



令和7年 12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(月) | 2(火) | 3(水) | 4(木) | 5(金) | 8(月) | 9(火) | 10(水) | 11(木) | 12(金) | 15(月) | 16(火) | 17(水) |
|--|---|---|---|--|---|--|--|---|---|--|------------------------------------|---|---|
| 献立 | ごはん 牛乳 ＊卵入り長崎風とり茶漬け あじの梅風味焼き 池田のさつまいもとりんごの甘煮 きざみのり | ごはん 牛乳 細河大根とベーコンのスープ 白身魚の甘酢あん ブロッコリーのサラダ 黒糖そら豆 | バーガーパン 牛乳 ポトフ チキンカツ キャベツのソテー スライスチーズ | ごはん はっ酵乳(アシドミルク) 冬野菜キーマカレー 鶏肉の照り焼き ごぼうサラダ ミニゼリー(アセロラ) | ごはん 牛乳 ハ宝菜 棒ぎょうざ ピーチ白玉 ミニフィッシュ | ごはん 牛乳 鶏肉とじゃがいものみそ煮 ほっけ一夜干し いんげんのごま炒め プチケーキ | ごはん 牛乳 わかめのすまし汁 お好み焼き ＊卵入り大根しりしり | コッペパン 牛乳 ポークビーンズ ミンチカツ かぶのサラダ りんごジャム | ごはん はっ酵乳(ジョア) マーボー厚揚げ 大学いも 野菜炒め | 菜めし 牛乳 みぞれ汁 にしんの煮付け れんこんの青のり炒め ミルメーク(キャラメル) | ごはん 牛乳 わかめスープ 春巻き 豚キムチ | ごはん はっ酵乳(アシドミルク) ポークカレー 枝豆コーン フルーツナタデココ | コッペパン 牛乳 みそラーメン まぐろのフレーク煮 かぼちゃサラダ いちごジャム |
| 材 < | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|----|---|--|---|
| 献立 | ごはん 牛乳 ミネストローネ ハンバーグのデミソース セルピラフ おさつチップ | ごはん 牛乳 大豆の変身みそ汁 さばの塩焼き 小松菜の炒めもの のり佃煮 | ごはん 牛乳 かぼちゃのそぼろ煮 れんこんのはさみ揚げ ゆずゼリー 納豆ふりかけ |
| 材料 | 精白米 90 | 精白米 90 | 精白米 90 |
| | 普通牛乳 1本 | 普通牛乳 1本 | 普通牛乳 1本 |
| | 豚肉 32.5 玉ねぎ 26 ソテードオニオン 13 キャベツ 19.5 トマト水煮 19.5 人参 13 トマトピューレー 6.5 冷凍おろしにんにく 0.13 パセリ(乾) 0.04 ポークブイヨン 19.5 砂糖 1.3 トマトパウダー 1.3 食塩 0.85 | 鶏肉 細切れ 13 豆腐 19.5 厚揚げ(小) 13 ミニがんとどき 13 白菜 26 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 | 鶏ひき肉 39 さつまいも 13 かぼちゃ 52 玉ねぎ 26 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 2.6 日本酒 1.3 みりん 1.3 削り節 0.65 なたね油 1.3 |
| | ハンバーグ(50g) 1コ デミグラスソース 6.5 トマトケチャップ 3.9 ウスターソース 2.6 トマトピューレー 0.52 | さば切身(50g) 1コ 精製塩 0.13 | 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 玉ねぎ 19.5 人参 6.5 マッシュルーム 6.5 ポークブイヨン 3.9 食塩 0.2 スーパーストック 0.13 こしょう 0.01 なたね油 0.65 | のり佃煮(10g) 1コ | 納豆ふりかけ(2g) 1コ |
| | おさつチップ(5g) 1コ | | |
| | エネギー 729 kcal 蛋白質 31.1 g 脂質 23.3 g | 793 kcal 34.3 g 31.7 g | 762 kcal 26.5 g 20.6 g |

