



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	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	12(木)	13(金)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)
献立	ごはん 牛乳 豚じゃが ささみフライ ブロッコリーのサラダ ミルメーク(ココア)	ごはん 牛乳 鬼除け汁 ＊いわしの生姜煮 セルフ手巻きの具 手巻きのり	コッペパン 牛乳 ABCマカロニスー ハンバーグ かぼちゃサラダ クリームゴールド	ごはん はっ酵乳(アシドミルク) ビーフカレー フランクフルトソーセージ キャベツとコーンのソテー	ごはん 牛乳 わかめスープ 春巻き 豚キムチ ミニゼリー(りんご)	ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 いんげんのごま炒め ぶどうゼリー 型抜きチーズ	ごはん 牛乳 ごも汁 にしんの煮付け かぶのサラダ 豆大福	ごはん はっ酵乳(ジョア) 豚汁 かき揚げ ひじきの和え物 きらず揚げ	わかめごはん 牛乳 含め煮 ＊だし巻き卵 肉野菜炒め	ごはん 牛乳 ほうれん草のすまし汁 鶏肉の唐揚げ 人参しりしりー みかんクレープ	ごはん 牛乳 ハ宝菜 たらのゆず風味煮 トッポギ	揚げパン 牛乳 野菜ラーメン ポテトサラダ スライスチーズ	ごはん 牛乳 こしね汁 きゅうてん ほうれん草のごま和え のり佃煮
材 料	精白米 90	精白米 90	コッペパン(小麦80g) 1コ	精白米 95	精白米 90	精白米 90	精白米 90	精白米 90	精白米 95	精白米 90	精白米 90	コッペパン(小麦45g) 1コ	精白米 90
	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	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本	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	グラニュー糖 10	普通牛乳 1本
	豚肉 39	豚肉 26	アルファベットマカロニ 5.2	牛肉 39	鶏肉 細切れ 26	ミートボール(小) 52	鶏肉 細切れ 19.5	豚肉 32.5	普通牛乳 1本	豚肉 26	豚肉 52	豚肉 32.5	豚肉 32.5
	じゃがいも 26	大豆 13	鶏肉 細切れ 26	玉ねぎ 39	なると 13	厚揚げ 19.5	豆腐 32.5	豆腐 32.5	普通牛乳 1本	豆腐 32.5	白菜 45.5	豆腐 45.5	豆腐 13
	カットポテト 39	大根 32.5	キャベツ 26	じゃがいも 19.5	乾燥わかめ 0.39	白菜 45.5	さがきごぼう 13	里芋 13	鶏肉 細切れ 32.5	油揚げ 6.5	玉ねぎ 45.5	普通牛乳 1本	油揚げ 6.5
	玉ねぎ 39	人参 13	玉ねぎ 26	カットポテト 19.5	玉ねぎ 19.5	人参 19.5	白菜 13	玉ねぎ 13	焼きたけのこ 6.5	ほうれん草 26	人参 19.5	中華めん 52	じゃがいも 13
	糸こんにゃく 19.5	さがきごぼう 13	じゃがいも 13	人参 13	白菜 19.5	たけのこ 6.5	人参 13	人参 19.5	ミニがんもどき 26	緑豆もやし 9.1	人参 19.5	つきこんにゃく 6.5	つきこんにゃく 6.5
	人参 13	青ねぎ 3.9	人参 6.5	冷凍おろしにんにく 0.2	人参 13	ピーマン 2.6	えのきたけ 6.5	青ねぎ 3.9	じゃがいも 19.5	たけのこ 6.5	鶏肉 細切れ 26	さがきごぼう 6.5	さがきごぼう 6.5
	さやいんげん 3.9	信州みそ 7.15	パセリ(乾) 0.05	カラールウA 10.4	ガラスープ 23.4	濃口しょうゆ 6.5	小松菜 6.5	信州みそ 7.15	赤みそ 6.5	生しいたけ 3.9	淡口しょうゆ 5.2	人参 6.5	人参 6.5
	濃口しょうゆ 6.5	赤みそ 6.5	ボークブイオン 6.5	カラールウB 10.4	淡口しょうゆ 4.55	ガラスープ 6.5	淡口しょうゆ 5.2	赤みそ 6.5	カットポテト 19.5	食塩 0.13	淡口しょうゆ 4.55	キャベツ 19.5	白ねぎ 6.5
砂糖 2.86	削り節 2.6	淡口しょうゆ 5.2	ボークブイオン 7.8	食塩 0.26	トマトケチャップ 3.9	食塩 0.26	削り節 3.25	大根 32.5	削り節 32.5	オイスターソース 0.78	緑豆もやし 13	生しいたけ 3.9	
みりん 1.3		食塩 0.39	濃口しょうゆ 0.65	こしょう 0.03	砂糖 2.6	削り節 2.6	だし昆布 0.26	人参 19.5	だし昆布 0.26	食塩 0.78	人参 13	赤みそ 7.8	
なたね油 1.3		＊いわしの生姜煮(50g) 1コ	こしょう 0.03	なたね油 1.3	食酢 1.3	片栗粉 1.3		こんにゃく 13	こんにゃく 13	こしょう 0.05	青ねぎ 3.9	白みそ 7.8	
削り節 0.65					片栗粉 1.3	片栗粉 1.3		かき揚げ(50g) 1コ	かき揚げ(50g) 1コ	ボークブイオン 3.25	ボークブイオン 26	削り節 3.25	
		鶏ひき肉 26	ハンバーグ(50g) 1コ	フランクフルトソーセージ(40g) 1コ	春巻き(50g) 1コ	揚げ油 4	にしんの煮付け(40g) 1コ	揚げ油 4	濃口しょうゆ 6.5	鶏肉 52	冷凍おろしにんにく 0.2	淡口しょうゆ 6.5	だし昆布 0.13
		玉ねぎ 19.5	トマトケチャップ 6.5					みりん 5.85	みりん 2.99	日本酒 1.95	砂糖 2.99	食塩 0.07	食塩 0.07
		人参 6.5	濃厚ソース 2.6	まぐろ油漬 13	キャベツ 19.5	豚肉 13	ボンレスハム 10.4	濃口しょうゆ 2.6	砂糖 2.6	食塩 0.33	食塩 0.33	たらものゆず風味煮(50g) 1コ	お好み焼き(50g) 1コ
		砂糖 1.43	砂糖 1.3	醤油 ドレッシング 5.2	人参 3.9	豚肉 19.5	かぶ 32.5	片栗粉 0.39	片栗粉 0.39	こしょう 0.01	こしょう 0.01	ごま油 0.39	ごま油 0.39
		日本酒 1.3	ボンレスハム 13	薄口しょうゆ 0.65	人参 13	豚肉 32.5	人参 9.1	ホールコーン 6.5	ホールコーン 6.5	片栗粉 7.8	片栗粉 7.8	トッポギ 32.5	トッポギ 5.2
		みりん 1.3	かぼちゃ 23.4	食塩 0.04	白すりごま 0.33	白すりごま 0.33	ごまだレッシング 5.2	大豆大福(60g)<直送> 1コ	＊だし巻き卵(60g) 1コ	揚げ油 4	揚げ油 4	モチジャン 7.02	もちもち 0.07
		なたね油 0.65	玉ねぎ 13	こしょう 0.01	にら 2.6	砂糖 1.3							
			ノンエッグ Mayo 6.5	みりん 0.33	淡口しょうゆ 0.86	淡口しょうゆ 0.86							
			砂糖 0.65	みりん 0.33	日本酒 0.39	日本酒 0.39							
			食酢 0.26	食塩 0.05									
			クリームゴールド(15g)(乳含む) 1コ										
					ミニゼリー(りんご)(16g) 1コ	型抜きチーズ(10g) 1コ							

