令和8年 7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(水)	2(木)	3(金)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	13(月)	14(火)	15(水)	16(木)〈振替日〉
こんだて	パインパン ぎゅうにゅう レタススープ ささみフライ スマイルたまねぎのホクじゃがいため	ごはん ぎゅうにゅう たことれんこんのピリからに かきあげ ひじきのあえもの	ごはん ぎゅうにゅう ゴーヤチャンプルー にくだんごのほそかわねぎあまずあん きんぴらごぼう	ごはん ぎゅうにゅう なつやさいキーマカレー チンゲンサイのいためもの ミニフィッシュ	ごはん ぎゅうにゅう たなばたそうめんじる ほしがたハンバーグ きりぼしだいこんのにもの たなばたゼリー	コッペパン ぎゅうにゅう ミートボールのトマトに さつまいもサラダ いちごジャム	ごはん はっこうにゅう(ジョア) かぼちゃのみそしる とりにくのマーマレードやき やさいいため	ごはん ぎゅうにゅう ひろしまなのやきうどん とりにくのオイスターソースいため レモンゼリー のりつくだに	ごはん ぎゅうにゅう やさいスープ あじフライ ラタトゥイユ ゆかりふりかけ	わかめごはん ぎゅうにゅう とうふのすましじる スマイルにくじゃが おさつスティック	コッペパン はっこうにゅう(アシドミルク) スマイルペペロンチーノ フライドポテト ブロッコリーのサラダ りんごジャム	ごはん ぎゅうにゅう マーボーあつあげ ＊あんかけたまご かいそうサラダ
ざいりょう	パインパン 1コ	精白米 70	精白米 70	精白米 75	精白米 70	コッペパン 1コ	精白米 70	精白米 70	精白米 75	精白米 75 わかめご飯の素 1.5	コッペパン 1コ	精白米 75
	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本	普通牛乳 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	はっ酵乳(アシドミルク) 1本	普通牛乳 1本
	豚肉 25 レタス 25 大根 15 人参 10 エリンギ 5 パセリ(乾) 0.02 ポークブイヨン 10 淡口しょうゆ 3 食塩 0.3 こしょう 0.02	たこ 10 厚揚げ 25 大根 30 里芋 25 れんこん(乱切り) 15 人参 10 こんにゃく 10 さやいんげん 3 冷凍おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 5 砂糖 1.5 みりん 1	鶏肉 細切れ 25 豆腐 45 玉ねぎ 30 緑豆もやし 15 人参 15 ゴーヤ 10 花かつお 0.3 濃口しょうゆ 3 食塩 0.4 ごま油 1	豚ひき肉 25 玉ねぎ 30 じゃがいも 15 カットポテト 15 なす 15 人参 10 ピーマン 3 冷凍おろしにんにく 0.15 カレールウ(乳・小麦不使用) 16 ポークブイヨン 6 濃口しょうゆ 0.5	鶏肉 細切れ 20 ビーフン 5 玉ねぎ 25 白菜 15 人参 10 オクラ 3 淡口しょうゆ 5 食塩 0.3 削り節 2 だし昆布 0.2	ミートボールの素(40g) 1コ ケチャップ 5 ウスターソース 2	豆腐 15 油揚げ 5 かぼちゃ 30 玉ねぎ 20 人参 7 青ねぎ 3 赤みそ 6 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.15	冷凍うどん 40 豚肉 25 キャベツ 25 緑豆もやし 25 玉ねぎ 15 人参 10 にら 3 粉かつお 0.1 広島菜めしの素 3 食塩 0.05 こしょう 0.02 なたね油 1	豚肉 25 玉ねぎ 30 ソテードオニオン 10 大根 10 人参 10 ホールコーン 5 小松菜 5 ポークブイヨン 5 淡口しょうゆ 4 食塩 0.2 こしょう 0.02	豚肉 10 スマイルじゃがいも 15 スマイル玉ねぎ 10 スマイル人参 10 糸こんにゃく 5 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 0.7 みりん 0.5 削り節 0.2 なたね油 0.5	カットスパゲッティ 20 ベーコン 20 スマイル玉ねぎ 25 キャベツ 25 人参 15 しめじ 7 小松菜 7 冷凍おろしにんにく 0.5 パセリ(乾) 0.02 ポークブイヨン 2 淡口しょうゆ 0.5 食塩 0.3 こしょう 0.02 チリパウダー 0.01 オリーブ油 1	豚ひき肉 30 厚揚げ(小) 45 玉ねぎ 25 なす 10 人参 10 白ねぎ 10 たけのこ 5 冷凍おろししょうが 1 冷凍おろしにんにく 0.1 八丁味噌 4.5 濃口しょうゆ 2 砂糖 1.2 日本酒 0.5 トウバンジャン 0.1 食塩 0.1 片栗粉 0.75
