



令和7年 3月分 中学校給食献立表



＜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。

池田市教育委員会
池田市立学校給食センター

日・曜日	3 (月)		4 (火)		5 (水)		6 (木)		7 (金)		10 (月)		11 (火)		12 (水)		13 (木)			
献立	ごはん 牛乳 あさりのすまし汁 花型豆腐ハンバーグ セルフちらしずし風 ひなあられ		ごはん はっ酵乳(アシドミルク) マーボー厚揚げ ぎょうざ ほうれん草のナムル		コッペパン はっ酵乳(ジョア) 春野菜のクリームシチュー *チキンラーメンコロッケ ブロッコリーのサラダ りんごジャム		ごはん 牛乳 切干大根のみそ汁 米粉のたこ焼き 豚キムチ きらず揚げ		ごはん 牛乳 豚じゃが かき揚げ 小松菜の煮浸し		ごはん 牛乳 ABCマカロニスープ ハンバーグのデミソース まぐろのフレーク煮		ごはん 牛乳 鶏すき しゅうまい いんげんのごま炒め ミルメーク(キャラメル)		ナン 牛乳 ポークカレー ウインナーソーセージ 大根サラダ		わかめごはん はっ酵乳(ジョア) 豚汁 ささみフライ キャベツのおかか和え ハイチーズ			
材 料	精白米	90	精白米	90	コッペパン(小麦80g)	1コ	精白米	90	精白米	90	精白米	90	精白米	90	精白米	90	ナン(100g)	1袋	精白米	95
	普通牛乳	1本	はっ酵乳(アシドミルク)	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	<直送>		わかめご飯の素	1.95
	鶏肉 細切れ	32.5	豚ひき肉	39	鶏肉 細切れ	32.5	鶏肉 細切れ	13	豚肉	39	アルファベットマカロニ	5.2	鶏肉 細切れ	32.5	豚肉	39	豚肉	26	はっ酵乳(ジョア)	1本
	あさり水煮	6.5	厚揚げ(小)	58.5	新じゃがいも	19.5	切干大根	3.9	新じゃがいも	32.5	豆腐	39	豆腐	39	新玉ねぎ	39	新玉ねぎ	39	大根	26
	大根	32.5	新玉ねぎ	39	カットポテト	13	新玉ねぎ	26	カットポテト	32.5	春キャベツ	26	白菜	45.5	新じゃがいも	39	新じゃがいも	13	さがきごぼう	13
	白菜	26	人参	19.5	新玉ねぎ	26	人参	13	新玉ねぎ	39	新玉ねぎ	26	新玉ねぎ	39	人参	13	人参	13	新じゃがいも	13
	人参	6.5	たけのこ	13	春キャベツ	13	信州みそ	7.54	糸こんにゃく	19.5	新じゃがいも	13	こんにゃく	13	冷凍おろしにんにく	0.2	冷凍おろしにんにく	0.2	さがきごぼう	13
	淡口しょうゆ	6.5	白ねぎ	13	人参	13	赤みそ	6.5	人参	13	人参	6.5	人参	10.4	カレールウA	11.7	カレールウA	11.7	里芋	13
	食塩	0.13	冷凍おろししょうが	1.3	小松菜	6.5	削り節	3.25	むきえだまめ	3.9	パセリ(乾)	0.05	白ねぎ	6.5	カレールウB	11.7	カレールウB	11.7	人参	13
	削り節	2.6	冷凍おろしにんにく	0.13	豆乳(無調整)	26	だし昆布	0.13	濃口しょうゆ	6.5	ポークフィヨン	6.5	生しいたけ	2.6	ポークフィヨン	6.5	ポークフィヨン	6.5	青ねぎ	3.9
	だし昆布	0.26	八丁味噌	5.85	ホワイトルウ(乳・小麦不使用)	11.7			砂糖	2.86	淡口しょうゆ	5.2	濃口しょうゆ	6.5	濃口しょうゆ	1.3	濃口しょうゆ	1.3	信州みそ	7.15
			濃口しょうゆ	3.38	ポークフィヨン	6.5	米粉のたこ焼き(20g)	3コ	みりん	1.3	食塩	0.39	砂糖	2.6	砂糖	2.6	なたね油	1.3	赤みそ	6.5
			砂糖	1.56	食塩	0.39	濃厚ソース	5.2	なたね油	1.3	こしょう	0.03	みりん	0.03	なたね油	1.3			削り節	3.25
			日本酒	0.65					豚肉	32.5			ハンバーグ(50g)	1コ			ウインナーソーセージ(20g)	2コ		
		トウバンジャン	0.13	*チキンラーメンコロッケ(50g)(卵乳小麦含む)	1コ	豚肉	32.5	白菜キムチ	13	かき揚げ(50g)	1コ	デミグラスソース	6.5	しゅうまい(18g)	3コ	まぐろ油漬	13	さがみフライ(55g)	1コ	
		食塩	0.13	揚げ油	4	緑豆もやし	6.5	みりん	2.6	揚げ油	4	トマトケチャップ	3.9			大根	26	揚げ油	4	
		片栗粉	1.3	にら	2.6	濃口しょうゆ	0.13	濃口しょうゆ	2.99	みりん	5.85	ウスターソース	2.6	豚肉	13	きゅうり	6.5	濃厚ソース	5.2	
		なたね油	1.3	濃口しょうゆ	0.13	食塩	0.01	濃口しょうゆ	2.99	砂糖	2.6	トマトピューレー	0.65	さやいんげん	19.5	人参	6.5			
				ごま油	0.65			砂糖	2.6	片栗粉	0.39			人参	9.1	青じそドレッシング	3.9	焼き竹輪	5	
								ごま油	0.65					白すりごま	0.33			春キャベツ	35	
														白いりごま	0.33			人参	5	
														砂糖	1.3			花かつお	0.5	
														濃口しょうゆ	0.78			濃口しょうゆ	2.4	
														みりん	0.39			砂糖	0.3	
														ごま油	0.65					

