



令和7年 7月分 中学校給食献立表



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(火)	2(水)	3(木)	4(金)	7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	14(月)	15(火)	
献立	ごはん はっ酵乳(ジョア) たこ里芋の煮物 かき揚げ 豚肉とたくあんの炒め物	コッペパン 牛乳 ナポリタン ＊オムレツ ブロッコリーのマヨサラダ いちごジャム	ごはん 牛乳 冬瓜のみそ汁 ポテトコロッケ スマイル玉ねぎの栄養炒め	ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 赤魚のオイスター焼き もやしの炒め物 ハイチーズ	ごはん 牛乳 七夕そうめん風 星型ハンバーグ オクラのごまマヨ和え セタゼリー	ごはん はっ酵乳(アシドミルク) 夏野菜キーマカレー ほうれん草のソテー すいか スティックチーズ	コッペパン 牛乳 じゃがいもの豆乳スープ スラッピージョー わかめのサラダ クリームゴールド	ごはん はっ酵乳(ジョア) かぼちゃのみそ汁 れんこんのはさみ揚げ スマイル玉ねぎの鶏もも煮	ごはん 牛乳 美酒鍋 がんす 広島レモンゼリーのり佃煮	ごはん 牛乳 ほっこりオニオンスープ 照り焼きミートボール まぐろのフレーク煮	菜めし 牛乳 含め煮 ＊だし巻き卵 小松菜の煮浸し ミルクケーキ(コーヒー)	
材 料	精白米 90 はっ酵乳(ジョア) 1本	コッペパン(小麦80g) 1コ 普通牛乳 1本	精白米 90 普通牛乳 1本	精白米 90 普通牛乳 1本	精白米 90 普通牛乳 1本	精白米 95 はっ酵乳(アシドミルク) 1本 普通牛乳 1本	コッペパン(小麦80g) 1コ 精白米 90 はっ酵乳(ジョア) 1本 普通牛乳 1本	精白米 90 はっ酵乳(ジョア) 1本 普通牛乳 1本	精白米 90 普通牛乳 1本	精白米 90 普通牛乳 1本	精白米 95 なめしの素 1.95 普通牛乳 1本	
	たこ 19.5 厚揚げ 32.5 里芋 39 大根 39 れんこん 13 人参 13 こんにゃく 13 さやいんげん 6.5 冷凍おろししょうが 0.65 濃口しょうゆ 6.5 砂糖 1.95 みりん 1.3 削り節 0.65	カットスパゲッティ 32.5 カットウインナー 26 玉ねぎ 39 キャベツ 32.5 人参 19.5 トマトピューレー 9.1 マッシュルーム 6.5 ピーマン 6.5 ウスターソース 6.5 トマトパウダー 3.9 スープストック 0.26 食塩 0.13 なたね油 1.3	鶏肉 細切れ 32.5 油揚げ 10.4 冬瓜 39 人参 13 ほうれん草 6.5 ピーマン 7.8 白みそ 7.8 ガラスープ 3.25 だし昆布 0.13	ミートボール(小) 52 玉ねぎ 45.5 白菜 45.5 人参 19.5 たけのこ 6.5 ピーマン 2.6 濃口しょうゆ 6.5 トマトケチャップ 6.5 砂糖 2.6 食酢 1.3 片栗粉 1.3 なたね油 1.3	ピーマン 6.5 豚肉 26 星型かまぼこ 7.8 豆腐 26 大根 26 人参 6.5 青ねぎ 3.9 淡口しょうゆ 6.5 食塩 0.13 削り節 2.6 だし昆布 0.26	鶏ひき肉 32.5 玉ねぎ 39 じゃがいも 26 なす 19.5 人参 26 ピーマン 6.5 冷凍おろしにんにく 0.2 カレールウA 11.7 カレールウB 11.7 ポークパイオン 9.1 濃口しょうゆ 1.3 なたね油 1.3	豚肉 32.5 かぼちゃ 39 人参 26 小松菜 6.5 白ねぎ 3.9 赤みそ 7.8 白みそ 7.8 削り節 3.25 だし昆布 0.2	鶏肉 細切れ 39 豆腐 39 白菜 52 玉ねぎ 32.5 糸こんにゃく 13 人参 13 ポークパイオン 6.5 淡口しょうゆ 6.5 食塩 0.13 粉かつお 0.07 日本酒 13 食塩 0.78 こしょう 0.04 なたね油 1.3	豚肉 32.5 スマイル玉ねぎ 32.5 ソテードオニオン 26 キャベツ 19.5 人参 13 ブロッコリー 9.1 ポークパイオン 6.5 淡口しょうゆ 5.2 食塩 0.26 こしょう 0.03 みりん 1.3 削り節 0.65	鶏肉 細切れ 39 さつま揚げ 26 じゃがいも 39 大根 39 人参 19.5 こんにゃく 13 さやいんげん 6.5 濃口しょうゆ 6.5 砂糖 2.99 みりん 1.3 削り節 0.65		
