



令和7年 5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(木)	2(金)	7(水)	8(木)	9(金)	12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	19(月)	20(火)	21(水)
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう マーボーあつあげ ぼうぎょうざ もやしのちゅうかサラダ	なめし はっこうにゅう(ジョア) わかたけしる かつおフライ かしわもち	バーカーバン ぎゅうにゅう やさいスープ チリコンカン スライスチーズ	ごはん ぎゅうにゅう おきなわそば ワインナーソーセージ トーフチャンブルー こくとうそらまめ	ごはん ぎゅうにゅう はっぼうさい とりつくねのおろしだれ ひじきのちゅうかあえ	ごはん ぎゅうにゅう ぶたじゃが いかてんぷらのレモンじょうゆ こまつなのいためもの	ごはん ぎゅうにゅう かぼちゃのそぼろに しんのにつけ れんこんのおおりのりため	ごはん ぎゅうにゅう コッペパン ぎゅうにゅう オニオンスープ しろみざかなフライ ハムとキャベツのサラダ いちごジャム	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) ポークカレー えだまめコーン レモンゼリー	ごはん ぎゅうにゅう グヤーシュ ハンガリー・ふうチキン チャラマーデ	ごはん ぎゅうにゅう グヤーシュ ハンガリー・ふうチキン チャラマーデ	ごはん ぎゅうにゅう ぬっぺ あじフライ うらかみそぼろ	ごはん 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 プロッコリーのマヨサラダ りんごジャム
ざいりょう	精白米 70	精白米 75 なめしの素 1.5	バーカーバン 1コ	精白米 70	精白米 70	精白米 70	精白米 70	コッペパン 1コ	精白米 75	精白米 70	精白米 70	精白米 70	コッペパン 1コ
	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	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
	豚ひき肉 25	豚肉 20	鶏肉 細切れ 10	中華めん 30	豚肉 30	豚肉 35	鶏ひき肉 25	鶏肉 細切れ 20	豚肉 30	豚肉 20	牛肉 20	鶏肉 細切れ 25	アルファベットマカロニ 4
	厚揚げ(小) 45	乾爆わかめ 0.3	キャベツ 20	焼き豚 20	白菜 40	じゃがいも 30	厚揚げ 20	玉ねぎ 20	玉ねぎ 30	大根 20	玉ねぎ 25	厚揚げ(小) 15	豚肉 20
	玉ねぎ 40	白菜 20	じゃがいも 15	さつま揚げ 5	玉ねぎ 35	カットポテト 30	かぼちゃ 40	ソテードオニオン 20	じゃがいも 15	ささがきごぼう 15	じゃがいも 20	大根 15	キャベツ 20
	人参 20	白菜 20	玉ねぎ 10	緑豆もやし 10	人参 15	玉ねぎ 30	玉ねぎ 15	じゃがいも 15	カットポテト 15	里芋 10	カットポテト 15	玉ねぎ 10	玉ねぎ 20
	たけのこ 5	たけのこ 10	ソテードオニオン 10	人参 5	緑豆もやし 15	系こんにやく 15	人参 15	人参 10	人参 10	人参 10	人参 10	人参 7	じゃがいも 10
	白ねぎ 5	人参 10	人参 10	青ねぎ 3	生しいたけ 3	人参 5	こんにやく 10	ほうれん草 5	冷凍おろしにんにく 0.15	青ねぎ 3	トマト水煮 10	干しいたけ 0.1	人参 5
