



令和7年 10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(水)	2(木)	3(金)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	20(月)
献立	コッペパン 牛乳 ミネストローネ さつまきなご ブロッコリーのサラダ 洋梨ジャム	ごはん 牛乳 豆腐のすまし汁 かき揚げ いんげんのごま炒め	ごはん 牛乳 豚肉とごぼうのチャブチェ しゅうまい もやしのナムル	ごはん はっ酵乳(ジョア) 里芋のみそ汁 平つくねの照り焼き セルフきのこごはん 月見だんご	ごはん 牛乳 花野菜のクリームシチュー オオムレツ セルフチキンライス	コッペパン 牛乳 野菜スープ のり塩ポテト ドライカレー いちごジャム	ごはん 牛乳 わかめのすまし汁 とり天のレモン醤油 ほうれん草のお浸し スティックタルト	菜めし 牛乳 豚じゃが さばのみそ煮 ほうれん草のお浸し スティックタルト(ブルーベリー)	ごはん はっ酵乳(アシドミルク) 里芋のキーマカレー チキンナゲット れんこんサラダ	アップルパン 牛乳 ひじきのスパゲッティ ハンバーグのデミソース にんじんレモン風味	ごはん 牛乳 ビーフンスープ 揚げ棒きょうざ 小松菜の中華和え きらず揚げ	ごはん 牛乳 いも煮 鮭のみそ粕漬焼き マスカットゼリー のり佃煮	ごはん 牛乳 キャベツのみそ汁 白身魚の照り焼き ひじきの炒め煮 型抜きチーズ
材 <													