日・曜日	20(金)		24(火)		25(水)		26(木)		27(金)	
献立	ごはん はっ酵乳(アシドミルク) マーボー厚揚げ 揚げ棒ぎょうざ チンゲン菜の炒め物 ミニフィッシュ		ごはん 牛乳 チキンカレー 枝豆コーン フルーツヨーグルト		バイパンバン はっ酵乳(ジョア) 豚肉のトマト煮 チキンナゲット コールスロー		ごはん 牛乳 チャプチェ 鶏肉の香味だれ 水菜と玉ねぎのサラダ 韓国のり		ごはん 牛乳 あおさのみそ汁 ミンチカツ 白菜の梅和え おさつチップ	
材 料	精白米	90	精白米	95	バイパンバン(小麦80g)	1コ	精白米	90	精白米	90
	はっ酵乳(アシドミルク)	1本	普通牛乳	1本			普通牛乳	1本	普通牛乳	1本
	豚ひき肉	32.5	鶏肉 細切れ	32.5	はっ酵乳(ジョア)	1本	豚肉	39	鶏肉 細切れ	26
	厚揚げ(小)	58.5	玉ねぎ	45.5			緑豆はるさめ	16.9	豆腐	19.5
	玉ねぎ	52	じゃがいも	19.5	豚肉	58.5	玉ねぎ	32.5	あおさ	0.07
	人参	26	カットポテ	19.5			人参	19.5	大根	19.5
	たけのこ	6.5	人参	13	じゃがいも	19.5	小松菜	13	玉ねぎ	13
	白ねぎ	6.5	冷凍おろしにんにく	0.2	カットポテ	19.5	エリンギ	13	人参	13
	冷凍おろししょうが	1.3	カレールウA	10.4	玉ねぎ	32.5	ピーマン	3.9	えのきたけ	9.1
	冷凍おろしにんにく	0.13	カレールウB	10.4	大根	19.5	冷凍おろししょうが	0.26	白ねぎ	3.9
	ハチ味噌	5.85	ボークブイオン	7.8	人参	19.5	濃口しょうゆ	7.8	赤みそ	7.8
	濃口しょうゆ	3.25	濃口しょうゆ	0.65	トマト水煮	13	砂糖	3.9	白みそ	7.8
	砂糖	1.3	なたね油	1.3	トマトピューレー	6.5	日本酒	2.6	削り節	3.25
	日本酒	0.65			ほうれん草	6.5	食塩	0.26	だし昆布	0.13
	トウバンジャン	0.13			トマトケチャップ	1.3	なたね油	0.78		
	食塩	0.07			濃口しょうゆ	1.3	ごま油	0.52		
	こしょう	0.01			砂糖	1.3			ミンチカツ(60g)	1コ
	片栗粉	0.98	カットウインナー	13	スープストック	0.65			揚げ油	4
			むきえだまめ	13	食塩	0.13	鶏肉 細切れ	78		
			ホールコーン	6.5	なたね油	0.65	冷凍おろししょうが	0.39	白菜	45.5
	棒ぎょうざ(40g)	1コ	人参	6.5			冷凍おろしにんにく	0.26	人参	6.5
	揚げ油	4	濃口しょうゆ	0.52			白いりごま	0.26	梅肉	1.95
			砂糖	0.26	チキンナゲット(18g)	3コ	みりん	4.55	淡口しょうゆ	0.65
	鶏肉 細切れ	19.5	なたね油	0.65	揚げ油	4	濃口しょうゆ	2.6	砂糖	0.33
	チンゲン菜	19.5					食酢	1.3	食塩	0.01
	玉ねぎ	13	ヨーグルト	13	まぐろ油漬	13	砂糖	1.04		
	人参	6.5	黄桃(缶詰)	26	キャベツ	26	片栗粉	0.39	おさつチップ(5g)	1コ
	濃口しょうゆ	0.52	りんご(缶詰)	13	人参	6.5	ごま油	0.39		
	食塩	0.13			ホールコーン	6.5				
	こしょう	0.01			フレンチドレッシング	5.2	玉ねぎ	19.5		
	片栗粉	0.33					水菜	13		
	なたね油	0.65					きゅうり	6.5		
							人参	6.5		
	ミニフィッシュ(5g)	1コ					青じそドレッシング	5.2		
							韓国のり(2g)	1コ		
エネルギー	856	kcal	782	kcal	845	kcal	847	kcal	762	kcal
蛋白質	34.3	g	25.1	g	40	g	39.4	g	28.2	g
脂質	29	g	26.5	g	25.5	g	29.7	g	26.1	g