＜学校給食用半製品の材料＞

保存料は使用していません

3日(月)	3日(月)	3日(月)	3日(月)	4日(火)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	10日(月)		11日(火)	13日(木)			
あさり水煮	鮭フレーク	ひなあられ (10g)	花型豆腐ハンバーグ(60g)		厚揚げ(小)	ぎょうざ(17g)	*チキンラーメンコ ロッケ(50g) (卵乳小麦含む)	米粉のたこ焼 き(20g)	かき揚げ(50g)	ハンバーグ(50g)		しゅうまい(18g)	ささみフライ(55g)		
あさり	鮭 食塩	もち米	たまねぎ	酵母エキス	豆乳(大豆)	キャベツ	じゃがいも	米粉	たまねぎ	豚肉	ドロマイト	玉ねぎ	鶏肉(ささみ)	〔衣〕	
		しょうゆ	鶏肉	にんにくペースト	でん粉	豚肉	パン粉(小麦)	キャベツ	小麦粉	鶏肉	ぶどう糖加工品	豚肉	粉末状大豆		パン粉(小麦)
		砂糖	豆腐(大豆)	液状混合調味料	ぶどう糖	玉葱	味付油揚げめん	タコ	にんじん	たまねぎ	ボーケエキス	鶏肉	たん白(大豆)		小麦粉
		のり	おから(大豆)	香辛料	揚げ油	豚骨	(卵 小麦 乳	砂糖	揚げ油(パーム油)	粒状植物性	発酵調味料	粒状大豆	食塩		米粉
			粒状植物性たん白	しょうがペースト	(植物油脂)	粒状大豆	鶏肉 大豆 ごま)	食塩	ごぼう	たん白(大豆)	食塩	たん白(大豆)	香辛料		植物油脂(大豆)
			(大豆)	加工デンプン	トレハロース	たん白(大豆)	バターミックス	和風だしの素	しゅんぎく	加工油脂	食塩	小麦粉			食塩
			植物油	炭酸Ca	豆腐用凝固剤	醤油	(小麦)	加工でんぶん	食塩	酵母エキス	難消化性デキストリン	澱粉			砂糖
			にんじん	凝固剤		ごま油		膨張剤	粉末状植物性	果糖ぶどう糖液糖	チキンブイヨン	砂糖			でん粉
			砂糖	ピロリン酸第二鉄		砂糖		安定剤	たん白(大豆)	〔つなぎ〕	加工でん粉	食塩			香辛料
			水溶性食物繊維	安定剤(グァーガム)		食塩		(キサンタンガム)	調味料(アミノ酸等)	でん粉	クエン酸鉄Na	蛋白加水分解			粉末状大豆
	食塩			蛋白加水分解	乾燥マッシュポテト	(一部に	ベーキングパウダー	粉末状植物性	粉末状植物性	物(大豆・小麦)		たん白(大豆)			
	小麦不使用しょうゆ			物(小麦・大豆)		大豆を含む)	カロチノイド色素	たん白(大豆)							
			(大豆)												

**今月の給食で使用
されている旬の食材**

春キャベツ、新玉ねぎ、
新じゃがいも、小松菜、
ブロッコリー、あさり、
わかめ



3月5日
チキンラーメンコロッケ
が登場します！

日清食品の創業者である安藤百福さんが1958年に「池田市」で世界初のインスタントラーメンである「チキンラーメン」を発明しました。
3月5日は、安藤百福さんの誕生日です。具材にチキンラーメンを混ぜ込んだコロッケが登場します！
(※卵・乳・小麦含む)



<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。
- 3月に使用するお米は、青森県でとれた「はれわたari」を使用しています。



ホームページ



Instagram

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。