除去副食用

令和6年　7月分　中学校除去副食給食献立表

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（月）	2（火）	3（水）	4（木）	5（金）	8（月）	9（火）	10（水）	11（木）	12（金）	16（火）
献立	ごはん 牛乳 たこと里芋の煮物 かき揚げ オクラのドレッシング和え	ごはん はっ酵乳(ジョア) スマイル玉ねぎのみそ汁 さばの塩焼き 鶏大根	パーカーパン 牛乳 野菜スープ ポテトコロッケ チリコンカン スライスチーズ	ごはん 牛乳 スマイル玉ねぎの中華スープ 肉団子の甘辛煮 熱くなれる豚キムチ ミルメーク(コーヒー)	ごはん 牛乳 わかめのみそ汁 ねぎ塩レモン豚丼 きゅうりとツナの酢の物 おさつスティック	ごはん 牛乳 七夕そうめん風 星型ハンバーグ セルフひじきごはん 七夕ゼリー	ごはん はっ酵乳（アシドミルク） チキンカレー キャベツとコーンのソテー すいか スティックチーズ	コッペパン 牛乳 焼きそば フランクフルトソーセージ 鶏肉のラタトゥイユ ミニゼリー（オレンジ）	ごはん 牛乳 ほうれん草のすまし汁 平つくねの照り焼き スマイル肉じゃが 水まんじゅう	ごはん 牛乳 豚肉と野菜の生姜煮 ★白身魚フライ わらびもち ゆかりふりかけ	広島菜めし 牛乳 美酒鍋 がんす 豚肉のオイスターソース炒め
材料	精白米　95	精白米　95	パーカーパン　1コ (小麦70g)	精白米　95	精白米　95	精白米　95	精白米　95	コッペパン　1コ (小麦80g)	精白米　95	精白米　95	精白米　95 なめしの素　1.95 ごはんにまざっています
	普通牛乳　1本	はっ酵乳(ジョア)　1本	普通牛乳　1本	普通牛乳　1本	普通牛乳　1本	普通牛乳　1本	はっ酵乳(アシドミルク)　1本	普通牛乳　1本	普通牛乳　1本	普通牛乳　1本	普通牛乳　1本
	たこ　19.5 厚揚げ　32.5 里芋　39 大根　39 れんこん　13 人参　13 こんにゃく　13 さやいんげん　6.5 冷凍おろししょうが　0.65 濃口しょうゆ　6.5 砂糖　1.95 みりん　1.3 削り節　0.65	豚肉　19.5 油揚げ　6.5 **スマイル玉ねぎ**　26 白菜　19.5 えのきたけ　9.1 青ねぎ　3.9 赤みそ　7.8 白みそ　7.8 削り節　3.25 だし昆布　0.13	鶏肉　細切れ　26 キャベツ　32.5 玉ねぎ　19.5 人参　13 エリンギ　9.1 ポークブイヨン　13 淡口しょうゆ　3.9 食塩　0.26 こしょう　0.03	豚肉　32.5 **スマイル玉ねぎ**　19.5 人参　13 たけのこ　10.4 にら　6.5 生しいたけ　3.9 ガラスープ　23.4 淡口しょうゆ　4.55 食塩　0.26 こしょう　0.03	鶏肉　細切れ　13 豆腐　13 油揚げ　6.5 乾燥わかめ　0.39 大根　39 人参　15.6 しめじ　9.1 赤みそ　7.8 白みそ　7.8 削り節　3.25 だし昆布　0.13	ビーフン　6.5 星型かまぼこ　7.8 豆腐　26 大根　26 人参　9.1 オクラ　3.9 淡口しょうゆ　6.5 食塩　0.13 削り節　2.6 だし昆布　0.26	鶏肉　細切れ　39 玉ねぎ　45.5 じゃがいも　19.5 カットポテト　19.5 人参　13 冷凍おろししょうが　0.2 冷凍おろしにんにく　0.2 カレールウＡ　13 カレールウＢ　13 ポークブイヨン　6.5 濃口しょうゆ　1.3 なたね油　1.3	中華そば　52 豚肉　32.5 キャベツ　32.5 緑豆もやし　32.5 玉ねぎ　26 人参　13 ウスターソース　3.9 粉末ソース　3.25 濃厚ソース　1.56 食塩　0.26 こしょう　0.03 なたね油　1.3	豆腐　32.5 油揚げ　6.5 ほうれん草　26 人参　9.1 白ねぎ　3.9 淡口しょうゆ　6.5 食塩　0.17 削り節　2.6 だし昆布　0.26	豚肉　45.5 白菜　45.5 大根　45.5 玉ねぎ　13 人参　6.5 青ねぎ　3.9 冷凍おろししょうが　1.3 ガラスープ　13 淡口しょうゆ　7.8 みりん　1.95 食塩　0.26	鶏肉　細切れ　39 焼き豆腐　39 白菜　52 玉ねぎ　32.5 糸こんにゃく　13 人参　10.4 しめじ　6.5 白ねぎ　3.9 冷凍おろしにんにく　0.13 粉かつお　0.07 日本酒　13 食塩　1.3 こしょう　0.04 なたね油　1.3
