

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(火)	2(水)	3(木)	4(金)	7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	14(月)	15(火)	
こんだて	ごはん はっこうにゅう(ジョア) たこさといものにものかきあげ ぶたにくとたくあんのいためもの	げんりようコッペパン ぎゅうにゅう ナポリタン ブロッリーのマヨサラダ いちごジャム	ごはん ぎゅうにゅう どうがんのみそしる ポテトクロック スマイルたまねぎのえいよういため	ごはん ぎゅうにゅう にくだんごのすぶたふう あかうのおイスターやき もやしのいためもの	ごはん ぎゅうにゅう たなばたそうめんふう ほしがたハンバーグ たなばたゼリー	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) なつやさいキーマカレー ほうれんそのソテー スティックチーズ	コッペパン ぎゅうにゅう じゃがいものどうにゅうスープ スラッピージョー クリームゴールド	 ごはん はっこうにゅう(ジョア) かぼちゃのみそしる れんこんのはさみあげ スマイルたまねぎのとりにもにもにのりつくだに	ごはん ぎゅうにゅう びじゅなべ がんす ひろしまレモンゼリーのりつくだに	ごはん ぎゅうにゅう ほっこりオオンスープ ふくめに *だしまきたまご まぐろのフレークに	なめし ぎゅうにゅう ふくめに *だしまきたまご こまつなのにびたし	
ざいり	精白米 70 はっ酵乳(ジョア) 1本	減量コッペパン 1コ 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 75 はっ酵乳(アシドミルク) 1本	コッペパン 1コ 普通牛乳 1本	精白米 70 はっ酵乳(ジョア) 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 75 なめしの素 1.5 普通牛乳 1本	
	たこ 15 厚揚げ 25 里芋 30 大根 30 れんこん 10 人参 10 こんにやく 10 сайいんげん 5 冷凍おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 5 砂糖 1.5 みりん 1 削り節 0.5	カットスパゲッティ 25 カットウインナー 20 玉ねぎ 30 キャベツ 25 人参 15 トマトピューレー 7 マッシュルーム 5 ピーマン 5 ウスターソース 5 トマトパウダー 3 スープストック 0.2 食塩 0.1 なたね油 1	鶏肉 細切れ 25 油揚げ 8 冬瓜 30 人参 10 ほうれん草 5 赤みそ 6 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.1 ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4	ミートボール(小) 40 玉ねぎ 35 白菜 30 人参 15 ピーマン 5 たけのこ 2 人参 5 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 だし昆布 0.2 片栗粉 1 なたね油 1	ビーフン 5 豚肉 20 星型かまぼこ 6 豆腐 20 なす 15 人参 10 ピーマン 3 青ねぎ 3 淡口しょうゆ 5 食塩 0.1 削り節 2 食酢 1 だし昆布 0.2 星型ハンバーグ(40g) 1コ 冷凍おろししょうが 0.1 濃口しょうゆ 2 砂糖 1.2 みりん 0.6 片栗粉 0.3	鶏ひき肉 25 玉ねぎ 30 じゃがいも 20 玉ねぎ 20 人参 15 ほうれん草 10 白いんげん豆ペースト 5 豆乳(無調整) 15 ホワイトルク(乳・小麦不使用) 10 食塩 0.1 豚ひき肉 15 玉ねぎ 20 人参 3 トマトピューレー 3 トマトケチャップ 3 ウスターソース 2 赤ワイン 1 砂糖 1 食塩 0.1 こしょう 0.01 片栗粉 0.3 なたね油 0.5	鶏肉 細切れ 25 豚肉 30 豆腐 30 人参 10 小松菜 5 白ねぎ 3 赤みそ 6 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.15 れんこんのはさみ揚げ(40g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4 トマトピューレー 3 トマトケチャップ 3 ウスターソース 2 赤ワイン 1 砂糖 1 食塩 0.1 こしょう 0.01 片栗粉 0.3 なたね油 0.5 クリームゴールド(15g)(乳含む) 1コ	豚肉 25 豆腐 30 白菜 40 玉ねぎ 25 キャベツ 10 糸こんにやく 10 人参 7 しめじ 5 白ねぎ 5 冷凍おろしにんにく 0.1 粉かつお 0.05 日本酒 10 食塩 0.6 こしょう 0.03 1 鶏肉 細切れ 15 かんす(50g) 1コ 日本酒 0.5 片栗粉 0.3 ダシゼリー(レモン) 35 のり佃煮(10g) 1コ	豚肉 25 スマイル五ねぎ 25 ソટેッドオニオン 20 キャベツ 15 人参 10 ブロッコリー 7 ボーグブイヨン 5 淡口しょうゆ 4 食塩 0.2 こしょう 0.02 1 1 0.5 冷凍おろししょうが 0.3 濃口しょうゆ 2.5 砂糖 2.4 日本酒 0.5 片栗粉 0.3 まぐろ油漬 20 さつま揚げ 8 人参 8 砂糖 1 濃口しょうゆ 0.9	鶏肉 細切れ 30 さつま揚げ 10 じゃがいも 30 大根 30 人参 15 こんにやく 10 сайいんげん 5 濃口しょうゆ 5 砂糖 2.3 みりん 1 削り節 0.5 *だし巻き卵(60g) 1コ 油揚げ 3 小松菜 20 人参 5 濃口しょうゆ 1 0.85 0.5		
	はんげしょう 半夏生					たなばた こんだて 七夕献立				ひろしまけん 広島県の料理		
	E&L	629 kcal	557 kcal	635 kcal	597 kcal	559 kcal	622 kcal	607 kcal	585 kcal	662 kcal	595 kcal	608 kcal
	蛋白質	20.9 g	21.7 g	25.2 g	30.2 g	23.2 g	20.6 g	22.6 g	25.9 g	32.9 g	26.6 g	26.9 g
	脂質	16.6 g	20.1 g	22.1 g	18.8 g	15.5 g	17 g	30 g	12.7 g	20.9 g	20.7 g	20.1 g

