除去副食用

ぎゅうにゅう

醤油ドレッシング

型抜きチーズ(10g)

629

22. 4

だ て

ざ 1.1

う

エネルキ゛-

蛋白質

脂質

令和5年 4月分 学校給食除去副食献立表

池田市立学校給食センター

★4月は卵を使用したメニューはありません。 ※揚げ物、焼き物は別に調理しています。 く直送>は業者から学校へ直接配送する食品です。 日・曜日 14(金) 17 (月) 18 (火) 19 (7k) 20 (木) 21 (金) 24 (月) 25 (火) 26 (zk) 27 (木) 13 (木) En 10 nm ごはん ごけん ごけん ごけん コッペパン ごはん ごけん ごはん ごはん コッペパン ごはん 食育の日 ぎゅうにゅう 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) ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう マーボーあつあげ にくじゃが コーンポタージュ たまわぎのみそしる チキンカレー とんじる わかめのみそしる ごもくじる ミネストローネ ぶたどん おいわいすましじる こまつなサラダ あじのごましょうがやき こめこのたこやき ミンチカツ クロケット しゅうまい ちくわのいそべあげ ほしがたハンバーグ にしんのにつけ ささみフライ いかてんぷらのレモンじょうは T セルフひじきごはん ほうれんそうのごまあえ きりぼしだいこんのにくみそいため ソフトチーズ パインかん ポテトサラダ プリンタルト ゆかりふりかけ いちごジャム こまつなのにびたし おさつチップ 1コ 精白米 精白米 75 コッペパン 精白米 精白米 1コ 精白米 精白米 精白米 精白米 75 コッペパン 精白米 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(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 普通牛乳 1本 20 雞肉 細切れ 20 豚肉 20 雞肉 細切れ 25 雞肉 細切れ 10 カットウインナー 15 阪71き肉 25 阪肉 40 雞肉 細切れ 25 胚内 20 カットウインナー 10 鶏肉 細切れ 30 大根 20 乾燥わかめ 0.3 厚揚げ 20 玉ねぎ 20 厚揚げ(小) 40 玉ねぎ 40 桜型かまぼこ 2 玉ねぎ 35 玉ねぎ 20 玉ねぎ 25 玉ねぎ 15 15 じゃがいも 15 ささがきごぼう 15 大根 30 ささがきごぼう 15 じゃがいも 玉ねぎ 25 糸こんにゃく お祝いかまぼこ 2 じゃがいも 25 じゃがいも 15 大根 12 カットポテト カットポテト 10 10 大根 10 15 15 甲芋 人参 15 人参 たけのこ 20 人参 大根 25 25 ホールコーン えのきたけ 10 人参 15 人参 10 しめじ 人参 10 ソテードオニオン 人参 15 青ねぎ 5 白菜 20 糸こんにゃく 20 とうもろこしペースト 10 人参 冷凍おろしにんにく トマト水煮 10 0.15 青ねぎ 白ねぎ れんこん むきえだまめ 濃口しょうゆ 6 5 人参 5 人参 人参 青ねぎ 5. 5 トマトピューレー 5 淡口しょうゆ 5 濃口しょうゆ パセリ(乾) 0.03 カレールウA 10 信州みそ 赤みそ 6 淡口しょうゆ 白ねぎ 砂糖 2 5 赤みそ カレールウB 10 赤みそ 5 白みそ 6 食塩 0.1 アスパラガス 冷凍おろししょうが みりん 食塩 0 1 砂糖 豆乳(無調整) 15 白みそ ポークブイヨン 削り節 0.03 冷凍おろしにんにく ホワイトルウ(乳・小麦除去) 10 2. 5 削り節 削り筋 パセリ(乾) 削り節 削り節 みりん 削り節 ざ 濃口しょうゆ だし昆布 だし昆布 0. 2 ポークブイヨン 15 八丁味噌 4 5 だし昆布 0.2 なたね油 ポークブイヨン だし昆布 0.15 0 15 5 0.65 食塩 なたね油 食塩 濃口しょうゆ 2. 6 削り節 0.5 0.3 1.1 米粉のたこ焼き(20g) 2= あじ切身(50g) 1= 砂糖 焼竹輪(大)(40g) 0 02 ミンチカツ(50g) 0.5 星型ハンバーグ(40g) 濃厚ソース 1= 冷凍おろししょうが 日本洒 0.5 小麦粉 1= いか天ぷら(50g) 1= まぐろ油清 ポテトコロッケ(40g) トウバンジャン にしんの煮付け(40g) 4 揚げ油 白すりごま 1 -あおのり 0 03 トマトケチャップ 4 0.3 0.1 5 1 = 揚げ油 小松菜 25 鶏肉 細切れ 20 濃厚ソース 4 濃口しょうゆ 3 5 揚げ油 4 食塩 0 食塩 0 1 ウスターソース ささみフライ(50g) 1 = みりん 4 玉ねぎ 15 ほしひじき 砂糖 1.3 濃厚ソース 4 片栗粉 揚げ油 ゆかりふりかけ(0.8g) 1コ 揚げ油 濃口しょうゆ 4 焼き竹輪 みりん 0.6 濃厚ソース 砂糖 中華ドレッシング 人参 10 4 2 なたね油 う 濃口しょうゆ 2 ほうれん草 25 片栗粉 0.3 ソフトチーズ(15g) 1= ささみフレーク プリンタルト(25g) 1= レモン(果汁) おさつチップ(5g) 1= 砂糖 カットポテト 20 (卵乳小麦不使用) <直送> いちごジャム(10g) 1= 片栗粉 0.3 人参 みりん 1. 2 白いりごま 0.5 豚ひき肉 25 しゅうまい(18g) 2コ きゅうり 白すりごま なたね油 0.7 0.5 切干大根 1.5 ホールコーン 濃口しょうゆ 2. 5 人参 10 パイン(缶詰) ノンエッグマヨ 油揚げ 3 25 白ねぎ 砂糖 0.5 小松菜 みりん 冷凍おろししょうが 0.5 0.5 0 1 食酢 人参 冷凍おろしにんにく 0 1 食塩 濃口しょうゆ 2 1年生給食スタート! 八丁味噌 0.6 みりん 砂糖 2 削り節 0.5 日木洒 2 入学・進級 淡口しょうゆ 0. 1 お祝い献立 なたね油 エネルキ゛ー 634 kcal 507 kcal 670 kcal 615 kcal 538 kcal 628 kcal 634 kcal 656 kcal 58/ kcal 564 kcal 65/ kcal 蛋白質 19 3 24. 2 27. 4 23. 8 23. 1 22. 8 24 4 19 8 22.6 20 6 14 5 23.8 17. 1 20. 4 22. 7 胎質 g 日·曜日 28 (金)

