



令和8年 5月分 学校給食献立表



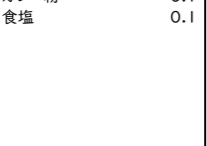
池田市教育委員会
池田市立学校給食センター

<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。*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(金)	7(木)	8(金)	11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)
こ ん だ て	なめし ぎゅうにゅう わかたけじる かつおフライ かしわもち	ごはん はっこうにゅう(ジョア) ソーキじる べりにもコロケ セルフタコライス	ごはん ぎゅうにゅう あさりのスマイルみそする とりにくのりやき じゃこきゅうりのすのもの	ごはん はっこうにゅう(アシッドミルク) キーマカレー フランクフルトソーセージ だいこんサラダ	ごはん ぎゅうにゅう かぼちゃのそぼろに あげたこやき ほうれんそうのごまいため のりつくだに	コッペパン ぎゅうにゅう スマイルにんじんとはやさいのボフ ハンバーグのデミソース クリームゴールド	ごはん ぎゅうにゅう けんちんじる ささみフライ まぐろのフレークに	ごはん ぎゅうにゅう チャブチエ いかメンチカツ もやしのナムル	ごはん ぎゅうにゅう ぶたじゃが あかうおのしょうゆやき こうやどうふのもの	ごはん ぎゅうにゅう とろろいもに きびなごのかりかりフライ れんこんのにくみそいため おさつスティック	コッペパン ぎゅうにゅう どうにゅうのサーモンスープ スウェーデンふうミートボール キャロットラペ りんごジャム	ごはん はっこうにゅう(ジョア) ちゅうかスープ はるまき スマイルにんじんとブロックリーの マヨサラダ	ごはん ぎゅうにゅう コーンポタージュ *オムレツ セルフチキンライス
ざ い り よ う	精白米 75 なめしの素 1.5 普通牛乳 1本 豚肉 20 乾燥わかめ 0.3 白菜 25 たけのこ 12 えのきたけ 7 淡口しょうゆ 3 食塩 0.2 削り節 2 だし昆布 0.2 かつおフライ(40g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4 かしわ餅(30g)<直送> 1コ	精白米 70 はっ酵乳(ジョア) 1本 豚肉角切 25 豆腐 15 油揚げ 5 冬瓜 20 大根 15 玉ねぎ 10 白菜 0.3 細切り昆布 0.3 冷凍おろししょうが 0.15 淡口しょうゆ 4 青ねぎ 3 日本酒 1 食塩 0.17 削り節 2 だし昆布 0.2	精白米 70 普通牛乳 1本 あさり水煮 6 豆腐 20 油揚げ 3 大根 15 玉ねぎ 15 白菜 10 スマイル人参 5 青ねぎ 3 信州みそ 5.5 赤みそ 5 削り節 2.5 だし昆布 0.1	精白米 75 はっ酵乳(アシッドミルク) 1本 普通牛乳 1本 豚ひき肉 25 玉ねぎ 35 カットポテト 20 じゃがいも 20 玉ねぎ 15 人参 10 小松菜 5 ポークパイオン 16 ソーグパイオン 6 濃口しょうゆ 0.5 みりん 1 削り節 0.5 フランクフルトソーセージ(40g) 1コ	精白米 70 普通牛乳 1本 豚ひき肉 30 厚揚げ 20 かぼちゃ 40 玉ねぎ 15 人参 15 人参 10 小松菜 5 濃口しょうゆ 5 砂糖 2 みりん 1 削り節 0.5	コッペパン 1コ 精白米 70 普通牛乳 1本 豚肉 20 じゃがいも 15 玉ねぎ 20 キャベツ 15 人参 10 里芋 10 小松菜 5 エリンギ 10 ピーマン 1.5 グリーンピース 5 濃口しょうゆ 0.2 濃口しょうゆ 6 砂糖 2.2 みりん 1 日本酒 1 食塩 0.2 なたね油 0.6 ごま油 0.4	精白米 70 普通牛乳 1本 豆腐 15 油揚げ 7 大根 15 キャベツ 10 人参 10 里芋 10 小松菜 5 エリンギ 10 ピーマン 1.5 グリーンピース 5 濃口しょうゆ 0.2 濃口しょうゆ 6 砂糖 3 みりん 1 日本酒 2 食塩 0.2 なたね油 0.6 ごま油 0.4	精白米 70 普通牛乳 1本 豚肉 30 緑豆はるさめ 10 じゃがいも 25 玉ねぎ 30 人参 15 人参 10 小松菜 15 エリンギ 10 ピーマン 1.5 グリーンピース 5 濃口しょうゆ 5 濃口しょうゆ 5 砂糖 2.2 みりん 1 日本酒 1 食塩 0.2 削り節 0.5 赤魚の醤油焼き(50g) 1コ	精白米 70 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 17 里芋 40 豚肉 10 カットポテト 20 玉ねぎ 30 こんにやく 20 じゃがいも 15 玉ねぎ 20 人参 10 ささぎきごぼう 12 しめじ 7.2 濃口しょうゆ 5 砂糖 3 みりん 2.4 ポークパイオン 5 日本酒 4 片栗粉 1 粉末コンソメ 1.1 食塩 0.04 なたね油 0.5	精白米 70 普通牛乳 1本 はっ酵乳(ジョア) 1本 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 20 ベーコン 20 じゃがいも 10 カットポテト 10 玉ねぎ 20 玉ねぎ 20 青ねぎ 10 ほうろこしペースト 5 生しいたけ 3 ガラスープ 18 人参 10 ほうれん草 5 白いげん豆ペースト 5 豆乳(無調整) 15 ホワイトル(乳・小麦不使用) 10 食塩 0.1			
エ ネ キ	620 kcal	583 kcal	594 kcal	646 kcal	677 kcal	570 kcal	612 kcal	636 kcal	588 kcal	615 kcal	549 kcal	644 kcal	624 kcal
蛋 白 質	26.8 g	24.5 g	28.3 g	24.5 g	24.2 g	24.3 g	26.8 g	23.2 g	30.6 g	20.3 g	35 g	20.2 g	30.1 g
脂 質	15.4 g	11.5 g	21.9 g	17.6 g	24 g	26.5 g	19.8 g	20.6 g	16.7 g	20.2 g	20.8 g	22.8 g	21.7 g
日・曜日	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)								