	冷凍おろししょうが 1	えのきたけ 5	パセリ(乾) 0.02	冷凍おろししょうが 0.05	淡口しょうゆ 3.5	おきえだまめ 3	さやいんげん 3	ポークブイヨン 5	カレールウA 9	信州みそ 5.5	トマトピューレー 5	淡口しょうゆ 3.7	パセリ(乾) 0.04
	冷凍おろしにんにく 0.1	淡口しょうゆ 3	ポークブイヨン 5	ガラスープ 10	オイスターソース 0.6	濃口しょうゆ 5	濃口しょうゆ 5	淡口しょうゆ 4	カレールウB 9	赤みそ 5	赤ピーマン 3	食塩 0.3	ポークブイヨン 5
ざいりょう	ハチ味噌 4.5	食塩 0.2	淡口しょうゆ 5	日本酒 5	食塩 0.3	砂糖 2.2	砂糖 2	食塩 0.2	ポークブイヨン 5	削り節 2.5	冷凍おろしにんにく 0.1	片栗粉 0.5	淡口しょうゆ 4
	濃口しょうゆ 2.5	削り節 2	食塩 0.2	濃口しょうゆ 1.5	こしょう 0.04	こしょう 1	みりん 0.5	こしょう 0.02	濃口しょうゆ 1	ポークブイヨン 1.5	ポークブイヨン 15	削り節 2	食塩 0.3
	砂糖 1	だし昆布 0.2	こしょう 0.02	黒砂糖 1.3	片栗粉 2	削り節 0.5	削り節 1	なたね油 1	なたね油 1	砂糖 1.5	砂糖 0.65	だし昆布 0.2	こしょう 0.02
	日本酒 0.5			こしょう 0.03	なたね油 0.5				白身魚フライ(40g) 1コ	米粉のたこ焼き(20g) 2コ	鶏肉切身(50g) 1コ		
	トウバンジャン 0.1			ウインナーソーセージ(20g) 1コ	鶏つくね 35	いか天ぷら(50g) 1コ	にしの煮付け(40g) 1コ	揚げ油 4	揚げ油 4	濃厚ソース 4	ポークブイヨン 5	あじフライ(50g) 1コ	ハンバーグ(50g) 1コ
	食塩 0.05	かつおフライ(40g) 1コ	豚ひき肉 20	ひきわり大豆 10	鶏つくね 4	揚げ油 4		濃厚ソース 4	カットウインナー 10	むきえだまめ 10	ホワイトルウ(乳・小麦不使用) 1	揚げ油 4	トマトピューレー 0.4
	こしょう 0.01	揚げ油 4	玉ねぎ 20	トマトケチャップ 4.5	冷凍大根おろし 5	淡口しょうゆ 2	豚肉 10	ボンレスハム 10	大豆 3	パプリカパウダー 0.05	食塩 0.04	濃厚ソース 4	デミグラスソース 5
	片栗粉 0.75	濃厚ソース 4	トマトケチャップ 2	鶏ひき肉 2	豆腐 1.5	砂糖 0.5	濃口しょうゆ 2	人参 10	人参 5	大粒 0.75	食塩 0.01	トマトケチャップ 3	ドミグラスソース 3
	なたね油 1	かしわ餅(50g)<直送> 1コ	濃厚ソース 2	豆 0.12	砂糖 0.5	片栗粉 0.5	濃口しょうゆ 2	人参 10	濃口しょうゆ 0.4	人参 5	こしょう 0.01	ウスターソース 2	
			食塩 0.2	玉ねぎ 0.3	人参 5	人参 5	人参 1	人参 5	濃口しょうゆ 0.2	人参 3	人参 5	人参 5	まぐろ油漬 10
			スライスチーズ(15g) 1コ	さやいんげん 3	花かつお 1.39	濃口しょうゆ 1.06	鶏ひき肉 10	小松菜 15	さやいんげん 0.2	濃口しょうゆ 2	人参 10	人参 5	まぐろ油漬 10
ざいりょう	ささみフレーク 8			豆腐 15	砂糖 0.5	片栗粉 0.5	濃口しょうゆ 2	人参 10	濃口しょうゆ 0.4	人参 5	人参 5	人参 5	まぐろ油漬 10
	緑豆もやし 15			玉ねぎ 5	人参 5	人参 5	人参 1	人参 5	濃口しょうゆ 0.2	人参 3	人参 5	人参 5	まぐろ油漬 10
	きゅうり 10			さやいんげん 3	花かつお 1.39	濃口しょうゆ 1.06	鶏ひき肉 10	小松菜 15	さやいんげん 0.2	濃口しょうゆ 2	人参 10	人参 5	まぐろ油漬 10