旧正月は、旧暦のお正月です。春節とも呼ばれ、アジア諸国や沖縄県で祝われる盛大なお祭りです。豊かさを願う「魚料理」、生活や仕事が向上することを願う「餅」、繁栄が続くことを願う「ゆず」などが食べられます。

10

	 旧暦 	新暦 
日数の数え方	月の満ち欠けと太陽の動きを組み合わせて数える	太陽の動きに沿って数える
一年の日数	約354日	約365日
お正月の日	2月17日 ※毎年変わります	1月1日
祝っている国、地域	アジア諸国、沖縄県	世界各国

<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。

〇2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。

今月の給食は、中学3年生(後期課程9年生)を対象に行った「リクエスト給食」のアンケート結果から、票数の多かった料理が登場します。

「 リクエスト」マークがある日に注目してみましょう!

「 リクエスト」マークがある日に注目してみましょう!

ぐんまけん
群馬県

<こしね汁>

群馬県の南部でよく採れる「こんにゃく」「しいたけ」「ねぎ」が入った汁物でそれぞれの食材の頭文字をとって「**こしね**汁」と名付けられました。

<ぎゅうてん>

お好み焼きのような料理です。鉄板にぎゅうっと押し付けることから「ぎゅうてん」と名付けられました。

<ほうれん草>

生産量は全国の上位を占めており、その量は年間22400トンです。

今月の給食で使用している旬の食材

かぶ キャベツ ごぼう 小松菜 春菊 大根 ねぎ 白菜 ブロccoli
ほうれん草 水菜 たら のり ひじき わかめ

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