

除去副食用



令和6年4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。★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。<直送>は業者から学校へ直接配送する食品です。

日・曜日	12(金)	15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	
ごはん	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレー えだまめコーン ぶどうゼリー	ごはん ぎゅうにゅう けんちんじる しろみぎかなのフリッター きりぼしだいこんのにくみそいため	ごはん ぎゅうにゅう にらスープ ぎょうざ きゅうりのちゅうかあえ	コッペパン ぎゅうにゅう やきそば ブロッコリーのあえもの りんごジャム	ごはん ぎゅうにゅう ぶたじゃが とりつくねのねぎソース さけのしおやき ちくぜんに	ごはん ぎゅうにゅう わかめととうふのみそしる さけのしおやき ちくぜんに	ごはん ぎゅうにゅう はるさめスープ はるまき もやしとツナのあえもの	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) はるさめスープ はるまき もやしとツナのあえもの	ごはん ぎゅうにゅう おいわいすましじる てりやきハンバーグ プリンタルト	アップルパン ぎゅうにゅう チキンのトマトに ブロッコリーのマヨサラダ	なめし ぎゅうにゅう とんじる ささみフライ ちくわとピーマンのいためもの	ごはん ぎゅうにゅう キーマカレー こまつなのソテー かたぬきチーズ 精白米
たんぱく質	75	75	75	1コ	75	75	75	75	1コ	75	75	
脂質	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	
エネルギー	679 kcal	630 kcal	556 kcal	522 kcal	608 kcal	623 kcal	607 kcal	666 kcal	556 kcal	629 kcal	662 kcal	
たんぱく質	22 g	25.6 g	22 g	24 g	26.2 g	33.4 g	18.9 g	24.1 g	24.8 g	30.8 g	22.6 g	
脂質	23.8 g	22.9 g	17.1 g	15.9 g	17.6 g	20.2 g	14.9 g	24.9 g	24 g	18.9 g	27.3 g	

ごはん
まざっています

入学・進級
お祝い献立

<学校給食用半製品の材料>
保存料は使用していません

<<除去副食用>>

15日(月)	16日(火)	18日(木)	22日(月)	23日(火)	23日(火)	23日(火)	23日(火)	25日(木)	30日(火)	30日(火)
白身魚のフリッター(30g)	ぎょうざ(18g)	鶏つくね	春巻き(50g)	桜型かまぼこ	お祝い かまぼこ	ハンバーグ(50g)	プリンタルト(25g) (卵乳小麦不使用)	ささみフライ (50g)	厚揚げ	おさかなフライ (50g)
すずき	キャベツ	鶏肉	キャベツ	魚肉(スケノウタラ)	魚肉(スケノウタラ)	鶏肉	食塩	大豆	すけそうだら	
小麦粉	豚肉	[つなぎ]	たまねぎ	加工澱粉	加工澱粉	豚肉	酵母エキス	大豆	野菜(キャベツ)	
澱粉(コーン)	玉葱	でん粉	にんじん	馬鈴薯澱粉	馬鈴薯澱粉	たまねぎ	加工デンプン	大豆	食塩	野菜(キャベツ)
植物性蛋白(大豆)	豚骨	パン粉(小麦)	はるさめ	砂糖	砂糖	粒状植物性	炭酸Ca	大豆	揚げ油	玉ねぎ
ベーキングパウダー	粒状大豆たん白(大豆)	粉末状植物性たん白	豚脂	発酵調味料	発酵調味料	たん白(大豆)	調味料(無機塩)	大豆	植物油	(にんじん)
食塩	?油	(小麦・大豆)	でん粉	食塩	食塩	豚脂	焼成Ca	大豆	加工デンプン	でん粉(馬鈴薯)
揚げ油(なたね)	ごま油	玉ねぎ	しょうゆ	加工油脂	加工油脂	でん粉	ピロリン酸鉄	大豆	凝固剤	発酵調味料
	砂糖	粒状大豆たん白	大豆油	加工油脂	加工油脂	砂糖	着色料(ココア)	大豆	塩化Mg	醸造調味料
	食塩	(大豆)	発酵調味料	加工油脂	加工油脂	砂糖	硫酸Ca	大豆	(一部に)	食塩
	蛋白加水分解物	砂糖	砂糖	加工油脂	加工油脂	植物油脂	(一部に大豆)	大豆	大豆を含む)	食塩
	[にんにく]	ドロマイト	食塩	加工油脂	加工油脂	乾燥マッシュポテト	鶏肉	大豆		バターミックス
	[皮]	(炭酸カルシウム)	酵母エキス	加工油脂	加工油脂	野菜ペースト	豚肉を含む)	大豆		小麦粉
	小麦粉	マグネシウム含有物)	香辛料	加工油脂	加工油脂	香辛料	オニオンエキスパウダー	大豆		粉末状大豆
	グルテン(小麦)	発酵調味料	[皮]	加工油脂	加工油脂			大豆		たん白(大豆)
	食塩	食塩	小麦粉	加工油脂	加工油脂			大豆		でん粉(とうもろこし)
		酵母エキス	糖類	加工油脂	加工油脂			大豆		植物性油脂(菜種)
		鉄含有酵母	(水あめ・ぶどう糖)	加工油脂	加工油脂			大豆		食塩
		香辛料	大豆油(大豆)	加工油脂	加工油脂			大豆		貝Ca(小麦)
			食塩	加工油脂	加工油脂			大豆		ピロリン酸第二鉄(大豆)
			乳化剤	加工油脂	加工油脂			大豆		クエン酸

今月の給食で使用している旬の食材
新じゃがいも 新玉ねぎ 春キャベツ
グリーンピース ごぼう にら わかめ しいたけ

令和5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メニュー)

実施日	考えた人の学校名	献立名	ナイスアイデアポイント!
19日(金)	北豊島中学校	わかめと豆腐の味噌汁 鮭の塩焼き 筑前煮	「健康的なご飯」をテーマに考えました。 鮭はおいしく焼けるように おうちで試作しました。

※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>
○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。
○えび・かに・そば・落花生は
使用していません。
○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。

ホームページ Instagram

毎日の献立をインターネットやインスタグラムで見ることができます。