



令和8年 4月分 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。＊4月は卵を使用した料理はありません。＜直送＞は業者から学校へ直接配送する食品です。

日・曜日	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	27(月)	28(火)	30(木)	
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	
ごはん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	はっこうにゅう(アシドミルク)	ぎゅうにゅう	はっこうにゅう(ジョア)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	わかめごはん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	はっこうにゅう(アシドミルク)	
ごはん	どうふのすましじる	やきそば	チキンカレー	ぐたくさんみそじる	とりにくとしんじゃがいものにも	はるキャベツのみそじる	はるやさいのクリームシチュー	おいわいすましじる	はらぼうさい	ちゅうかスープ	とりすき	ポークカレー	
ごはん	ポテトコロッケ	とりにくのてりやき	モウカザメフライ	あかうおのしょうゆやき	こめこのあげたこやき	さばのしおやき	フランクフルトソーセージ	ミンチカツ	にらまんじゅう	はるまき	にしんのにつけ	ブロッコリーのマヨサラダ	
ごはん	セルフたかなごはん	えだだまめコーン	はるキャベツのごまサラダ	だいずたっぶりひじきに	れんこんのきんぴら	セルフたけのこごはん	プリンタルト	プリンタルト	はるさめナムル	ぶたにくとはるキャベツのみそいため	りんごミックス	かたぬぎチーズ	
精白米	70	コッペパン	1コ	精白米	75	精白米	70	精白米	70	コッペパン	1コ	精白米	75
普通牛乳	1本	普通牛乳	1本	はっ酵乳(アシドミルク)(桜柄)	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
鶏肉 細切れ	15	中華そば	40	鶏肉 細切れ	25	鶏肉 細切れ	25	豚肉	25	豚肉	30	鶏肉 細切れ	20
豆腐	20	豚肉	15	新玉ねぎ	35	乾燥わかめ	0.3	新じゃがいも	25	春キャベツ	25	鶏肉 細切れ	30
油揚げ	5	春キャベツ	30	新じゃがいも	15	新玉ねぎ	20	カットポテト	25	新玉ねぎ	20	新玉ねぎ	35
新玉ねぎ	20	緑豆もやし	25	カットポテト	15	大根	15	新玉ねぎ	30	人参	5	春キャベツ	30
白菜	15	新玉ねぎ	25	人参	10	人参	5	糸こんにゃく	15	ほうれん草	5	人参	10
人参	5	人参	10	グリーンピース	2	しめじ	5	人参	10	人参	5	人参	10
青ねぎ	3	ウスターソース	3	冷凍おろしにんにく	0.15	青ねぎ	3	白みそ	5	白みそ	6	人参	5
淡口しょうゆ	4.5	粉末ソース	2.5	カレーウ(乳・小麦不使用)	16	赤みそ	6	砂糖	2.2	砂糖	2.2	砂糖	2.2
食塩	0.1	濃厚ソース	1.2	ポークブイオン	6	白みそ	6	みりん	1	だし昆布	0.1	みりん	1
削り節	2	食塩	0.2	濃口しょうゆ	0.5	削り節	2.5	なたね油	1	削り節	1	削り節	1
だし昆布	0.2	こしょう	0.02	なたね油	1	だし昆布	0.1	削り節	0.5	削り節	0.5	削り節	0.5
ポテトコロッケ(50g)	1コ	鶏肉 細切れ	60	モウカザメフライ(50g)	1コ	豚肉	10	まぐろ油漬	10	まぐろ油漬	10	まぐろ油漬	10
揚げ油	4	冷凍おろししょうが	0.13	揚げ油	4	大豆	10	油揚げ	3	大根	20	油揚げ	3
濃厚ソース	4	濃口しょうゆ	3.8	砂糖	1.3	油揚げ	3	たけのこ	5	人参	5	人参	5
豚ひき肉	15	みりん	0.8	濃厚ソース	4	油揚げ	3	人参	5	人参	5	人参	5
人参	7	片栗粉	0.26	ボンレスハム	7	干しひじき	0.5	れんこん	10	削り節	0.5	削り節	0.5
たかな漬	5	片栗粉	0.26	春キャベツ	20	人参	5	人参	5	濃口しょうゆ	2	濃口しょうゆ	2
白ねぎ	5	片栗粉	0.26	人参	5	濃口しょうゆ	2	むきえだまめ	5	みりん	1.26	みりん	1.26
日本酒	0.5	カットウインナー	10	白すりごま	1.5	砂糖	1.3	白すりごま	0.5	濃口しょうゆ	1.1	濃口しょうゆ	1.1
砂糖	0.3	むきえだまめ	1	みりん	1	削り節	1	濃口しょうゆ	0.85	砂糖	0.85	砂糖	0.85
オイスターソース	0.2	ホールコーン	5	食酢	1.2	削り節	1	ごま油	0.5	ごま油	0.5	ごま油	0.5
中華スープの素	0.08	人参	5	淡口しょうゆ	0.7	なたね油	0.5	味付けのり(2g)	1コ	味付けのり(2g)	1コ	味付けのり(2g)	1コ
ごま油	0.5	濃口しょうゆ	0.4	砂糖	0.2	食塩	0.03						
		砂糖	0.2	食塩	0.03	オリーブ油	1.2						
		なたね油	0.5	オリーブ油	1.2								
エネルギー	601 kcal	646 kcal	731 kcal	579 kcal	649 kcal	630 kcal	589 kcal	706 kcal	563 kcal	671 kcal	660 kcal	637 kcal	
蛋白質	22.3 g	32.7 g	21.7 g	31.9 g	23.8 g	31.5 g	35.8 g	23.5 g	24 g	24.1 g	26 g	20.9 g	
脂質	20.6 g	28.3 g	19.5 g	18.6 g	14.5 g	28.7 g	23.7 g	28.3 g	15.9 g	27.6 g	22.9 g	18.7 g	

