

# 令和7年 12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

| エネルギー | 714 kcal | 748 kcal | 728 kcal | 887 kcal | 763 kcal | 811 kcal | 742 kcal | 864 kcal | 861 kcal | 744 kcal | 777 kcal | 763 kcal | 807 kcal |
|-------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 蛋白質   | 38.2 g   | 30.6 g   | 36.2 g   | 32.2 g   | 31.7 g   | 36.2 g   | 27.7 g   | 39.5 g   | 32 g     | 31.7 g   | 29.7 g   | 25.5 g   | 36.5 g   |
| 脂質    | 18.8 g   | 25.7 g   | 28.4 g   | 29.2 g   | 17.4 g   | 27.3 g   | 28.3 g   | 30.5 g   | 26.5 g   | 23.3 g   | 30.3 g   | 16.9 g   | 27.6 g   |

### ＜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(月)  | 3日(水)  | 5日(金)   | 5日(金)  | 8日(月)  | 9日(火)                         | 10日(水)                       | 12日(金)  | 15日(月)  | 16日(火)                    | 19日(金)   | 22日(月)                    | 22日(月)  |                           |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |
|--|--|---|--|--|-------------------------------|------------------------------|---|---|---------------------------|--|---------------------------|---|---------------------------|-----------------|---|---------------------|-----------------|---|---------------------|-----------------|---|---------------------|-----------------|
| *液卵  | チキンカツ(60g)   | 切いか   | 白玉団子(加糖)   | クリスマスケーキ(ショコ)(24g)(卵乳小麦不使用)  | お好み焼き(50g)                    | ミンチカツ(60g)                   | にしんの煮付け(40g)  | 春巻き(50g)  | ナタデココ                     | ミニがんもどき  | れんこんのはさみ揚げ(40g)           | 納豆、ぶりかけ(2g)   |                           |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |
| 鶏卵   | 鶏ムネ肉<br>[衣]<br>パン粉(小麦)   | アメリカオオアカイカ<br>加工でん粉<br>酵素製剤   | 米粉<br>砂糖<br>加工油脂                                     | 豆乳(大豆)<br>砂糖<br>小麦粉  | キャベツ<br>ミックス粉(小麦)             | 豚肉<br>鶏肉                     | にしん<br>三温糖  | 野菜<br>小麦粉   | ナタデココ<br>砂糖・ぶどう糖          | 豆腐(大豆)   | れんこん<br>パン粉(小麦)           | 大豆<br>納豆菌   |                           |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |
| りんご(缶詰)  | 澱粉加工品<br>砂糖<br>食塩  | 棒ぎょうざ(40g)  | 水あめ<br>米粉  | たまねぎ<br>米粉   | たまねぎ<br>パン粉(小麦)               | 醤油<br>発酵調味料                  | にんじん<br>粉あめ   | 果糖液糖<br>クエン酸  | 粉状大豆<br>たん白(大豆)           | パン粉(小麦)  | 〔だし〕<br>食塩                | 〔だし〕<br>ぶどう糖  |                           |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |
| りんご<br>砂糖混合性化成液糖<br>酸化防止剤<br>(ビタミンC)<br>酸味料<br>乳酸カルシウム | 植物性タン<br>パク(小麦)<br>コショウ<br>酵母エキス<br>加工澱粉<br>増粘多糖類<br>(一部に小麦、鶏肉を含む) | エヌギ<br>長ねぎ<br>にら<br>じょうが<br>豚肉<br>鶏肉<br>粒状・粉末状植<br>物性たん白(大豆)<br>パン粉(小麦) | 8日(月)<br>ほっけ一夜干<br>し(50g)                            | ココアパウダー<br>大豆粉(大豆)<br>植物油<br>こんにゃく加工品<br>水あめ<br>こんにゃく粉<br>でん粉<br>清凉飲料水<br>加工デンプン<br>トレハロース<br>乳化剤<br>増粘剤<br>カーボラン<br>アルギン酸エステル<br>炭酸Ca<br>水いり卵 | (コーンスター)<br>食塩<br>(アセロラ)(22g) | (コンスター)<br>8日(月)<br>ホッケ<br>塩 | 食塩<br>(衣)<br>食塩<br>香辛料<br>ぶどう糖<br>[衣]<br>こんにゃく粉<br>でん粉<br>解物(小麦・大豆)<br>増粘剤<br>(グアガム<br>キサンタンガム)<br>植物油脂<br>加工でん粉<br>増粘剤<br>天かす<br>小麦粉<br>こめ油<br>食塩<br>カーボラン<br>アルギン酸エステル<br>炭酸Ca<br>セロロース<br>風味調味料<br>(小麦)<br>クエン酸<br>酵母エキス<br>豚肉<br>かつおだし<br>11日(木)・17日(水)<br>15日(月) | 生姜<br>加工澱粉<br>(大豆)<br>植物油脂<br>(ごま<br>大豆)<br>食塩<br>小麦粉<br>粒状植物性<br>たん白(大豆)<br>パン粉<br>(小麦・大豆)<br>鶏肉<br>バッター粉<br>(小麦・大豆)<br>増粘多糖類<br>はるさめ<br>砂糖<br>食塩<br>たけのこ<br>なると<br>酵母エキス<br>香辛料<br>12日(金)<br>れんこん | 18日(木)<br>ハンドバーグ<br>(50g) | ナタデココ<br>粉末油脂<br>食塩<br>グルテン(小麦)<br>加工でん粉<br>ソルビトール<br>鶏肉<br>増粘剤<br>加工でん粉<br>ショートニング<br>(大豆)<br>はるさめ<br>砂糖<br>食塩<br>たけのこ<br>なると<br>酵母エキス<br>香辛料<br>12日(金)<br>れんこん | 18日(木)<br>ハンドバーグ<br>(50g) | 