) 27 (金) 28 (金) 29	95 14本 19.5 26 19.5 19.5 6.5 6.5 7.8 3.25 0.0 4 13.5 6.5 6.5 6.5 0.0 10.1 6.5 6.5 6.5 0.0 10.1 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5	36.3 27.3 25 () () () () () () () () () (95 1本 26 19.5 13 13 13 9.1 3.9 0.13 4.81 0.26 0.26 1.3 0.39 0.98 13 3.9 0.98 13 3.9 13 0.65 0.98 13 0.98 13 13 0.99 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13	29.7 23.8 26 (火) 26 (火) 26 (火) 27 28 29 29 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	度 度 97.5 13 1本 32.5 26 52 26 19.5 1.95 1.30 0.65 1.95 1.30 1.	30.5 22.7 27 (水) 28 (水) 29 (g g d 1ココ 1本 5.2 26 26 26 26 13 6.5 5.2 20.39 0.03 1コ 5.3 9 2.6 6.6 5 6.5 6.5 6.5	34.3 25.1 28 (木) 28 (木) 26 (木) 27 (本) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 29 (本) 20 (本) 20 (本) 21 (本) 22 (本) 21 (本) 22 (本) 23 (本) 24 (本) 25 (本) 26 (本) 27 (本) 28 (本) 29 (本) 20 (95 1本 26 13 0 19.5 19.5 13 23.4 55 0.65 0.03 39 32.5 6.5 3.9 0.33 3.25 2.73 1.3 0.65	34.4 31.6 29 (金) ごはのかいでは、 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	g g g 95 1本 32.5 45.5 39 13 0.2 13 13.3 1.3 1.3 0.2 5.2 5.2 19.5 19.5 19.5 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	36.4 34.4 令和5年度 実施日 実施日 ※給食で提 ツーフッ カブさ シ島ギー造 に シールを関 のアチーの タールを関 の ア 年の タールを タールを タールを タールを タールを タールを	まま (まま) (まま) (まま) (まま) (まま) (まま) (まま) (31.3 29.4 37イテアメニュー ウ中学生が考えた約 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら しん草とツナのゴマ めに内容を一部変 イスアイテアポー かわりしたくなるい が進む! 残さず食へ の給食で使用して ・パンマンまいもりん にいまり、	関
<u>蛋脂原</u> 献立 材質質 日	37. 8 25. 5 21 (木) 4 内のかけの中のかけの中のかけの中のかけの中のかけの中のかけの中のかけの中のかけの	95 1本 52 45.5 45.5 6.5 2.6 6.5 3.9 2.6 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 0.09 0.52 0.2 6.5 2.6 6.5 1.9 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1	27. 2 20. 1 22 (金) だ生型が、 22 (金) では乳 が 24 では乳 が 25 では乳 が 25 では乳 が 25 では乳 が 27 では乳 が 27 では乳 が 3 では乳 が 3 では乳 が 3 では乳 が 4 できる	95 14本 19.5 26 19.5 19.5 6.5 6.5 7.8 3.25 0.0 4 13.5 6.5 6.5 6.5 0.0 10.1 6.5 6.5 6.5 0.0 10.1 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5	36.3 27.3 25.3 25.3 (は乳っぱじ 白 通 肉根芋ん参ねし口塩りしばす口糖り栗 肉豆し参や口糖りりた かいし	95 1本 26 19.5 13 13 13 9.1 3.9 0.13 4.81 0.26 0.26 1.3 0.39 0.98 13 3.9 0.98 13 3.9 13 0.65 0.98 13 0.98 13 13 0.99 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13	29.7 23.8 26 (火) 26 (火) 26 (火) 27 28 29 29 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	度 度 97.5 13 1本 32.5 26 52 26 19.5 1.95 1.30 0.65 1.95 1.30 1.	30.5 22.7 27 (水) 28 (水) 29 (g g d 1ココ 1本 5.2 26 26 26 26 13 6.5 5.2 20.39 0.03 1コ 5.3 9 2.6 6.6 5 6.5 6.5 6.5	34.3 25.1 28 (木) 28 (木) 26 (木) 27 (本) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 28 (木) 29 (本) 20 (本) 20 (本) 21 (本) 22 (本) 21 (本) 22 (本) 23 (本) 24 (本) 25 (本) 26 (本) 27 (本) 28 (本) 29 (本) 20 (95 1本 26 13 0 19.5 19.5 13 23.4 55 0.65 0.03 39 32.5 6.5 3.9 0.33 3.25 2.73 1.3 0.65	34.4 31.6 29 (金) ごはのかいでは、 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	g g g 95 1本 32.5 45.5 39 13 0.2 13 13.3 1.3 1.3 0.2 5.2 5.2 19.5 19.5 19.5 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	36.4 34.4 令和5年度 実施日 実施日 ※給食でとする カブさ カブさ カブさ カブさ カブさ カブン キーじに、に の O A ましばいた の O A まの この O A まの D O A まの D O A まの D O A を D O O A A この D O O A A この C O O O A A C O O O A A C O O O O O O O	まます。	31.3 29.4 るアイテアメニュー 中学生が考えた斜 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら い声とツナのゴマ めに内容を一部変 イスアイテアポー かわりしたくなるい が進む!残さず食へ の給食で使用して の給食で使用して の給食で使用して の給食が立ていたした。 のおは、必か加めの材料に の物は、必ず工産品等 のおは、必ず工産品等 のおは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工食品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工食品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず工産品等 のは、必ず、必ず、必ず、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、	夏夏 コン食 和更 イーかよ る 心里ご にさつはだんと たいま う り 芋 原いいだん

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給食メニュー)



kcal

実施日 考えた人の学校名 献立名 ピリ辛とん汁 8日(金) いか天ぷら 池田中学校 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

ナイスアイデアポイント!

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 さんま ほっけ いか りんご

〈お知らせ〉

〇加工食品等は、「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。 〇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。 〇11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。

を表現しています。 市場の関係は、ホームページ



毎日の献立をホームページやインスタグラムで見ることができます。

令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー (池田市内の小学生が考えた給食メニュー)

食育の日

大阪府

30.5

実施日	献立名	考えた人の学校名
19(火)	シャキシャキ細河大根サラダ	五月丘小学校
26(火)	細河大根のほくほく煮物	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

食育の日 ~大阪府~

館の日 なにわポーク

なにわポークは大阪府が認める特産品「犬阪産」の商品です。 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 ポークが使われています。

細河大根

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。