

令和6年 12月分 中学校給食献立表																池田市教育委員会													
＜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。																池田市立学校給食センター													
日・曜日	2 (月)		3 (火)		4 (水)		5 (木)		6 (金)		9 (月)		10 (火)		11 (水)		12 (木)		13 (金)		16 (月)		17 (火)		23 (月)				
献立	ごはん 牛乳 豚じゃが 豆腐ハンバーグ ゆずゼリー ハイチーズ		減量ごはん 牛乳 ほそかわうどん ささみフライ まぐろのフレーク煮 おさつスティック		コッペパン 牛乳 クラムチャウダー *オムレツ かぶのサラダ いちごジャム		ごはん 牛乳 マーボー春雨 大学いも きゅうりの中華和え 味付けのり		ごはん 牛乳 ほうれん草のすまし汁 いか天ぶらのレモン醤油 ピーチ白玉 ひじき佃煮		ごはん はっ酵乳 (アシドミルク) 冬野菜カレー ローストチキン ごぼうサラダ プチケーキ		ごはん 牛乳 キャベツのみそ汁 ほっけ一夜干 元氣いっぱい細河大根 プチケーキ		コッペパン 牛乳 焼きそば てりやきミートボール ほうれん草のさっぱりサラダ りんごジャム		菜めし 牛乳 けんちん汁 かぼちゃコロッケ いんげんのごま炒め ミルメーク (ココア)		ごはん 牛乳 *卵入り中華スープ コーンしゅうまい 豚キムチ ミルメーク (ココア)		ごはん はっ酵乳 (ジョア) 白菜のみそ汁 ビーマンの肉詰めフライ セルフひじきごはん きらず揚げ		ごはん 牛乳 豚肉と野菜の生姜煮 いわしのみりん干し ささみときゅうりの和え物		ごはん 牛乳 かぼちゃのそぼろ煮 鶏肉のゆず風味焼き れんこんのきんぴら				
材 料	精白米	95	精白米	90	コッペパン	1コ	精白米	95	精白米	95	精白米	95	精白米	95	コッペパン	1コ	精白米	95	95	精白米	95	精白米	95	精白米	95	精白米	95	精白米	95
	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	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	
	豚肉	45.5	冷凍うどん	52	鶏肉 細切れ	26	豚ひき肉	26	豆腐	32.5	豚肉	32.5	鶏肉 細切れ	32.5	中華そば	52	豆腐	19.5	豆	32.5	豚肉	52	豚ひき肉	39	豚ひき肉	39	さつま揚げ	19.5	
	じゃがいも	39	豚肉	19.5	あさり水煮	10.4	はるさめ	19.5	油揚げ	6.5	玉ねぎ	32.5	キャベツ	32.5	豚肉	32.5	豆腐	26	鶏肉 細切れ	26	油揚げ	6.5	大根	52	さつま揚げ	26	厚揚げ	26	
	カットポテト	39	玉ねぎ (小)	6.5	じゃがいも	26	玉ねぎ	39	ほうれん草	26	じゃがいも	19.5	キャベツ	26	キャベツ	32.5	なると	6.5	なると	6.5	白菜	45.5	白菜	45.5	厚揚げ	26	かぼちゃ	58.5	
	玉ねぎ	39	乾燥わかめ	0.13	玉ねぎ	26	キャベツ	26	人参	9.1	大根	19.5	人参	6.5	緑豆もやし	32.5	大根	26	乾燥わかめ	0.39	大根	19.5	玉ねぎ	19.5	かぼちゃ	58.5	人参	19.5	
	糸こんにゃく	19.5	細河大根 (池田市産)	32.5	人参	13	人参	13	白ねぎ	3.9	里芋	6.5	青ねぎ	3.9	玉ねぎ	26	里芋	13	人参	13	人参	9.1	人参	9.1	人参	19.5	人参	19.5	
	人参	6.5	玉ねぎ	13	小松菜	6.5	エリンギ	6.5	淡口しょうゆ	6.5	人参	6.5	赤みそ	7.8	人参	13	人参	13	玉ねぎ	13	えのきたけ	6.5	青ねぎ	3.9	さやいんげん	6.5	濃口しょうゆ	6.5	
	むきえだまめ	3.9	人参	6.5	豆乳 (無調整)	39	冷凍おろししょうが	0.39	食塩	0.17	冷凍おろしにんにく	0.2	白みそ	7.8	ウスターソース	3.9	ささがきごぼう	6.5	しめじ	6.5	青ねぎ	3.9	冷凍おろししょうが	1.3	濃口しょうゆ	6.5	砂糖	2.6	