豆腐(大豆)<br>揚げ油<br>(なたね油)<br>豆腐用凝固剤<br>鶏肉<br>ソルビトール<br>鶏肉<br>増粘剤<br>加工でん粉<br>粒状植物性<br>たん白(大豆)<br>キサンタンガム<br>乳化剤<br>でん粉<br>砂糖<br>トマトケチャップ<br>植物油脂(大豆)<br>乾燥マッシュポテト<br>野菜ペースト<br>香辛料<br>馬鈴薯澱粉<br>砂糖<br>発酵調味料<br>食塩<br>還元水飴<br>なたね油<br>加工澱粉<br>トマト色素 | 18日(木)<br>ハンドバーグ<br>(50g) | れんこん<br>パン粉(小麦) | 〔だし〕<br>食塩<br>香辛料(コショウ)<br>とうもろこし澱粉<br>食物繊維<br>酵母エキス<br>加工澱粉(キッサバ)<br>増粘剤(加工澱粉)<br>鶏肉<br>豚肉<br>玉ねぎ<br>食塩<br>コショウ<br>19日(金)<br>のり佃煮(10g) | 19日(金)<br>のり佃煮(10g) | れんこん<br>パン粉(小麦) | 〔だし〕<br>食塩<br>香辛料<br>とうもろこし澱粉<br>食物繊維<br>酵母エキス<br>加工澱粉(キッサバ)<br>増粘剤(加工澱粉)<br>鶏肉<br>豚肉<br>玉ねぎ<br>食塩<br>コショウ<br>22日(月)<br>のり佃煮(10g) | 22日(月)<br>のり佃煮(10g) | れんこん<br>パン粉(小麦) | 〔だし〕<br>食塩<br>香辛料<br>とうもろこし澱粉<br>食物繊維<br>酵母エキス<br>加工澱粉(キッサバ)<br>増粘剤(加工澱粉)<br>鶏肉<br>豚肉<br>玉ねぎ<br>食塩<br>コショウ<br>22日(月)<br>のり佃煮(10g) | 22日(月)<br>のり佃煮(10g) | れんこん<br>パン粉(小麦) |
| きざみのり(0.3g)  | 乾海苔  | 4日(木)   | ミニゼリー(アセロラ)(22g)                                     | 5日(金)  | 6日(水)                         | 7日(木)                        | 8日(金)   | 9日(土)   | 10日(日)                    | 11日(月)   | 12日(火)                    | 13日(水)  |                           |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |
| 2日(火)  | 白身魚でんぶん付(40g)  | 異性化液糖<br>酵母エキス<br>食用植物  | アセロラ濃縮果汁<br>アセロラ(22g)                                | 7日(金)  | 8日(水)                         | 9日(木)                        | 10日(金)  | 11日(土)  | 12日(日)                    | 13日(月)   | 14日(火)                    | 15日(水)  |                           |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |
| 助宗タラ<br>澱粉<br>(コーンスター)                                 | 還元水あめ<br>油脂(大豆)<br>ゲル化剤<br>酸味料<br>(クエン酸<br>クエン酸Na)                 | 油脂(大豆)<br>乾燥卵白<br>粉末しょうゆ<br>白胡椒<br>[皮]<br>小麦粉                           | セロロース<br>膨張剤<br>安定剤<br>かつお節エキス<br>でん粉発酵<br>香料<br>調味料 | 液卵<br>植物油脂(大豆)<br>ビロリ酸鉄製剤<br>粉末しょうゆ<br>かつお節エキス<br>でん粉発酵<br>香料<br>調味料   | 12日(金)                        | 13日(土)                       | 14日(日)  | 15日(月)  | 16日(火)                    | 17日(水)   | 18日(木)                    | 19日(金)  |                           |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |
| 黒糖そら豆(5g)  | ムラサキイモ色素<br>トウガラシ色素  | クエン酸第一鉄ナトリウム<br>香料<br>アセロラフレーバー   | エタノール製剤<br>食塩<br>植物油脂(大豆)                            | こんぶだし<br>食塩<br>トrehalose<br>増粘多糖類  | 19日(土)                        | 20日(日)                       | 21日(月)  | 22日(火)  | 23日(水)                    | 24日(木)   | 25日(金)                    | 26日(土)  |                           |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |
| そらまめ<br>加工黒糖<br>植物油脂<br>(菜種油)<br>食塩                    | アセロラフレーバー<br>消泡剤<br>クチナシ赤色素  | 水あめ<br>ぶどう糖   | カロチノイド<br>色素   | カロチノイド<br>色素   | 27日(日)                        | 28日(月)                       | 29日(火)  | 30日(水)  | 31日(木)                    | 1日(金)  | 2日(土)                     | 3日(日)   |                           |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |   |                     |                 |

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、各学年別に配布しています。

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。  
12月に使用するお米は、豊能町でとれた「キヌヒカリ」を採用いたします。

### 1日1回の給食で使用している匂の食材

細河大根・細河さつまいも・スマイルさつまいも・小松菜  
ロッコリー・里芋・大根・ごぼう・白菜・キャベツ・ねぎ・かぶ  
こく・マッシュルーム・いか・ほっけ・まぐろ・のり・ゆず・りんご

和7年度 池田産給食献立コンテスト 採用献立

## 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 |
|-------|---------------|----------|
| 2日(火) | 細河大根とベーコンのスープ | 秦野小学校    |
| 9日(火) | *卵入り大根しりしり    | 呉服小学校    |

・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



一ムページ

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