| 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 (チョコ)(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 | ミニがんとどき | れんこんのはさみ 揚げ(40g) | 納豆ふりかけ (2g) |
| 鶏卵 | 鶏ムネ肉 〔衣〕 パン粉(小麦) 揚げ油 砂糖 食塩 | アメリカオオアカイカ 棒ぎょうざ (40g) キャベツ 植物性タン パク(小麦) コンショウ 酵母エキス 乳酸カルシウム | 米粉 砂糖 加工でん粉 酵素製剤 棒ぎょうざ (40g) 8日(月) ほっけ一夜干 し(50g) ホッケ 塩 | 豆乳(大豆) 砂糖 加工油脂 水あめ 米粉 ココアパウダー 大豆粉(大豆) 植物油 こんにゃく加工品 水あめ こんにゃく粉 でん粉 清涼飲料水 加工デンプン トレハロース 乳化剤 増粘剤 天かす | キャベツ ミックス粉(小麦) 小麦粉 米粉 濃粉 (コーンスターチ) 食塩 グラニュー糖 小豆でん粉(小麦) 解物(小麦・大豆) 増粘剤 (グアーガム キサンタンガム) 植物油脂 たん白加水分 でん粉 清涼飲料水 加工デンプン トレハロース 乳化剤 増粘剤 天かす | 豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 〔衣〕 パン粉 たん白(大豆) バター粉 (小麦・大豆) 増粘多糖類 | にしん 三温糖 醤油 発酵調味料 食塩 加工濃粉 生姜 植物油脂 (ごま 大豆) 小麦粉 粒状植物性 たん白(大豆) 鶏肉 しょうゆ ショートニング (大豆) はるさめ 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 | 〔皮〕 小麦粉 植物油脂(大豆) 粉あめ ショートニング (大豆) 粉末油脂 食塩 グルテン(小麦) 加工でん粉 ソルビトール 増粘剤 加工でん粉 キサンタンガム 乳化剤 | ナタデココ 砂糖・ぶどう糖 果糖液糖 クエン酸 タケのこ (大豆) 食塩 グルテン(小麦) 加工でん粉 ソルビトール 増粘剤 加工でん粉 キサンタンガム 乳化剤 | 豆腐(大豆) 粉状大豆 たん白(大豆) にんじん でん粉 米粉 揚げ油 (なたね油) 豆腐用凝固剤 | れんこん パン粉(小麦) バターミックス粉 食塩 香辛料(コンショウ) どうもろこし濃粉 揚げ油 (なたね油) 増粘剤(加工濃粉) 鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性 たん白(大豆) 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂(大豆) 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 加工デンプン 炭酸Ca 調味料 (無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca | 大豆 納豆菌 〔だし〕 ぶどう糖 食塩 デキストリン 酵母エキス 宗田鰾節粉末 昆布粉末 椎茸エキス 鰾骨粉末 砂糖 酵母エキス 乾燥酵母 でん粉 植物油脂 かぼちゃ のり |
| 2日(火) | 食塩 | 食塩 | 食塩 | 炭酸Ca | 小麦粉 こめ油 食塩 | 小麦粉 こめ油 食塩 | たけのこ | なると | 酵母エキス 香辛料 | | のり佃煮 (10g) | ブロックゼリー (ゆず) |
| 白身魚でんぶん 付(40g) | 異性化液糖 アセロラ濃縮果汁 | 酵母エキス 食用植物 油脂(大豆) 植物油脂(大豆) 粉末しょうゆ 白胡椒 〔皮〕 小麦粉 エタノール製剤 食塩 | 液卵 | 植物油脂(大豆) 膨張剤 安定剤 (増粘多糖類) 香料 ピロリン酸第二鉄 メタリン酸Na | 豚肉 | 豚肉 | 魚肉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 | 旬 クエン酸 | | | 醤油 水飴 砂糖 のり でん粉 酵母エキス 食塩 | 果汁糖果糖液糖 柚子果汁 ゲル化剤 増粘多糖類 酸味料 香料 着色料 (紅花黄) |
| 助宗タラ 濃粉 (コーンスターチ) | 還元水あめ ゲル化剤 酸味料 (クエン酸 クエン酸Na) | 乾燥卵白 かつお節エキス でん粉発酵 調味料 | 乾燥卵白 かつお節エキス でん粉発酵 調味料 | 膨張剤 安定剤 (増粘多糖類) 香料 ピロリン酸第二鉄 メタリン酸Na | 豚肉 | 豚肉 | 魚肉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 | 旬 クエン酸 | | | 醤油 水飴 砂糖 のり でん粉 酵母エキス 食塩 | 果汁糖果糖液糖 柚子果汁 ゲル化剤 増粘多糖類 酸味料 香料 着色料 (紅花黄) |
| 黒糖そら豆 (5g) | ムラサキイモ色素 トウガラシ色素 クエン酸第一級ナトリウム | 小麦粉 エタノール製剤 食塩 | こんぶだし 食塩 | 膨張剤 安定剤 (増粘多糖類) 香料 ピロリン酸第二鉄 メタリン酸Na | 豚肉 | 豚肉 | 魚肉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 | 旬 クエン酸 | | | 醤油 水飴 砂糖 のり でん粉 酵母エキス 食塩 | 果汁糖果糖液糖 柚子果汁 ゲル化剤 増粘多糖類 酸味料 香料 着色料 (紅花黄) |
| そらめめ 加工黒糖 植物油脂 (菜種油) 消泡剤 食塩 | 香料 アセロラフレーバー (菜種油) 消泡剤 食塩 | 植物油脂(大豆) 水あめ ぶどう糖 カロチノイド 色素 | しょうゆ トレハロース 増粘多糖類 カロチノイド 色素 | 膨張剤 安定剤 (増粘多糖類) 香料 ピロリン酸第二鉄 メタリン酸Na | 豚肉 | 豚肉 | 魚肉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 | 旬 クエン酸 | | | 醤油 水飴 砂糖 のり でん粉 酵母エキス 食塩 | 果汁糖果糖液糖 柚子果汁 ゲル化剤 増粘多糖類 酸味料 香料 着色料 (紅花黄) |
| エネギー 729 kcal 蛋白質 31.1 g 脂質 23.3 g | 793 kcal 34.3 g 31.7 g | 762 kcal 26.5 g 20.6 g | 762 kcal 26.5 g 20.6 g | 762 kcal 26.5 g 20.6 g | 762 kcal 26.5 g 20.6 g | 762 kcal 26.5 g 20.6 g | 762 kcal 26.5 g 20.6 g | 762 kcal 26.5 g 20.6 g | 762 kcal 26.5 g 20.6 g | 762 kcal 26.5 g 20.6 g | 762 kcal 26.5 g 20.6 g | 762 kcal 26.5 g 20.6 g |

＜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。
○12月に使用するお米は、豊能町でとれた「キヌヒカリ」を
使用しています。

今月の給食で使用している旬の食材

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

令和7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 |
|-------|---------------|----------|
| 2日(火) | 細河大根とベーコンのスープ | 泰野小学校 |
| 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



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