	濃口しょうゆ	6.5	冷凍おろししょうが	0.65	ホワイトルウ (乳・小麦不使用)	9.75	冷凍おろしにんにく	0.2	削り節	2.6	カレールウA	11.7	粉末ソース	3.25	れんこん	6.5	小松菜	6.5	白みそ	7.8	ガラスープ	6.5	赤みそ	7.8	淡口しょうゆ	7.8	みりん	1.3	
砂糖	2.86	淡口しょうゆ	5.2	ポークパイオン	6.5	赤みそ	4.55	だし昆布	0.26	カレールウB	11.7	濃厚ソース	1.56	濃厚ソース	1.56	青ねぎ	3.9	青ねぎ	3.9	淡口しょうゆ	5.2	削り節	3.25	みりん	1.95	削り節	0.65		
みりん	1.3	みりん	1.3	食塩	0.33	濃口しょうゆ	3.25	濃口しょうゆ	0.65	ポークパイオン	6.5	食塩	0.26	食塩	0.26	食塩	0.26	食塩	0.26	淡口しょうゆ	5.2	だし昆布	0.13	食塩	0.26	鶏肉切身 (50g)	1コ		
なたね油	1.3	食塩	0.03	こしょう	0.03	砂糖	0.65	食塩	0.39	濃口しょうゆ	2.6	砂糖	2.6	こしょう	0.03	なたね油	1.3	片栗粉	0.65	削り節	2.6	片栗粉	0.33	片栗粉	0.33	ビーマンの肉詰めフライ (45g)	1コ		
削り節	0.65	片栗粉	0.65	なたね油	1.3	食塩	0.39	いか天ぶら (50g)	1コ	揚げ油	5.2	揚げ油	5.2	な	1.3	ほっけ一夜干し (50g)	1コ	なたね油	1.3	削り節	2.6	削り節	0.13	削り節	0.13	鶏肉切身 (50g)	1コ		
材 料	豆腐ハンバーグ (60g)	1コ	冷凍おろししょうが	0.26	濃口しょうゆ	2.6	砂糖	2.6	レモン (果汁)	1.3	片栗粉	0.39	鶏肉切身 (50g)	1コ	濃口しょうゆ	2.6	玉ねぎ	13	濃口しょうゆ	3.25	砂糖	3.12	みりん	0.78	片栗粉	0.39	鶏肉 細切れ	26	
	冷凍おろししょうが	0.26	濃口しょうゆ	2.6	砂糖	2.6	レモン (果汁)	1.3	片栗粉	0.39	鶏肉切身 (50g)	1コ	濃口しょうゆ	2.6	玉ねぎ	13	濃口しょうゆ	3.25	砂糖	3.12	みりん	0.78	片栗粉	0.39	鶏肉 細切れ	26			
	濃口しょうゆ	2.6	濃口しょうゆ	2.6	砂糖	2.6	レモン (果汁)	1.3	片栗粉	0.39	鶏肉切身 (50g)	1コ	濃口しょうゆ	2.6	玉ねぎ	13	濃口しょうゆ	3.25	砂糖	3.12	みりん	0.78	片栗粉	0.39	鶏肉 細切れ	26			
	砂糖	0.91	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ			
	みりん	0.78	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ			
	片栗粉	0.52	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ			
	ブロックゼリー (ゆず)	52	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ			
	ハイチーズ (12g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ			
	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ					
	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ							
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
おさつスティック (5g)	1コ	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.17	おさつスティック (5g)	1コ				
濃口しょうゆ	1.17	揚げ油	5.2	濃厚ソース	5.2	ボンレスハム	10.4	かぶ	32.5	ホールコーン	6.5	醤油ドレッシング	5.2	まぐろ油漬	26	焼き竹輪	10.4	人参	10.4	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1						

