

除去副食用



令和6年2月分 中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。★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 of school lunch menus for February, organized by day (1st to 20th) and listing ingredients and their quantities.

令和4年度 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 showing the winning menu items: たここれんこんのピリ辛煮, セルフカツ丼, オクラのネバネバサラダ.

※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。

ナイスアイデアポイント!

受験直前! 気合とカツを入れよう献立!

カツ丼…勝つ! れんこん…試験に通る

オクラ…五角(合格)&粘り強く

たこ…オクトパス(置くとパス)&多幸

辛いもの…代謝を上げて体温上昇、冷えを防ぐ

- 告知事項: 加工食品等の原材料記載、アレルギー対応、調味料の配布、おそば・落花生・えび・かには使用していない、2月に使用するお米は豊能町とれた「キヌヒカリ」を使用している。

今月の献立で使用している旬の食材

大根 れんこん キャベツ ほうれん草 白ねぎ かぶ 小松菜 白菜 ブロッコリー 大阪しる菜



＜いわしのつみれ汁＞ つみれは、いわしを包丁で細かくして、具材を混ぜて、煮て作ります。鳥取県の海岸では、新鮮ないわしが水揚げされます。いわしの種類によって、異なった味のつみれを味わうことができます。



＜スタミナ納豆＞ 子どもたちに栄養豊富な納豆を食べてもらおうと、鳥取県の給食センターで考えられた料理です。鳥取県の給食では大人気の定番メニューです。



毎日の献立をインターネットやInstagramで見ることができます。



ホームページ



Instagram