	かき揚げ(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 5.85 濃口しょうゆ 2.99 砂糖 2.6 片栗粉 0.39	＊オムレツ(50g) 1コ トマトケチャップ 6 まぐろ油漬 13 ブロッコリー 26 人参 6.5 ノンエッグマヨ 6.5	豚肉 19.5 スマイル玉ねぎ 13 にら 3.9 えのきたけ 3.9 白いりごま 0.39 濃口しょうゆ 1.95 砂糖 1.3 食塩 0.13 なたね油 0.65	ポテトコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	星型ハンバーグ(60g) 1コ 冷凍おろししょうが 0.13 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 1.56 みりん 0.78 片栗粉 0.39	ベーコン 10.4 ほうれん草 26 玉ねぎ 26 食塩 0.01 こしょう 0.01 すいか 40 スティックチーズ(10g) 1コ	豚ひき肉 19.5 玉ねぎ 26 人参 3.9 トマトピューレー 3.9 トマトケチャップ 3.9 ウスターソース 2.6 赤ワイン 1.3 砂糖 1.3 食塩 0.13 こしょう 0.01 片栗粉 0.39 なたね油 0.65	れんこんのはさみ揚げ(40g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2 鶏肉 細切れ 19.5 スマイル玉ねぎ 13 大根 6.5 人参 6.5 濃口しょうゆ 1.95 砂糖 1.3 日本酒 0.65 なたね油 0.39	がんす(50g) 1コ 揚げ油 4 ダイスゼリー(レモン) 45.5 のり佃煮(10g) 1コ	まぐろ油漬 26 さつま揚げ 10.4 人参 10.4 砂糖 1.3 濃口しょうゆ 1.17	＊だし巻き卵(60g) 1コ 油揚げ 3.9 小松菜 26 人参 6.5 濃口しょうゆ 1.3 みりん 1.11 削り節 0.65	
	豚肉 19.5 玉ねぎ 6.5 人参 6.5 たくあん(刻み) 3.9 白いりごま 1.3 濃口しょうゆ 1.3 砂糖 0.65 ごま油 0.65	いちごジャム(10g) 1コ	ポテトコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	片栗粉 1.3 なたね油 1.3	星型ハンバーグ(60g) 1コ 冷凍おろししょうが 0.13 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 1.56 みりん 0.78 片栗粉 0.39	ベーコン 10.4 ほうれん草 26 玉ねぎ 26 食塩 0.01 こしょう 0.01 すいか 40 スティックチーズ(10g) 1コ	豚ひき肉 19.5 玉ねぎ 26 人参 3.9 トマトピューレー 3.9 トマトケチャップ 3.9 ウスターソース 2.6 赤ワイン 1.3 砂糖 1.3 食塩 0.13 こしょう 0.01 片栗粉 0.39 なたね油 0.65	れんこんのはさみ揚げ(40g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2 鶏肉 細切れ 19.5 スマイル玉ねぎ 13 大根 6.5 人参 6.5 濃口しょうゆ 1.95 砂糖 1.3 日本酒 0.65 なたね油 0.39	がんす(50g) 1コ 揚げ油 4 ダイスゼリー(レモン) 45.5 のり佃煮(10g) 1コ	まぐろ油漬 26 さつま揚げ 10.4 人参 10.4 砂糖 1.3 濃口しょうゆ 1.17	＊だし巻き卵(60g) 1コ 油揚げ 3.9 小松菜 26 人参 6.5 濃口しょうゆ 1.3 みりん 1.11 削り節 0.65	
	半夏生					セタ献立			広島県の料理			
	エネルギー	743 kcal	858 kcal	750 kcal	759 kcal	750 kcal	777 kcal	846 kcal	701 kcal	781 kcal	733 kcal	739 kcal
	蛋白質	24.8 g	34.2 g	29.9 g	36.9 g	32.7 g	24.7 g	33.8 g	30.9 g	38.8 g	32.7 g	30.8 g
	脂質	18.5 g	28.6 g	25 g	25.2 g	23 g	21.1 g	36.6 g	14.8 g	23.4 g	24.5 g	22.2 g