日・曜日	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	31(金)
献立	ごはん はっ酵乳(ジョア) あざりのすまし汁 かつおフライ みたらし団子 サクッと昆布	コッペパン 牛乳 さつまいものシチュー 照り焼きミートボール コールスロー りんごジャム	ごはん 牛乳 春雨スープ 豆腐ハンバーグ ＊卵入りちらし寿司の具 ミルメーク(ココア)	ごはん 牛乳 マーボ厚揚げ チヂミ ささみときゅうりの和え物	ごはん 牛乳 セーフ豚丼 はっけー一夜干 にらまんじゅう まぐろのフレーク煮 スティックチーズ	ごはん 牛乳 きのこのみそ汁 にらまんじゅう まぐろのフレーク煮 スティックチーズ	コッペパン 牛乳 カラフル野菜のごちそうポトフ ウインナーソーセージ はらぺこフルーツミックス チョコレートスプレッド	ごはん 牛乳 筑前煮 ポテトクロック 切干大根の肉みそ炒め ミニフィッシュ	ごはん 牛乳 はっ酵乳(アシドミルク) チキンカレー いかフリッター 水菜と玉ねぎのサラダ ミニゼリー(りんご)
材 料	精白米 90	コッペパン 1コ (小麦80g)	精白米 90	精白米 90	精白米 90	精白米 90	コッペパン 1コ (小麦80g)	精白米 90	精白米 95
	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	普通牛乳 1本	はっ酵乳(アシドミルク) 1本 (ハロウィン柄)
	鶏肉 細切れ 32.5 あざり水煮 6.5 大根 32.5 白菜 26 人参 6.5 青ねぎ 3.9 淡口しょうゆ 5.85 食塩 0.13 削り節 2.6 だし昆布 0.26	カットウインナー 13 さつまいも 32.5 さつまいもペースト 6.5 玉ねぎ 26 人参 6.5 しめじ 6.5 ブロッコリー 6.5 ホールコーン 6.5 豆乳(無調整) 19.5 ポークパイオン 9.75 食塩 0.26 こしょう 0.01	鶏肉 細切れ 32.5 緑豆はるさめ 3.9 白菜 26 玉ねぎ 19.5 人参 13 青ねぎ 1.95 ポークパイオン 13 淡口しょうゆ 5.2 食塩 0.39 こしょう 0.03	豚ひき肉 39 厚揚げ(小) 58.5 玉ねぎ 3.9 たけのこ 19.5 人参 19.5 白ねぎ 13 冷凍おろししょうが 0.13 冷凍おろしにんにく 0.13 ハ丁味噌 5.85 濃口しょうゆ 3.38 砂糖 1.56 日本酒 0.65 トウバンジャン 0.13 食塩 0.13 片栗粉 0.98	豚肉 58.5 大根 39 糸こんにやく 39 人参 19.5 キャベツ 13 ピーマン 3.9 濃口しょうゆ 8.45 砂糖 3.25 みりん 1.3 なたね油 1.3 削り節 1.3	豚肉 19.5 大根 52 里芋 39 えのきたけ 19.5 人参 13 しめじ 6.5 人参 6.5 青ねぎ 3.9 赤みそ 7.8 白みそ 7.8 削り節 3.25 だし昆布 0.13	鶏肉 細切れ 32.5 ごぼう 39 玉ねぎ 13 人参 13 ブロッコリー 13 小松菜 6.5 ホールコーン 6.5 ポークパイオン 6.5 さやいんげん 3.51 干しいたけ 0.39 濃口しょうゆ 7.8 砂糖 3.25 みりん 2.6 なたね油 1.3 削り節 0.65	鶏肉 細切れ 32.5 玉ねぎ 45.5 じゃがいも 39 人参 26 たけのこ 19.5 こんにやく 19.5 れんこん 19.5 冷凍おろしにんにく 0.2 カレーウA 11.7 冷凍おろしA 11.7 カレーウB 11.7 ポークパイオン 9.1 濃口しょうゆ 1.3 砂糖 3.25 みりん 2.6 なたね油 1.3	
	かつおフライ(60g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	ミートボール(小) 45.5 冷凍おろししょうが 0.39 濃口しょうゆ 3.25 砂糖 3.12 日本酒 0.65 片栗粉 0.49	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 0.91 みりん 0.78 片栗粉 0.52	チヂミ(50g) 1コ 白すりごま 0.26 白すりごま 3.9 濃口しょうゆ 1.95 濃口しょうゆ 0.78 砂糖 0.65 ごま油 0.26	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2
	白玉団子(無糖) 35.1 砂糖 2.73 濃口しょうゆ 2.21 みりん 0.65 片栗粉 0.49	ミートボール(小) 45.5 冷凍おろししょうが 0.39 濃口しょうゆ 3.25 砂糖 3.12 日本酒 0.65 片栗粉 0.39	＊錦糸卵 19.5 れんこん 7.8 人参 6.5 さやいんげん 3.9 砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	＊チヂミ(50g) 1コ 白すりごま 0.26 白すりごま 3.9 濃口しょうゆ 1.95 濃口しょうゆ 0.78 砂糖 0.65 ごま油 0.26	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2
	サクッと昆布(2.5g) 1コ	ささみフレーク 13 キャベツ 26 人参 6.5 ホールコーン 6.5 フレンチドレッシング 5.2	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2
	りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2
	りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2
	りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2
	りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2	
りんごジャム(15g) 1コ	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	砂糖 1.95 淡口しょうゆ 1.43 食酢 1.3	ささみフレーク 19.5 きゅうり 13 人参 9.1 醤油ドレッシング 5.85	鶏肉 細切れ 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 おきえだめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.56 砂糖 1.11 ごま油 0.65	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	ダイゼリー(りんご) 19.5 ダイゼリー(いちご) 13 黄桃(缶詰) 13	ポテトクロック(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	玉ねぎ	

＜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。
- 10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Instagramで見ることができます。



食育の日 ～山形県の料理～



＜いも煮＞

里芋などの野菜と肉を多く使った煮物です。江戸時代、最上川を通して運ばれてきた荷物の引取がおこなわれる場所で、待ち時間に作られていたといわれています。

＜鮭のみそ粕漬焼き＞

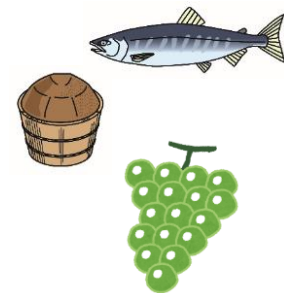
庄内地方の郷土料理で、脂ののった秋鮭をみそと酒粕で漬け込んだものです。鮭が産卵する清らかな川があることや、歴史ある酒造りの文化から生まれた料理です。

＜マスカット＞

ぶどうの名産地である山形県では「シャインマスカット」がよくとれることで有名です。



参照：農林水産省『うちの郷土料理』



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 (池田市内の中学生が考えた給食)

実施日	献立名	考えた人の学校名	ナイスアイデアポイント!
23日(木)	春雨スープ	ほそごう学園	豆腐ハンバーグでカルシウムアップ、特別感のあるちらし寿司でおいしく食べられます。
	豆腐ハンバーグ		
	卵入りちらし寿司の具		

※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

カリフラワー・人参・水菜・れんこん・さつまいも・里芋・しいたけ・しめじ・じゃがいも・かつお・鮭・さば・あざり・いか・梨・りんご