＜学校給食用半製品の材料＞

保存料は使用していません

2日(月)	2日(月)	3日(火)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	6日(金)	10日(火)	10日(火)	12日(木)	13日(金)	13日(金)	16日(月)	17日(火)	23日(月)	23日(月)
豆腐ハンバー グ(60g)	ブロックゼリー (ゆず)	厚揚げ(小)	ささみフライ (50g)	あさり水煮	味付けのり (3g)	白玉団子(加 糖)	ひじき佃煮(8g)	クリスマスケー キ(チョコ)(30g)(卵・ 乳・小麦不使用)<直送>	ほっけ一夜干 し(50g)	かぼちゃコ ロッケ(60g)	*液卵	コーンしゅうま い(18g)	ビーマンの肉詰め フライ(45g)	いわしみりん 干し(50g)	さつま揚げ	厚揚げ
豆腐(大豆)	ぶどう糖果糖液糖	豆乳(大豆)	鶏ササミ肉	あさり貝	乾海苔	米粉	ひじき	豆乳(大豆)	加工デンプン	鶏肉	鶏卵	コーン	豚肉	イワシ	魚肉	大豆
玉ねぎ	柚子果汁	でん粉	〔衣〕		砂糖	(うるち米)	のり	砂糖	トレハロース	パン粉		玉葱	ビーマン	みりん風調味料	イトヨリ	食塩
鶏肉	ゲル化剤	ぶどう糖	パン粉(小麦)		食塩	砂糖	醤油	加工油脂	乳化剤	(小麦・大豆)		豚肉	玉ねぎ	醤油	助宗	揚げ油
豚肉	酸味料	揚げ油(植物油脂)	澱粉加工品		みりん	加工でん粉	砂糖	ココアパウダー	増粘剤	小麦粉		鶏肉	鶏肉	砂糖	エソ	(植物油)
小麦粉	香料	トレハロース	砂糖		昆布	酵素(大豆由来)	水飴	米粉	カードラン	小麦粉加工品		粒状大豆たん白	パン粉(小麦)	魚醤油	でん粉	加工デンプン
パン粉(小麦)	着色料	豆腐用凝固剤	食塩		酵母エキス		大豆食物繊維	水あめ	炭酸Ca	(小麦)		(大豆)	砂糖	アンチョビ	砂糖	豆腐用凝固剤
粒状大豆	(紅花黄)		植物性タンパク		かつお削り節		(大豆)	大豆粉(大豆)	膨張剤	たまねぎ	なると	小麦粉	醤油	食塩	食塩	増粘剤
たん白(大豆)			(小麦)		いりこ			植物油	セルロース	砂糖		澱粉	食塩	コショウ	ぶどう糖	(キサンタンガム)
砂糖			コショウ		椎茸			清涼飲料水	安定剤	食用植物油脂		小麦粉	コショウ	〔衣〕	揚げ油(菜種)	ピロリン酸鉄
食塩			酵母エキス		唐辛子			こん/にゃく加工品	豚肉	でん粉	魚肉	砂糖	パン粉(小麦)	パン粉(小麦)		
コショウ			増粘多糖類					水あめ	(増粘多糖類)	貝Ca	スケソウタラ	食塩	蛋白加水分解物	バターミックス粉		
にんにく			(一部に小麦・ 鶏肉を含む)					こん/にゃく粉	香料	食塩	加工澱粉	大豆・小麦)	食塩	香辛料(コショウ)		
ナツメグ								でん粉	ピロリン酸第二鉄	酵母粉末	馬鈴薯澱粉	コショウ	食塩	とうもろこし澱粉		
									メタリン酸Na	砂糖	砂糖	〔皮〕	食物繊維			
										食塩	食塩	小麦粉	酵母エキス	食物繊維		
										酵母エキス	加工油脂	グルテン	加工澱粉	酵母エキス		
										香辛料	トマト色素	食塩	(キャッツパノ)	増粘剤		
													増粘剤	(加工澱粉)		

＜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。
○12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。

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)

実施日	献立名	考えた人の学校名
3日(火)	ほそかわうどん	ほそごう学園
10日(火)	元氣いっぱい細河大根	北豊島小学校

※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

今月の給食で使用している旬の食材

細河大根 かぶ キャベツ ごぼう 小松菜
大根 ねぎ 白菜 ブロッコリー ほうれん草
れんこん いちご ゆず りんご
里芋 マッシュルーム ほっけ まぐろ いか



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。