＜学校給食用半製品の材料＞

保存料は使用していません

14日(火)	14日(火)	15日(水)・20日(月)	16日(木)	17日(金)	20日(月)	20日(月)	23日(木)	23日(木)	23日(木)	23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)
ポテトコロッケ(50g)	たかな漬	むきえだまめ	モウカザメフライ(50g)	赤魚の醤油焼き(50g)	米粉のたこ焼き(20g)	れんこん	桜型かまぼこ	お祝いかまぼこ	ミンチカツ(50g)	プリンタルト(22g)(卵乳小麦不使用)<直送>	にらまんじゅう(30g)	春巻き(50g)	にしんの煮付け(50g)
マッシュポテト	高菜	えだ豆(大豆)	モウカザメ	赤魚	米粉	蓮根	魚肉(スケノウダラ)	魚肉(スケノウダラ)	豚肉	砂糖	カラメル色素	〔具〕	野菜
じゃが芋	漬け原材料	食塩	パン粉	醤油	キャベツ	酢酸	加工澱粉	加工澱粉	鶏肉	豆乳(大豆)	炭酸Ca	豚肉	〔皮〕
玉ねぎ	食塩		(小麦)	砂糖	タコ	ビタミンC	馬鈴薯澱粉	馬鈴薯澱粉	たまねぎ	米粉	乳化剤(大豆)	キャベツ	小麦粉
人参	ウコン粉		バターミックス	みりん風調味料	砂糖		砂糖	砂糖	パン粉(小麦)	ショートニング	ピロリン酸第二鉄	にら	こんにゃく
澱粉	唐辛子		(小麦)	和風だしの素	食塩		発酵調味料	発酵調味料	てん粉(馬鈴薯)	加工油脂	紅麴色素	大豆粉末(大豆)	食塩
食塩	酸味料		塩	加工でんぷん	食塩		食塩	食塩	砂糖	コーンフラワー	香料	食塩	砂糖
酢			胡椒	加工でんぷん	加工油脂		加工油脂	加工油脂	食塩	植物油	増粘剤	コーンスターチ	小麦でん粉(小麦)
コショウ				膨張剤	着色料		着色料	着色料	酵母エキス	水溶性食物繊維	(キサンタンガム)	しょうゆ	粉末状小麦
〔衣〕				安定剤	安定剤		クチナシ・トマト	クチナシ・トマト	クチナシ・トマト	大豆粉(大豆)	メタリン酸Na	酵母エキス	たん白(小麦)
パン粉(小麦)				(一部に大豆を含む)					パン粉	食塩	安定剤	米油	たん白(大豆)
小麦粉									バター粉	加工デンプン	(キサンタンガム)	小麦粉加工品(小麦)	粒状植物性
									(小麦・大豆)	ゲル化剤	カロチノイド色素	にんにく	たん白(大豆)
									バター粉	増粘多糖類		にんにく	鶏肉
									(小麦・大豆)			しょうゆ	しょうゆ
									増粘多糖類			しょうが	ショートニング
												パン粉(小麦)	(大豆)
												食塩	はるさめ
												食塩	砂糖
												食塩	食塩
												酵母エキス	酵母エキス
												ごま油	香辛料

令和7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
17(金)	具だくさんみそ汁 赤魚の醤油焼き 大豆たっぶりひじきに	ほそごう学園

※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。

ナイスアイデアポイント!
栄養満点な和食給食。温かいみそ汁からたくさんの栄養素をとることができます。

今月の給食で使用している旬の食材

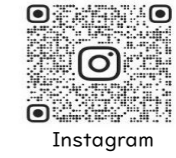
新玉ねぎ、新じゃがいも、春キャベツ、グリーンピース
ごぼう、たけのこ、しいたけ、にら、のり、ひじき、わかめ
いちご、いか

＜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。
○いくら・えび・かに・くるみ・そば・落花生は使用していません。
○4月に使用するお米は、青森県でとれた「まっしぐら」を使用しています。

毎日の献立をホームページやInstagramで見ることができます。



ホームページ



Instagram