

除去副食用

令和6年3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。★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。

日・曜日	1 (金)	4 (月)	5 (火)	6 (水)	7 (木)	8 (金)	11 (月)	12 (火)	13 (水)	14 (木) <振替日>	
ごはん	ごはん ぎゅうにゅう マーボーはるさめ だいがくいも しそひじき	ごはん ぎゅうにゅう たけのこのすましじり さばのおこうじやき セルフごもくずし ひなあられ	わかめごはん ぎゅうにゅう とんじる ★ポテトコロッケ ブロッコリーのごまあえ ブロッコリー	ナン ジョア(プレーン) ビーフカレー ウインナーソーセージ だいこんサラダ スティックチーズ	ごはん ぎゅうにゅう あつあげのトマトに ささみフライ かつおふりかけ	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ ぼうぎょうざ きりほしだいこんのくみそいため	ごはん はっこうにゅう(アソッドミルク) かぼちゃのみそしる いかてんぷら かぶのサラダ	ごはん ぎゅうにゅう ぶたじゃが あかうおのしょうゆやき いちごクレープ	コッペパン ぎゅうにゅう ABCマカロニスープ ハンバーグ くるまめきなこクリーム	コッペパン ぎゅうにゅう ABCマカロニスープ ハンバーグ くるまめきなこクリーム	げんりょうごはん ぎゅうにゅう やきうどん セルフひじきごはん みかんミックス
ごはん	精白米 75	精白米 75	精白米 75 わかめご飯の素 1.5	ナン(70g) 1袋	精白米 75	精白米 75	精白米 75	精白米 75	コッペパン 1コ	精白米 70	
普通牛乳	1本	普通牛乳 1本	ごはんに まざっています	ジョア(プレーン) 1本	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本	はっ酵乳(アソッドミルク) 1本	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本	
豚ひき肉	20	豆腐 25	豚肉 20	牛肉 30	ベーコン 10	鶏肉 細切れ 20	鶏肉 細切れ 15	豚肉 30	アルファベットマカロニ 4	冷凍うどん 40	
はるさめ	15	油揚げ 8	大豆 20	新玉ねぎ 35	厚揚げ 25	なると 10	油揚げ 8	新玉ねぎ 30	鶏肉 細切れ 15	豚肉 25	
新玉ねぎ	30	大根 20	大根 20	新じゃがいも 15	新じゃがいも 30	乾燥わかめ 0.3	かぼちゃ 30	新じゃがいも 28	春キャベツ 22	春キャベツ 25	
春キャベツ	20	たけのこ 10	たけのこ 10	カットポテト 15	新玉ねぎ 25	新玉ねぎ 15	新玉ねぎ 20	カットポテト 27	新玉ねぎ 20	緑豆もやし 25	
人参	10	人参 10	人参 10	人参 10	人参 20	白菜 15	人参 10	人参 10	新じゃがいも 10	新玉ねぎ 15	
エリンギ	5	ほうれん草 3	ほうれん草 3	冷凍おろししょうが 0.15	冷凍おろししょうが 0.15	人参 15	人参 10	人参 6	糸こんにやく 10	人参 10	
冷凍おろししょうが	0.3	淡口しょうゆ 4	ささがきごぼう 15	冷凍おろしにんにく 0.15	冷凍おろしにんにく 0.15	トマト水煮 10	ホールコーン 5	白みそ 6	グリーンピース 3	ポークフィヨン 5	
冷凍おろしにんにく	0.15	食塩 0.1	里芋 10	カレーウA 10	カレーウB 10	トマトピューレー 5	ガラスープ 18	削り節 2.5	濃口しょうゆ 5	淡口しょうゆ 4	
赤みそ	3.5	削り節 2	人参 10	ポークフィヨン 5	ポークフィヨン 5	むきえだまめ 5	淡口しょうゆ 3.5	だし昆布 0.15	砂糖 2.2	食塩 0.3	
濃口しょうゆ	2.5	だし昆布 0.2	青ねぎ 3	濃口しょうゆ 1	濃口しょうゆ 1	トマトケチャップ 1	食塩 0.2	濃口しょうゆ 0.02	みりん 1	こしょう 0.02	
砂糖	0.5	信州みそ 5.5	信州みそ 5.5	なたね油 0.5	なたね油 0.5	濃厚しょうゆ 1	こしょう 0.02	揚げ油 4	なたね油 1	こしょう 0.02	
食塩	0.3	さば塩こうじ漬(50g) 1コ	赤みそ 5	リクエスト	リクエスト	棒ぎょうざ(40g) 1コ	揚げ油 4	濃口しょうゆ 2.3	リクエスト	濃口しょうゆ 2	
トウバンジャン	0.1	鶏肉 細切れ 15	人参 10	★ポテトコロッケ(40g) 1コ	★ポテトコロッケ(40g) 1コ	揚げ油 4	片栗粉 0.3	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	
こしょう	0.02	人参 10	ささがきごぼう 5	揚げ油 4	揚げ油 4	濃厚ソース 4	白ねぎ 5	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	
なたね油	1	れんこん 5	れんこん 5	濃厚ソース 4	濃厚ソース 4	まぐろ油漬 10	冷凍おろししょうが 0.1	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	
さつまいもカット	40	さやいんげん 5	砂糖 3	焼き竹輪 8	焼き竹輪 8	大根 30	冷凍おろしにんにく 0.1	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	
揚げ油	4	砂糖 2	食酢 3	ブロッコリー 30	ブロッコリー 30	青じそドレッシング 3.3	冷凍おろしにんにく 0.1	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	
黒いりごま	0.2	食酢 3	淡口しょうゆ 1.5	人参 5	人参 5	スティックチーズ(10g) 1コ	濃口しょうゆ 0.25	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	
砂糖	5	濃口しょうゆ 0.5	なたね油 0.5	白すりごま 0.5	白すりごま 0.5	練りごま 0.5	濃口しょうゆ 0.25	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	
濃口しょうゆ	0.5	ひなあられ(5g) 1コ	ひなあられ(5g) 1コ	練りごま 0.5	練りごま 0.5	濃厚しょうゆ 1.1	濃口しょうゆ 0.25	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	
しそひじき(8g) 1コ	1コ	ひな祭りに献立	ひな祭りに献立	砂糖 0.6	砂糖 0.6	かつおふりかけ(2g) 1コ	なたね油 0.3	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	
エネルギー	638 kcal	654 kcal	627 kcal	586 kcal	635 kcal	608 kcal	679 kcal	656 kcal	561 kcal	589 kcal	
蛋白質	17.1 g	29.4 g	23.6 g	26.1 g	25.6 g	23.8 g	25.1 g	28.4 g	24.7 g	22.5 g	
脂質	17.3 g	23.4 g	19.1 g	24.6 g	20.8 g	20.2 g	20 g	18.9 g	24.4 g	16.8 g	

