

除去副食用

令和6年 6月分 学校給食除去副食献立表

＜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。

日・曜日	3 (月)	4 (火)	5 (水)	6 (木)	7 (金)	10 (月)	11 (火)	12 (水)	13 (木)	14 (金)	17 (月)
こ ん だ て	わかめごはん ぎゅうにゅう あさりのみそしる ピーマンのにくづめフライ きんぴらごぼう	ごはん はっこうにゅう(ジョア) マーボーあつあげ いかのいそべあげ かたぬきチーズ	コッペパン ぎゅうにゅう こまつなのスープ フランクフルトソーセージ チョコレートスブレッド	ごはん ぎゅうにゅう つくねじる セルフカツどん かみかみするめサラダ	ごはん ぎゅうにゅう たこれんこんのピリからに しゅうまい ブロッコリーのちゅうかあえ	ごはん ぎゅうにゅう きりぼしだいこんのみそしる あじのうめふうみやき ちくぜんに	ごはん ぎゅうにゅう ポークカレー えだまめ とりにくとエリンギのソテー	げんりょうバインパン ぎゅうにゅう トマトスパゲッティ てりやきミートボール	ごはん ぎゅうにゅう とりすき おろしハンバーグ フルーツナタデココ ひじきつくだに	ごはん ぎゅうにゅう ちゅうかふうコーンスープ はるまき もやしときゅうりのツナナムル	ごはん ぎゅうにゅう ぶたじゃが ★いわしのかばやきふう スティックチーズ
ざ い り よ う	精白米 75 わかめご飯の素 1.5 こはんに、まぎっています 普通牛乳 1本 あさり水煮 6 豆腐 20 油揚げ 3 玉ねぎ 15 大根 15 キャベツ 10 人参 5 青ねぎ 3 信州みそ 5.5 赤みそ 5 削り節 2.5 だし昆布 0.1 ピーマンの肉詰めフライ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4 鶏肉 細切れ 15 さがきごぼう 10 人参 5 むきえだまめ 5 白すりごま 0.5 濃口しょうゆ 1.6 砂糖 0.85 ごま油 0.5	精白米 75 はっ酵乳(ジョア) 1本 豚ひき肉 25 厚揚げ(小) 45 玉ねぎ 40 人参 20 玉ねぎ 15 たけのこ 5 白ねぎ 5 冷凍おろししょうが 1 冷凍おろしにんにく 0.1 八丁味噌 4.5 濃口しょうゆ 2.5 砂糖 1 日本酒 0.5 トウバンジャン 0.1 食塩 0.05 こしょう 0.01 片栗粉 1.5 なたね油 1 いか磯辺揚げ(40g) 1コ 揚げ油 4 精製塩 0.1 型抜きチーズ(10g) 1コ 6月4～10日 歯と口の健康週間	コッペパン 1コ 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 25 小松菜 25 人参 15 玉ねぎ 15 ポークブイオン 5 淡口しょうゆ 4 食塩 0.2 こしょう 0.02 片栗粉 0.5 フランクフルトソーセージB(40g) 1コ トマトケチャップ 6.1 ウスターソース 1.5 チョコレイトスブレッド 1コ (15g)(乳含む) いか天辺揚げ(40g) 1コ 揚げ油 4 精製塩 0.1 型抜きチーズ(10g) 1コ 6月4～10日 歯と口の健康週間	精白米 75 普通牛乳 1本 鶏つくね 25 豆腐 10 玉ねぎ 20 人参 10 えのきたけ 5 青ねぎ 3 淡口しょうゆ 5 食塩 0.1 削り節 2 だし昆布 0.2 ポークカツ(40g) 1コ 揚げ油 4 玉ねぎ 5 ガラスープ 3 濃口しょうゆ 2 砂糖 2 みりん 1 かみかみするめ 0.4 大根 10 きゅうり 5 人参 3 白いりごま 0.2 醤油ドレッシング 4	精白米 75 普通牛乳 1本 たこ 20 厚揚げ 25 大根 25 人参 25 里芋 25 れんこん 18 人参 10 こんにやく 10 さやいんげん 7 冷凍おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 5 砂糖 1.5 みりん 1 コチジャン 1 削り節 0.5 鶏肉 細切れ 15 ごぼう 7 人参 7 れんこん 7 さやいんげん 3 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 0.6 みりん 0.5 なたね油 0.5 削り節 0.1	精白米 75 普通牛乳 1本 豚肉 20 切干大根 3 玉ねぎ 20 じゃがいも 30 人参 10 信州みそ 5.5 赤みそ 5 カレールウA 10 カレールウB 2.5 ポークブイオン 5 濃口しょうゆ 1 なたね油 1 あじ切身(50g) 1コ 梅肉 2 砂糖 0.9 みりん 0.8 片栗粉 0.4	精白米 75 普通牛乳 1本 減量バインパン 1コ 普通牛乳 1本 普通牛乳				

池田市教育委員会
池田市立学校給食センター

こんげつ こんだて しょう
今月の献立で使用している旬の食材

かぼちゃ、きゅうり、さやいんげん、
たまご、玉ねぎ、冬瓜、トマト、にら、ピーマン、
じゃがいも、マッシュルーム、
あじ、たこ、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。
○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。
○6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。

毎日の献立をインターネットやInstagramで見る事ができます。



ホームページ Instagram



今月の食育の日のメニューは、7月26日に始まる「パリオリンピック」に合わせて、フランスの料理です。フランスの食文化は、長い歴史や独創性が世界的に評価され、ユネスコ世界無形文化遺産に登録されています。

●ポタージュ

ポタージュとはフランス語で「スープ」のことです。今回は旬のかぼちゃを使ったポタージュです。

●ソース

ソースはフランス料理の基本です。焼いた肉や魚にさまざまなソースをかけて食べる料理がいろいろあります。

6月23日 沖縄慰霊の日

戦時中、沖縄県では激しい戦闘がありました。沖縄慰霊の日は、その際に亡くなった人々を思いながら、世界の平和を願う日です。24日の給食では沖縄料理が登場します。

●ゴーヤチャンプルー

「チャンプルー」は焼いた豆腐と季節野菜の炒め物のことです。



出典：農林水産省「うちの郷土料理」