<学校給食用半製品の材料> 保存料は使用していません はるやさいカレー

10

4

1 =

kcal

≪除去副食用≫

▮ はるやさいカレー														
ブロッコリーのサラダ		13日(木)	14日(金)	17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	20日(木)	24日(月)	24日(月)	24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)
かたぬきチーズ 精白米	75	おさつチップ (5g)	米粉の たこ焼き(20g)	ミンチカツ (50g)	厚揚げ	ポテトコロッケ (40g)	厚揚げ(小)	しゅうまい (18g)	桜型かまぼこ	星型 ハンバーグ(40g)	プリンタルト(25g) (卵乳小麦不使用)	にしんの煮付 け(40g)	ささみフライ (50g)	いか天ぷら (50g)
		ナつキサ	米粉	豚肉	豆乳		豆乳		魚肉(スケソウタラ)		豆乳		鶏ササミ肉	いか(赤いか)
普通牛乳	1本	砂糖	キャベツ	鶏肉	食塩	豚肉	食塩	豚肉		1	砂糖			小麦粉
豚肉	20	植物油脂(米油)	タコ	たまねぎ	加工デンプン		加工デンプン	鶏肉	馬鈴薯澱粉	豚脂	米粉		l	澱粉(コーン)
新玉ねぎ	20		砂糖	パン粉(小麦)	粗製海水塩化	乾燥マッシュポテト	粗製海水塩化	粒状大豆たん白	砂糖	粒状植物性	ショートニング	発酵調味料	澱粉加工品	ベーキングパウダー
│ 新じゃがいも │ 新キャベツ	20 15		食塩	でん粉	マグネシウム	豚脂	マグネシウム	小麦粉	発酵調味料	たん白(大豆)	加工油脂	生姜	砂糖	食塩
新キャペラ 人参	10		和風だしの素	砂糖	酵素製剤	パン粉	酵素製剤	澱粉	食塩	豚肉	砂糖・ぶどう糖加糖液糖	加工澱粉	食塩	揚げ油(なたね)
アスパラガス	5		加工でんぷん	食塩	ピロリン酸鉄	(小麦・大豆)	ピロリン酸鉄	砂糖	トマト色素	砂糖	コーンフラワー	食塩	植物性タンパク	
冷凍おろしにんにく	0. 15		膨張剤	酵母エキス	増粘剤	小麦粉	増粘剤	食塩		水溶性食物繊維	植物油		(小麦)	
カレールウA カレールウB	10 10		安定剤	香辛料	(キサンタンガム)	植物油脂	(キサンタンガム)	蛋白加水分解物		粉末状植物性たん白(大豆)	水溶性食物繊維		コショウ	
ポークブイヨン	5		(キサンタンガム)	〔衣〕	揚げ油	コーンフラワー	揚げ油	コショウ		酵母エキス	大豆粉	26日(水)	酵母エキス	28日(金)
濃口しょうゆ	1		(一部に大豆を含む)	- 1,3 () 2,5		デキストリン	なたね油	〔皮〕	お祝い	1	小麦不使用しょうゆ		加工澱粉	型抜きチーズ
なたね油	1			バッター粉(小麦)	大豆油	還元水あめ	大豆油	小麦粉	かまぼこ		発酵調味料		増粘多糖類	(10g)
				増粘多糖類		でん粉				I	加エデンプン	スイートコーン		ナチュラルチーズ
 まぐろ油漬	5					調味料		食塩		にんにくペースト	ゲル化剤(増粘多糖類)		鶏肉を含む)	(乳)
ブロッコリー	30					砂糖			馬鈴薯澱粉	香辛料	カラメル色素			乳化剤

砂糖

パイン(缶詰)

パインアップル

砂糖

クエン酸

酸化防止剤

(ビタミンC

発酵調味料

トマト色素

ようがペースト 炭酸Ca

乳化剤

香料

プロリン酸第二鉄 増粘剤(キサンタンガム)

ピロリン酸第二鉄

メタリン酸Na

安定剤(キサンタンガム)

カロチノイド色素

加エデンプン

セルロース

炭酸Ca

食塩

香辛料

炭酸Ca

ピロリン酸鉄

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 新キャベツ アスパラガス ブロッコリー たけのこ いか わかめ いちご

ふくまるアイデアメニューコンテスト 採用献立

(池田市内の中学生が考えた給食メニュー)

_{じっしび} 実施日	こんだてめい 献立名	かんが ひと がっこうめい 考えた人の学校名
	コッペパン	
19日(水)	ミネストローネ	いけだちゅうがっこう 池田中学校
	クロケット	

**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。

お知らせ〉

〇加工食品等は、「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。

〇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。

Dそば·落花生·えび·かには使用していません。

〇4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。

毎日の献立をインターネットで見ることができます。