保存料は使用していません

[illegible]

れいわ ねんど いけだもん きゅうしよさんだて さいようこんだて いけだしな いしょうかくせい かんが きゅうしよく
令和6年度 池田産給食献立コンテスト採用献立(池田市内の小学生が考えた給食)

実施日	献立名	考えた人の学校名
3(木)	スマイル玉ねぎの栄養炒め	池田小学校
10(木)	スマイル玉ねぎの鶏もも煮	ほそごう学園
14(月)	ほっこりオニオンスープ	神田小学校

※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。

かぼちゃ さやいんげん 冬瓜 トマト

なす にら ピーマン たこ

<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

○えび・かに・そば・落花生は使用していません。

○7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。

令和6年度

ふくまるアイデア

給食献立コンテスト

さいようこんだて
採用献立

(池田市内の中学生が考えた給食)

じっしび 実施日	かんばんひと がっこうめい 考えた人の学校名
か すい 9日(水)	きたてしまちゅうがっこう 北豊島中学校

献立名

じゃがいもの^{とうにゅう}豆乳スープ

スラッピースョー

ナイスアイデアポイント!

スラッピースョーはアメリカ発祥の料理です。コッペパンに挟んで食べてください。

※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 ～スイス～

こんげつ おおさか かんさい ばんぽく さんか くに りやう
 今月は、大阪・関西万博に参加する国の料理が登場します。

<ベルナープラッテ>

さまざまな肉類を大鍋で煮込んだ洋風おで
んです。ベルン(スイスの首都)が戦いに勝
ったことを祝う料理としてうまれたスイスの伝
統料理です。ベルナープラッテは、「ベルンの
皿」という意味です。

<フィレ・ド・ペルシュ>

湖で獲れる白身魚をムニエルやフライにして、レモンバターソースやタルタルソースをかけて食べられる料理です。

<アルペンマカロニ>

マカロニとじゃがいもにチーズを絡めたスイ
スアルプスの伝統料理です。給食では、チー
ズを使わずホワイトソース風のソースを絡め
ています。



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。



ホームページ



Instagram