	ささみフライ(55g) 1コ 揚げ油 4	コチジャン 1 削り節 0.5	ミートボール(小) 35 細河青ねぎ 3 冷凍おろししょうが 0.2 濃口しょうゆ 2 砂糖 2 食酢 1.5 日本酒 1 片栗粉 0.3	鶏肉 細切れ 15 チンゲン菜 15 玉ねぎ 10 人参 5 濃口しょうゆ 0.49 食塩 0.11 こしょう 0.01 片栗粉 0.25 なたね油 0.5	油揚げ 5 切干大根 3.5 人参 5 濃口しょうゆ 2 砂糖 1.5 削り節 0.5	まぐろ油漬 10 さつまいも 18 玉ねぎ 10 ノンエッグマヨ 5 砂糖 0.5 食酢 0.2 食塩 0.04	鶏肉 細切れ 50 オレンジマーマレード 7 濃口しょうゆ 1.86 日本酒 0.3	鶏肉 細切れ 20 さつまいも 15 人参 5 オイスターソース 1 濃口しょうゆ 0.6 砂糖 0.5 日本酒 0.5 なたね油 0.5	あじフライ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4	おさつスティック(5g) 1コ	クリンクルカットポテト 40 揚げ油 4 精製塩 0.08	＊オムレツ(50g) 1コ 冷凍おろししょうが 0.07 淡口しょうゆ 0.4 中華スープの素 0.15 砂糖 0.1 片栗粉 0.3
	ベーコン 10 カットポテト 25 スマイル玉ねぎ 10 食塩 0.2 こしょう 0.02 オリーブ油 0.5	かき揚げ(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 4.5 濃口しょうゆ 2.3 砂糖 2 片栗粉 0.3							ベーコン 15 玉ねぎ 10 なす 5 ズッキーニ 5 トマト水煮 5 トマトピューレー 5 冷凍おろしにんにく 0.2 ポークブイヨン 3 食塩 0.3 こしょう 0.02 なたね油 0.5		まぐろ油漬 10 ブロッコリー 25 人参 5 醤油ドレッシング 4	
		まぐろ油漬 10 干しひじき 0.5 きゅうり 12 人参 5 ホールコーン 5 食酢 1.7 濃口しょうゆ 1.3 砂糖 1 ごま油 0.8	豚肉 15 ささがきごぼう 10 人参 5 むきえだまめ 5 白すりごま 0.5 濃口しょうゆ 1.2 砂糖 0.85 ごま油 0.5	ミニフィッシュ(5g) 1コ	七タゼリー(30g)<直送> 1コ	いちごジャム(15g) 1コ	豚肉 20 キャベツ 10 人参 10 濃口しょうゆ 1.2 食塩 0.1 こしょう 0.02 片栗粉 0.3 なたね油 0.5	のり佃煮(10g) 1コ	ゆかりふりかけ(0.8g) 1コ		りんごジャム(15g) 1コ	海藻ミックス 0.5 人参 10 ホールコーン 10 きゅうり 5 青じそドレッシング 4
		半夏生(はんげしょう)			七タ献立(たなばた こんだて)			広島県の料理(ひろしまけん りょうり)				
ｴﾈﾙｷﾞｰ	566 kcal	629 kcal	626 kcal	619 kcal	595 kcal	570 kcal	605 kcal	624 kcal	627 kcal	531 kcal	591 kcal	626 kcal
蛋白質	30 g	19.3 g	27.1 g	23.2 g	23.1 g	21 g	33 g	23 g	27.6 g	20.7 g	21 g	26.7 g
脂質	20.2 g	24.9 g	22.7 g	21.4 g	17.3 g	21.8 g	14.9 g	16.7 g	20.1 g	15.3 g	16.6 g	23.9 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(水)	2日(木)	2日(木)	2日(木)	3日(金)	3日(金)・8日(水)	7日(火)	7日(火)	7日(火)	9日(木)	10日(金)	10日(金)	13日(月)	15日(水)	16日(木)	16日(木)
ささみフライ(55g)	たこ	れんこん(乱切り)	かき揚げ(50g)	むきえだまめ	ミートボール(小)	ピーフン	星型ハンバーグ(40g)	セタゼリー(30g)<直送>	オレンジマーマレード	広島菜めしの素	のり佃煮(10g)	あじフライ(50g)	チリパウダー	＊オムレツ(50g)	海藻ミックス
鶏肉(ささみ) 粉末状大豆 たん白(大豆) 食塩 香辛料 ［衣］ パン粉(小麦) 小麦粉 米粉 植物油脂(大豆) 食塩 砂糖 でん粉 香辛料 粉末状大豆 たん白(大豆) 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 増粘多糖類	ミズダコ	蓮根 酢酸 ビタミンC メタリン酸Na	野菜 たまねぎ にんじん じゃがいも 水菜 ［衣］ 小麦粉 コーンフラワー でん粉 （とうもろこし） 加工デンプン （とうもろこし） ベーキングパウダー（膨張剤） 炭酸カルシウム 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 砂糖 食塩	えだまめ(大豆) 食塩	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	米	鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性 たん白(大豆) 豚肉 砂糖 ぶどう糖 食塩 酵母エキス トマトペースト 香辛料 にんにくペースト 小麦不使用 しょうゆ(大豆) しょうがペースト 加工デンプン 炭酸Ca セルロース ピロリン酸第二鉄	ぶどう糖果糖液糖 砂糖 食物繊維 （イヌリン） 日向夏果汁 ゲル化剤 （増粘多糖類） クエン酸(Na) 香料 クエン酸鉄Na V.C 着色料(カロチン)	水飴 夏柑果皮 温州みかんパルプ 砂糖 ペクチン クエン酸 グアガム クエン酸Na オレンジオイル	塩蔵広島菜 砂糖 食塩 水酸化カルシウム	醤油 水飴 砂糖 のり でん粉 酵母エキス 食塩 ※のりはえび・かにが混入する漁法で採取しています。	あじ ［衣］ パン粉(小麦) バッター粉 ・小麦粉 ・食塩 ・増粘剤製剤 打ち粉 ・パン粉(小麦) ・小麦粉	赤唐辛子 コーンパウダー 食塩 クミン オレガノ ガーリック	鶏卵 砂糖 タピオカでん粉 穀物酢 食塩 なたね油	わかめ 茎わかめ 赤かえでのり 糸寒天