	人参 10			さやいんげん 3	花かつお 1.39	濃口しょうゆ 1.06	鶏ひき肉 10	小松菜 15	さやいんげん 0.2	濃口しょうゆ 2	人参 10	人参 5	まぐろ油漬 10
	食酢 2			さやいんげん 3	花かつお 1.39	濃口しょうゆ 1.06	鶏ひき肉 10	小松菜 15	さやいんげん 0.2	濃口しょうゆ 2	人参 10	人参 5	まぐろ油漬 10
	砂糖 1.5			さやいんげん 3	花かつお 1.39	濃口しょうゆ 1.06	鶏ひき肉 10	小松菜 15	さやいんげん 0.2	濃口しょうゆ 2	人参 10	人参 5	まぐろ油漬 10
	濃口しょうゆ 1.5			さやいんげん 3	花かつお 1.39	濃口しょうゆ 1.06	鶏ひき肉 10	小松菜 15	さやいんげん 0.2	濃口しょうゆ 2	人参 10	人参 5	まぐろ油漬 10
	ごま油 1			さやいんげん 3	花かつお 1.39	濃口しょうゆ 1.06	鶏ひき肉 10	小松菜 15	さやいんげん 0.2	濃口しょうゆ 2	人参 10	人参 5	まぐろ油漬 10
				さやいんげん 3	花かつお 1.39	濃口しょうゆ 1.06	鶏ひき肉 10	小松菜 15	さやいんげん 0.2	濃口しょうゆ 2	人参 10	人参 5	まぐろ油漬 10
				さやいんげん 3	花かつお 1.39	濃口しょうゆ 1.06	鶏ひき肉 10	小松菜 15	さやいんげん 0.2	濃口しょうゆ 2	人参 10	人参 5	まぐろ油漬 10
ざいりょう	たんご 端午の節句献立			おきなわけん 沖縄県の料理							しょういく ひ 食育の日 はんがりー料理	ながさきけん 長崎県の料理	
	たんご 端午の節句献立			おきなわけん 沖縄県の料理							しょういく ひ 食育の日 はんがりー料理	ながさきけん 長崎県の料理	
	たんご 端午の節句献立			おきなわけん 沖縄県の料理							しょういく ひ 食育の日 はんがりー料理	ながさきけん 長崎県の料理	
	たんご 端午の節句献立			おきなわけん 沖縄県の料理							しょういく ひ 食育の日 はんがりー料理	ながさきけん 長崎県の料理	
	たんご 端午の節句献立			おきなわけん 沖縄県の料理							しょういく ひ 食育の日 はんがりー料理	ながさきけん 長崎県の料理	
	たんご 端午の節句献立			おきなわけん 沖縄県の料理							しょういく ひ 食育の日 はんがりー料理	ながさきけん 長崎県の料理	
	たんご 端午の節句献立			おきなわけん 沖縄県の料理							しょういく ひ 食育の日 はんがりー料理	ながさきけん 長崎県の料理	
	たんご 端午の節句献立			おきなわけん 沖縄県の料理							しょういく ひ 食育の日 はんがりー料理	ながさきけん 長崎県の料理	
	たんご 端午の節句献立			おきなわけん 沖縄県の料理							しょういく ひ 食育の日 はんがりー料理	ながさきけん 長崎県の料理	
	たんご 端午の節句献立			おきなわけん 沖縄県の料理							しょういく ひ 食育の日 はんがりー料理	ながさきけん 長崎県の料理	
エネルギー	653 kcal	647 kcal	506 kcal	603 kcal	591 kcal	691 kcal	630 kcal	549 kcal	638 kcal	582 kcal	615 kcal	634 kcal	601 kcal
蛋白質	26.7 g	26.4 g	24.4 g	28.4 g	25.8 g	29 g	26.8 g	26.2 g	20.8 g	24.3 g	30.2 g	29.6 g	27 g
脂質	24.4 g	7.9 g	22.7 g	19.8 g	19.6 g	23.5 g	20.4 g	21 g	13.8 g	16 g	21.6 g	23.1 g	26 g