3月5日にチキンラーメンコロッケが登場します!

日清食品の創業者である安藤百福さんが1958年に「池田市」で世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を発明しました。3月5日は、安藤百福さんの誕生日です。具材にチキンラーメンを混ぜ込んだコロッケが登場します! (※卵・乳・小麦含む)



今月の給食に使われている旬の食材

新玉ねぎ、新じゃがいも、春キャベツ、グリーンピース、ブロッコリー

<学校給食用半製品の材料> <<除去副食用>>
保存料は使用していません

1日(金)	4日(月)	4日(月)	5日(火)	6日(水)	6日(水)	7日(木)	7日(木)	8日(金)	8日(金)	11日(月)	12日(火)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	14日(木)	14日(木)
しそひじき(8g)	さば塩こうじ漬(50g)	ひなあられ(5g)	★ポテトコロッケ(40g)	ジョア(プレーン)	スティックチーズ(10g)	厚揚げ	ささみフライ(50g)	なると	棒ぎょうざ(40g)	いか天ぷら(50g)	赤魚の醤油焼き(50g)	いちごクレープ(35g) (卵乳小麦不使用)<直送>	ハンバーグ(50g)	粉かつお	みかん(缶詰)	ダイスゼリー(みかん)
しょうゆ	サバ	もち米	ばれいしょ	脱脂粉乳(乳)	ナチュラルチーズ(乳)	大豆	鶏ササミ肉	魚肉	キャベツ	いか(赤いか)	赤魚	豆乳(大豆)	加工デンプン	鶏肉	かつおのふし	みかん
砂糖	塩こうじ	しょうゆ	たまねぎ	砂糖	砂糖	食塩	[衣]	スケソウタラ	小麦粉(皮)	小麦粉	醤油	加工油脂	トレハロース	たまねぎ	砂糖・ぶどう糖	果糖ぶどう糖液糖
干しひじき	みりん風調味料	砂糖	豚肉	リン酸カルシウム	乳化剤	揚げ油	パン粉(小麦)	加工澱粉	玉葱	澱粉(コーン)	砂糖	砂糖・ぶどう糖	増粘剤	豚脂	果糖液糖	果糖
酵母エキス		のり	砂糖	香料		植物油	澱粉加工品	馬鈴薯澱粉	豚肉	ベーキングパウダー	みりん風調味料	果糖液糖	カードラン	粒状植物性たん白(大豆)	クエン酸	砂糖
寒天			乾燥マッシュポテト	安定剤		加工デンプン	砂糖	砂糖	豚脂	食塩		麦芽糖	乳化剤	たん白(大豆)		グラニュー糖
クエン酸鉄Na			植物油脂	ビタミンD		凝固剤	食塩	発酵調味料	鶏肉	揚げ油(なたね)		いちごピューレー	ゲル化剤	豚肉	水溶性食物繊維	ゲル化剤
しそ香料			豚脂			塩化Mg	植物性タンパク(小麦)	食塩	パン粉(小麦)			いちご	増粘多糖類	砂糖	粉末状植物性たん白(大豆)	酸味料
			食塩			(一部に大豆を含む)	小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)			砂糖	香料	砂糖	水溶性食物繊維	香料
			香辛料				小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)			水あめ	安定剤	砂糖	粉末状植物性たん白(大豆)	クエン酸鉄Na
			[衣]				小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)			ぶどう糖果糖液糖	増粘多糖類	砂糖	たん白(大豆)	
			パン粉				小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)			砂糖	ビタミンC	砂糖	酵母エキス	
			小麦粉				小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)			砂糖	植物油(大豆)	砂糖	トマトペースト	
			コーンフラワー				小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)			砂糖	カラメル色素	砂糖	ぶどう糖	
			デキストリン				小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)			水あめ	酸味料	砂糖	食塩	
			植物油脂				小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)			いちご果汁	紅麴色素	砂糖	にんにくペースト	
			還元水あめ				小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)			大豆粉(大豆)	ピロリン酸第二鉄	砂糖	香辛料	
			でん粉				小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)			レモン果汁	ベークンパウダー	砂糖	しょうがペースト	
			炭酸Ca				小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)			小麦不使用しょうゆ	カロチノイド色素	砂糖	加工デンプン	
			ピロリン酸鉄(一部に小麦・大豆豚肉を含む)				小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)					砂糖	セルロース	
							小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)					砂糖	炭酸Ca	
							小麦)	トマト色素	オイスターソース(大豆)					砂糖	ピロリン酸第二鉄	

<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。
○3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。

Instagram ホームページ

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。