	かき揚げ(50g)　1コ 揚げ油　5.2 みりん　5.85 濃口しょうゆ　2.99 砂糖　2.6 片栗粉　0.39	さば切身(50g)　1コ 精製塩　0.13 鶏肉　細切れ　26 大根　32.5 人参　6.5 濃口しょうゆ　1.95 砂糖　1.3 日本酒　0.65 なたね油　0.65	ポテトコロッケ(50g)　1コ 揚げ油　4 濃厚ソース　4 豚ひき肉　26 ひきわり大豆　13 玉ねぎ　26 トマトケチャップ　5.85 濃厚ソース　2.6 食塩　0.2 なたね油　0.65	ミートボール(大)(20g)　2コ 揚げ油　5.2 冷凍おろししょうが　0.65 濃口しょうゆ　5.2 砂糖　3.9 日本酒　1.3 片栗粉　0.65	豚肉　39 玉ねぎ　26 白ねぎ　6.5 人参　3.9 冷凍おろしにんにく　0.04 レモン(果汁)　1.95 日本酒　1.95 淡口しょうゆ　0.65 食塩　0.26 中華スープの素　0.13 なたね油　0.65	星型ハンバーグ(60g)　1コ トマトケチャップ　6.5 ウスターソース　2.6 鶏肉　細切れ　26 干しひじき　1.82 人参　13 濃口しょうゆ　2.6 砂糖　2.08 みりん　1.56 なたね油　0.65	ベーコン　19.5 キャベツ　32.5 ホールコーン　3.9 淡口しょうゆ　0.65 食塩　0.04 こしょう　0.01 なたね油　0.65 すいか　50 スティックチーズ(10g)　1コ	フランクフルトソーセージB(40g)　1コ 鶏肉　細切れ　19.5 玉ねぎ　19.5 トマト水煮　6.5 トマトピューレー　6.5 なす　6.5 ズッキーニ　6.5 冷凍おろしにんにく　0.26 ポークブイヨン　3.9 トマトケチャップ　3.9 食塩　0.39 こしょう　0.03 なたね油　0.65 ミニゼリー(オレンジ)(16g)　1コ	平つくね(50g)　1コ 濃口しょうゆ　3.25 砂糖　1.3 みりん　0.65 片栗粉　0.39 豚肉　13 **スマイルじゃがいも**　19.5 **スマイル玉ねぎ**　13 糸こんにゃく　9.1 人参　3.9 濃口しょうゆ　1.95 砂糖　0.91 みりん　0.39 削り節　0.26 なたね油　0.65 水まんじゅう(30g)＜直送＞　1コ	★白身魚フライ(50g)　1コ 揚げ油　5.2 濃厚ソース　5.2 わらびもち　39 ゆかりふりかけ(0.8g)　1コ	がんす(50g)　1コ 揚げ油　5.2 豚肉　26 玉ねぎ　19.5 人参　6.5 濃口しょうゆ　1.3 オイスターソース　1.3 砂糖　0.65 日本酒　0.65 なたね油　0.65
	ボンレスハム　10.4 キャベツ　13 オクラ　6.5 人参　6.5 醤油ドレッシング　5.2		スライスチーズ(15g)　1コ	豚ひき肉　32.5 白菜キムチ　13 緑豆もやし　13 日本酒　2.6 赤みそ　1.95 砂糖　1.3 ごま油　0.65 ミルメーク(コーヒー)(5g)　1コ	まぐろ油漬　15 きゅうり　15 白いりごま　0.2 食酢　1.6 砂糖　1.5 淡口しょうゆ　1.1 おさつスティック(5g)　1コ	七夕ゼリー(40g)＜直送＞　1コ					
	半夏生			石橋 南 小学校の給食 委員会が考えたメニュー！		七夕献立					広島県の料理
ｴﾈﾙｷﾞｰ	802 kcal	696 kcal	832 kcal	753 kcal	735 kcal	755 kcal	875 kcal	849 kcal	722 kcal	763 kcal	810 kcal
蛋白質	23.2 g	35.7 g	36.9 g	34.7 g	33.9 g	28.7 g	27.6 g	38.9 g	27.2 g	30.6 g	45.1 g
脂質	26.9 g	20.3 g	35.7 g	26.4 g	24.3 g	22.4 g	30.1 g	33.4 g	20.1 g	19.6 g	28.4 g

