

除去副食用

令和6年5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 containing 21 columns of daily menu items (献立) and their corresponding ingredients (材料) with nutritional information (kcal, protein, fat) at the bottom.

ごはんまざっています

端午の節句献立

沖縄返還の日

食育の日 長崎県

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給食メニュー)

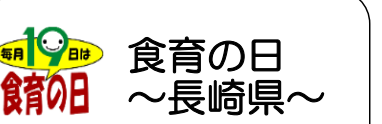
Table with 3 columns: 実施日 (Implementation Date), 献立名 (Menu Name), 考えた人の学校名 (School Name of the person who thought of it).

※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。

みなさんがおいしいと思えるメニューになるよう工夫しました。春を感じられるように、たけのこや春キャベツを使用しました。

今月の給食で使用している旬の食材: たまねぎ, じゃがいも, たけのこ, ごぼう, グリンピース, キャベツ, しいたけ, いちご, かつお, ひじき, わかめ

＜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。



＜皿うどん＞ 皿うどんは長崎名物の麺料理です。1899年に「ちゃんぼん」を考案した中華料理店の店主・陳平順(ちんへいじゅん)が、汁なしのちゃんぼんとして作ったものです。

当初から伝わる皿うどんは、ちゃんぼんと同じ太い麺を使った焼きちゃんぼんでした。現在よく食べられている、細いパリパリ麺に五目あんかけをかけるものとは異なっていました。長崎の人は「太麺皿うどん」と「細麺皿うどん」として、はっきり区別しているそうです。



ホームページ



Instagram

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。