

除去副食用

令和5年5月分 中学校給食除去副食献立表

池田市立学校給食センター

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。★印は除去食として代替調理した献立です。※揚げ物、焼き物は別に調理しています。<直送>は業者から学校へ直接配送する食品です。

Main table containing 22 columns of menu items (献立) and ingredients (材料) for each day of the month, including nutritional information (エネルギー, 蛋白質, 脂質) at the bottom.

端午の節句献立

沖縄返還の日

食育の日 長崎県

食育の日 ~長崎県~

●ヒカド 長崎県にいたポルトガル人の宣教師※たちが、寒い時期によく食べていたシチューが地元の人々の間で広まり作られるようになりました。ヒカドという名前は、ポルトガル語で細かく刻むという意味の「ピカド」からきています。
●あじ 長崎県はあじの漁獲量が日本一。旬のあじは脂ののって、うまみがたっぷりです。
●とりめし おもてなし用の混ぜご飯で、お正月やお盆の時に自宅で鶏をさばいてつくる風習があります。



今月の給食で使用している旬の食材

アスパラガス キャベツ グリンピース ごぼう しいたけ じゃがいも たけのこ なら 夏みかん かつお さわら

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)

Table with 3 columns: 実施日 (30日(火)), 献立名 (★わかめスープ, 鶏肉のカレー醤油焼き, 豆苗とツナの塩昆布炒め), 考えた人の学校名 (池田中学校)

ナイスアイデアポイント!

食物アレルギーで卵が食べられない人のために卵を抜いたわかめスープを考えました。

<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。
○そば・落花生・えび・かには使用していません。
○5月に使用のお米は、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。