日・曜日	17（水）
献立	コッペパン 牛乳 ミネストローネ ミンチカツ ポテトサラダ 黒豆きなこクリーム
材料	コッペパン　1コ (小麦80g)
	普通牛乳　1本
	鶏肉　細切れ　19.5 玉ねぎ　26 ソテードオニオン　13 キャベツ　19.5 人参　13 トマト水煮　13 トマトピューレー　6.5 冷凍おろしにんにく　0.13 パセリ(乾)　0.04 ポークブイヨン　19.5 砂糖　1.95 トマトパウダー　1.3 食塩　0.85
	ミンチカツ(60g)　1コ 揚げ油　5.2 濃厚ソース　5.2
	ボンレスハム　10 カットポテト　32 きゅうり　6 ホールコーン　6 ノンエッグマヨ　9 砂糖　0.7 食酢　0.7 食塩　0.1
	黒豆きなこクリーム　1コ (10g)(乳含む)
ｴﾈﾙｷﾞｰ	919 kcal
蛋白質	33.3 g
脂質	41.1 g

＜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≫

1日(月)	1日(月)	1日(月)	3日(水)	4日(木)	8日(月)	8日(月)	8日(月)	10日(水)	10日(水)	11日(木)	11日(木)	12日(金)	16日(火)	16日(火)	17日(水)
たこ	かき揚げ(50g)	厚揚げ	ポテトコロッケ(50g)	ミートボール(大)(20g)	ビーフン	星型ハンバーグ(60g)	七夕ゼリー(40g)＜直送＞	フランクフルトソーセージB(40g)	ミニゼリー(オレンジ)(16g)	平つくね(50g)	水まんじゅう(30g)＜直送＞	★白身魚フライ(50g)	粉かつお	がんす(50g)	ミンチカツ(60g)
真だこ 食塩	野菜 たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく 小麦粉 食塩 粉末状植物性たん白 揚げ油(パーム油) 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー カロチノイド色素 （一部に小麦・大豆を含む）	大豆 食塩 揚げ油 植物油 加工デンプン 凝固剤 塩化Mg （一部に大豆を含む）	じゃがいも たまねぎ 砂糖 パン粉(小麦) 食塩 ブイヨン こしょう 〔衣〕 パン粉(小麦) 米粉	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	米 星型かまぼこ 魚肉 スケソウタラ うらごし南瓜 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性 たん白(大豆) 豚脂 ソテーオニオン トマトケチャップ 糖類 砂糖 ぶどう糖 植物油脂 乾燥マッシュポテト にんにくペースト しょうがペースト 香辛料 酵母エキス 食塩 加工デンプン 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア)	果糖 グラニュー糖 ポリデキストロース ぶどう糖果糖液糖 ぶどう果汁 ゲル化剤 （増粘多糖類） 酸味料 ビタミンC 香料 着色料 紅花黄 クチナシ クエン酸第一鉄Na	豚肉 砂糖 食塩 香辛料	異性化液糖 オレンジ濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤 （増粘多糖類） 酸味料 香料 （オレンジフレーバー） 酸化防止剤 （ビタミンC）	キャベツ 鶏肉 豚脂 〔つなぎ〕 でん粉 えんどう豆たん白 砂糖 発酵調味料 食塩 鰹節 しょうが 酵母エキス 香辛料	砂糖 こしあん 本葛粉 わらびでんぷん 加工デンプン 寒天 12日(金) わらびもち 砂糖 水あめ きなこ(大豆) 加工デンプン ソルビトール 添加物製剤 増粘多糖類 酸味料	ホキ 〔衣〕 パン粉(小麦) 澱粉加工品 砂糖 食塩 植物性タンパク (小麦) コショウ 酵母エキス 加工澱粉 増粘多糖類 （一部に小麦を含む）	かつおのふし 焼き豆腐 豆乳(大豆) 加工でん粉 凝固剤製剤 （大豆）	助宗鱈すり身 馬鈴薯澱粉 たまねぎ 砂糖 にんじん 醸造調味料 食塩 発酵調味料 一味唐辛子 貝殻焼成カルシウム (小麦) ピロリン酸 第二鉄(大豆) 〔衣〕 パン粉(小麦) 小麦粉 粉末状大豆 蛋白(大豆) とうもろこし澱粉 菜種油脂 食塩	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 〔衣〕 パン粉 （小麦　大豆） バッター粉 （小麦　大豆） 増粘多糖類

＜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。
○７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。

広島県（ひろしまけん）

１６日　広島県の料理

小学6年生のみなさんの修学旅行に合わせて、広島料理が登場します！

【広島菜】
広島菜は、広島県名産の伝統的な野菜です。漬物としても有名で、「広島菜漬」は高菜・野沢菜とともに「日本三大漬菜」の1つです。

【美酒鍋】
東広島市の郷土料理で、肉や野菜を、塩、こしょう、日本酒のシンプルな味付けで食べる鍋料理です。加熱することでアルコール分が抜けるので、幅広い年代の人が食べることができます。

出典：農林水産省「うちの郷土料理」

【がんす】
呉市のかまぼこ屋で生まれた「揚げかまぼこ」です。「がんす」という名前の由来は昔の「～でございます。」という方言からきています。

【オイスターソース】
広島県の「牡蠣」の生産量は全国1位です。牡蠣を原料にした調味料が「オイスターソース」です。

今月の給食で使用している旬の食材

オクラ　さやいんげん　ズッキーニ　とうもろこし
トマト　なす　にら　たこ

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）

実施日	献立名	考えた人の学校名	ナイスアイデアポイント！
5日(金)	わかめのみそ汁	北豊島中学校	大量に作りやすく、ごはんの上にのせて食べられるメニューです。
	ねぎ塩レモン豚丼		
	きゅうりとツナの酢の物		

毎日の献立を
ホームページやインスタグラムで
見ることができます。

ホームページ　Instagram