日・曜日	22(木)		23(金)		26(月)		27(火)		28(水)		29(木)		30(金)	
こん だ て	ごはん はっこうにゅう(ジョア) わかめスープ あげしゅうまい デジブルコギ		ごはん ぎゅうにゅう じゃがいものみそしる ぶたにくのオイスターソースいため おさつスティック		ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) キーマカレー チキンナゲット ごぼうサラダ		ごはん ぎゅうにゅう かぼちゃのみそしる たかなまんじゅう いんげんのごまいため ミyakミヤクのり		コッペパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ ミンチカツ ハイチーズ		ごはん ぎゅうにゅう ごもくうどん *だしまきたまご ゆかりふりかけ		ごはん ぎゅうにゅう ちゅうかスープ にくだんごのあまざあん いとこんチャブチェ	
ざ い り よ う	精白米	70	精白米	70	精白米	75	精白米	70	コッペパン	1コ	精白米	70	精白米	70
	はっ酵乳(ジョア)	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
	鶏肉 細切れ	25	鶏肉 細切れ	20	豚ひき肉	25	鶏肉 細切れ	15	豚肉	30	冷凍うどん	40	鶏肉 細切れ	25
	なると	10	じゃがいも	25	玉ねぎ	35	油揚げ	5	大豆	8	鶏肉 細切れ	15	玉ねぎ	15
	乾燥わかめ	0.3	玉ねぎ	20	じゃがいも	15	かぼちゃ	30	玉ねぎ	30	油揚げ	8	白菜	15
	玉ねぎ	15	人参	10	カットポテト	15	玉ねぎ	20	じゃがいも	15	白菜	15	人参	10
	白菜	15	ほうれん草	5	人参	10	人参	7	カットポテト	15	玉ねぎ	10	小松菜	5
	人参	10	赤みそ	6	冷凍おろしにんにく	0.15	赤みそ	6	人参	15	人参	5	生しいたけ	3
	ガラスープ	18	白みそ	6	カレールウA	9	白みそ	6	しめじ	10	青ねぎ	5	ガラスープ	5
	淡口しょうゆ	3.5	削り節	2.5	カレールウB	9	削り節	2.5	トマトピューレー	8	えのきたけ	3	淡口しょうゆ	4
ざ い り よ う	食塩	0.5	だし昆布	0.15	ポークブイヨン	5	だし昆布	0.15	グリンピース	3	冷凍おろししょうが	0.5	食塩	0.3
	こしょう	0.02			濃口しょうゆ	1	なたね油	1	トマトケチャップ	10	淡口しょうゆ	4	こしょう	0.03
									ウスターソース	5	みりん	1		
									ポークブイヨン	5	食塩	0.1		
									食塩	0.35	削り節	2		
									こしょう	0.02	だし昆布	0.2		
									なたね油	0.5				
エネルギー	579	kcal	541	kcal	720	kcal	568	kcal	621	kcal	574	kcal	575	kcal
蛋白質	28.2	g	22.9	g	23.8	g	23.8	g	29.3	g	24.3	g	26.7	g
脂質	14.9	g	16.4	g	23.6	g	17.8	g	27	g	18	g	20.5	g



食育の日 ~ ハンガリー ~

こんげつ おおさか かんさいばんぱく さんか くに りょうり どうじょう
今月は大阪・関西万博に参加する国の料理が登場します。



<グヤーシュ>

ぎゅうにく やさい にこ でんどうき かていりょうり りょうり か
牛肉や野菜などを煮込んだハンガリーの伝統的な家庭料理です。ハンガリー料理で欠かせない

パプリカは、いろいろな料理に使われます。また、パプリカを粉末にした「パプリカパウダー」という香辛料があります。鮮やかな赤色ですが、唐辛子のような辛さはありません。



<チャラマーデ>

チャラマーデはキャベツのサラダです。キャベツの他に、きゅうり、にんじんなどが使われています。ピクルスのような甘酸っぱい味が特徴です。



毎日の献立をホームページやInstagramで見ることができます。



ホームページ



Instagram

<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。
○5月に使用するお米は、青森県でとれた「はれわた」を使用しています。

かぼちゃ、ごぼう、たけのこ、玉ねぎ、にら、しいたけ

じゃがいも、グリーンピース、いちご

かつお、たこ、ひじき、わかめ