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。

令和6年度 ふくまるアイデア 給食献立コンテスト採用献立 (池田市の中学生在が考えた給食)

実施日	考えた人の学校名
9日(水)	北豊島中学校
献立名	
じゃがいもの豆乳スープ	
スラッピージョー	
わかめのサラダ	
ナイスアイデアポイント！	
スラッピージ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。わかめのサラダにハムを入れて、1群の肉をたくさん取り入れました。	

※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。

<学校給食用半製品の材料>

保存料は使用していません

1日(火)	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)・14日(月)	7日(月)	7日(月)	7日(月)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	15日(火)	16日(水)	16日(水)	17日(木)	17日(木)
れんこん	かき揚げ (50g)	＊オムレツ (50g)	ポテトコロッケ (50g)	ミートボール (小)	ビーフン	星型ハンバー グ(60g)	セタゼリー(31g)<直送>	白いんげん豆 ペースト	れんこんのはさ み揚げ(40g)	がんす(50g)	＊だし巻き卵 (60g)	白身魚フライ (40g)	ノンエッグ タルタル	チキンナゲット(18g)	ミニゼリー (ぶどう)(16g)
蓮根	たまねぎ	鶏卵	じゃがいも	豚肉	米	鶏肉	砂糖・ぶどう糖	いんげんまめ	れんこん	助宗鱈すり身	鶏卵	スケトウダラ	植物油脂(大豆)	鶏肉	異性化液糖
酢酸	にんじん	砂糖	砂糖	鶏肉		豚肉	果糖液糖		バン粉(小麦)	馬鈴薯澱粉	だし汁	[衣]	ビクルス	粉末状大豆	グレープ濃縮果汁
ビタミンC	ごぼう	タビオカでん粉	パン粉(小麦)	たまねぎ		たまねぎ	砂糖	(増粘多糖類)	バターミックス粉	たまねぎ	澱粉	小麦粉	砂糖	たん白(大豆)	砂糖
	しゅんぎく	穀物酢	粒状植物性	パン粉(小麦)		粒状植物性	ぶどう糖	ビタミンC	食塩	砂糖	砂糖	小麦粉	醸造酢	植物油脂	ゲル化剤
	小麦粉	食塩	たん白(大豆)	でん粉(馬鈴薯)		たん白(大豆)	レモン果汁	香料	香辛料(コショウ)	にんじん	食塩	でん粉	豆乳(大豆)	(大豆)	(増粘多糖類)
たくあん(刻 み)	食塩	植物油(焼成油)	しょうゆ	砂糖		豚脂	(濃縮還元)	クエン酸鉄Na	とうもろこし澱粉	醸造調味料	植物油脂(なたね)	植物性蛋白(大豆)	食塩	でん粉	膨張剤
大根	粉末状植物 性たん白	鶏肉	食塩	食塩		ソテーオニオン	酸味料	クチナシ赤色素	食物繊維	食塩	乾燥たまねぎ	植物性油脂	乾燥たまねぎ	砂糖	コーンフラワー (クエン酸
[漬け原材料]	揚げ油(パーム油)	[衣]	[衣]	[衣]		トマケチャップ	ゲル化剤	うんしゅうみかん果汁	酵母エキス	発酵調味料	粉末状植物性 たん白(大豆)	食塩	食塩	しょうゆ	でん粉 (クエン酸Na)
	砂糖・ぶどう 糖	調味料(アミノ酸等)	パン粉(小麦)	パン粉(小麦)		砂糖	(増粘多糖類)	砂糖・ぶどう糖	加工澱粉(キャッサバ)	一味唐辛子	たん白(大豆)	食塩	食塩	ぶどう糖	香料
	糖果糖液糖	ベーキングパウダー	小麦粉	小麦粉		ぶどう糖	クエン酸鉄Na	果糖液糖	増粘剤(加工澱粉)	貝殻焼成カル シウム(小麦)	香辛料	清酒	チキンエキス調味料	粉末しょうゆ	(グレープフルーツ)
	醸造酢	カラチノイド色素	着色料	着色料		植物油脂	香料	水あめ	鶏肉	シウム(小麦)	パウダー	植物性蛋白(大豆)	パウダー	着色料製剤	
	食塩	(一部に小麦 大豆を含む)	カラメル	カラメル		乾燥マッシュポテト	砂糖・ぶどう糖	砂糖	豚肉	第二鉄(大豆)	酵母エキス	酵母エキス	酵母エキス	かつおエキス調味料	
	酵母エキス		カラチノイド	カラチノイド		にんにくペースト	果糖液糖	寒天	食塩	[衣]	パウダー	パウダー	パウダー	揚げ油(大豆油)	
	米糖		甘味料(ステビア)	甘味料(ステビア)		4日(金)	砂糖	乳化剤	赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁	バン粉(小麦)	デラム小麦の セモリナ(小麦)	増粘剤	魚醤	
	食塩					魚肉 (スケソウタラ)	ぶどう糖	ゲル化剤	輸入ワイン	糖	小麦粉		加工でん粉	加工でん粉	
	昆布					(スケソウタラ)	ぶどう果汁	(キサンタンガム)	ぶどう糖	二酸化硫黄	粉末状大豆 蛋白(大豆)		キサンタンガム	添加物製剤	
	唐辛子					加工澱粉	(濃縮還元)	香料	ぶどう糖		たん白(大豆)		調味料	・pH調整剤	
	ビール酵母					馬鈴薯澱粉	砂糖	カラチノイド色素	二酸化硫黄		たん白(大豆)		(有機酸等)	・V.C	
						砂糖	果糖液糖				たん白(大豆)		香辛料抽出物	クエン酸鉄	
						発酵調味料	果糖液糖				たん白(大豆)		カラチノイド色素		
						食塩	果糖液糖				たん白(大豆)				
						加工油脂	果糖液糖				たん白(大豆)				

<今月の給食で使用している旬の食材>

オクラ かぼちゃ さやいんげん ズッキーニ 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。
○7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。



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。