

除去副食用

令和4年11月分 学校給食除去副食献立表

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。

Main table with columns for days of the week (1-17) and rows for ingredients and their quantities. Includes a small character illustration in the middle.

Table with columns for days of the week (18-30) and rows for ingredients and their quantities. Includes a small character illustration in the middle.

今月の給食で使用されている旬の食材
ほうれん草、にんじん、じゃがいも、ごぼう、れんこん、さつまいも
梨、さんま、いわし、さば

食育の日 秋田県
きりたんぼ鍋
炊いてすりつぶしたご飯を、包むように
棒に巻き付けて焼いた「たんぼ餅」と野菜を
鶏ガラベースのだしで煮込んだ鍋料理です。

<お知らせ>
O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。
O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。
Oそば・落花生・かに・えびは使用していません。
O文部科学省が推奨する新型コロナウイルス対策に基づき、11月に使用するパンは個包装で提供します。
O11月に使用するお米は、滋賀県でとれた「キヌヒカリ」を使用しています。
※揚げ物、焼き物は別に調理しています。
★印は除去食として代替調理した献立です。



毎日の献立をインターネットで見ることができます。