端午の節句献立



沖縄県の料理



食育の日

食育の日
~食感を楽しもう!~

今月の給食で使用している旬の食材

スマイル人参・かぼちゃ・グリーンピース・ごぼう・たけのこ・玉ねぎ・しいたけ・じゃがいも・マッシュルーム・かつお・きびなご・あさり・たこ・ひじき・わかめ

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
20日(水)	豆乳のサーモンスープ スウェーデン風ミートボール キャロットラペ

考えた人の学校名: 北豊島中学校

ナイスアイデアポイント!
北欧の、フィンランド、スウェーデン、デンマークそれぞれでよく食べられている料理です。

保護者のみなさまへ <献立表 食材名の魚卵表記について>

※令和8年度より、魚卵が除去副食の対象外となったため、食材名の記載方法を以下の通りに変更します。

- 稚魚の場合(例:ミニフィッシュ、ちりめんじゃこ等)
→魚卵は含まれていない。食品名のみ。
- 成魚、1匹まるごと食べる場合(例:きびなご、ししゃも等)
→魚卵を含む。食品名の後ろに「(魚卵含む)」を記載
- 成魚、筒形のものの場合(例:いわしの生姜煮、さんまの煮つけ等)
→内臓は処理されているため、魚卵を含む可能性は低いが、残っている可能性がある。
コンタミネーションとして含まれている可能性もある。
食品名の後ろに「(筒形)」を記載
- 成魚、開かれているものの場合(例:いわしの開き、あじの開き等)
→開いて調理されているため、魚卵を含む可能性は極めて低い。食品名の後ろに「(開き)」を記載

※白身魚フライ、ほっけ一夜干し等の切身に関しては従来どおり、食品名のみ記載となります。

QRコードとInstagramのアイコン

ホームページ Instagram

<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。
- 5月に使用のお米は、青森県でとれた「まっしぐら」です。