池田市立学校給食センター 食育イベント

日時：8月20日（木）9：30～11：15
　　13：30～15：15
場所：池田市立学校給食センター
内容：給食調理場内を探検
対象：池田市在住の小学生と保護者
　　各回60人程度
申込：7月1日(水)～17日(金)
方法：市ホームページまたは7月号広報よりお申し込みください。
　　7月27日(月)ごろ抽選発表
問合：池田市立学校給食センター
　　TEL：751－8311

令和7年度(れいわねんど) 池田産給食献立コンテスト(いけだもんきゅうしょくこんだて) 採用献立(さいようこんだて)
(池田市内の小学生(いけだしないのしょうがくせい)が考えた給食(かんがきゅうしょく))

実施日(じっしび)	献立名(こんだてめい)	考えた人の学校名(かんがえたひとのがっこうめい)
1(水)	スマイル玉ねぎのホクじゃが炒め	北豊島小学校(きたてしましょうがっこう)
15(水)	スマイルペペロンチーノ	北豊島小学校(きたてしましょうがっこう)

※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

今月の給食で使用している旬の食材

スマイルじゃがいも、スマイル玉ねぎ、スマイル人参・細河青ねぎ・枝豆・オクラ・かぼちゃ・きゅうり
ゴーヤ・さやいんげん・しそ・ズッキーニ・冬瓜・とうもろこし・トマト・なす・にら・ピーマン・レタス・あじ・たこ

ホームページ　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。

＜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。
○7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。

※食材、原材料、加工品に「いくら・えび・かに・くるみ・そば・落花生」は使用していません。
※給食で使用する「海藻類、小魚類」は、えび、かに等の海産物が混ざる漁法で採取していますので、付着している可能性があります。
※年間を通じて使用する調味料や加工食品等については、配合内容を一部変更して各学校へ配布しております。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。