

除去副食用

令和6年 8・9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。

日・曜日	8/27 (火)			28 (水)			29 (木)			30 (金)			9/2 (月)			3 (火)			4 (水)			5 (木)			6 (金)			9 (月)			10 (火)			11 (水)					
献立	ごはん 牛乳 肉じゃが ささみフライ フルーツ白玉			コッペパン 牛乳 野菜スープ ハンバーグ ズッキーニのマヨサラダ ブルーベリージャム			ごはん はっ酵乳 (アシドミルク) マーボー豆腐 いか天ぶらの甘酢あん さば缶と野菜の炒め物 ミニゼリー(ぶどう)			ごはん 牛乳 かぼちゃのみそ汁 さんまの照り焼き オクラの和風和え			ごはん 牛乳 防災シチュー フランクフルトソーセージ 缶詰サラダ			ごはん 牛乳 豚丼 ★豆腐ハンバーグ れんこんの青のり炒め			バーカーパン 牛乳 チキンクリーム煮 白身魚フライ キャベツのカレーソテー スライスチーズ			ごはん 牛乳 なすのみそ汁 れんこんの肉詰めフライ 鶏肉の塩昆布炒め			ごはん はっ酵乳(ジョア) タッカルビ 海鮮チヂミ もやしのナムル 韓国のり			ごはん 牛乳 冬瓜のすまし汁 さばの塩焼き 切干大根の肉みそ炒め ミルメーク(ココア)			ごはん 牛乳 ポークカレー 枝豆コーン レモンゼリー			コッペパン 牛乳 コーンポタージュ かぼちゃひき肉フライ 小松菜サラダ オレンジマーマレード					
	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			精白米 95			バーカーパン 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)					
材 料	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			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					
	牛肉 39 じゃがいも 58.5 玉ねぎ 39 糸こんにゃく 26 人参 19.5 グリーンピース 3.9 濃口しょうゆ 6.5 砂糖 2.86 みりん 1.3 削り節 0.65 なたね油 1.3			ベーコン 13 キャベツ 26 じゃがいも 19.5 玉ねぎ 19.5 ソテーオニオン 13 人参 13 パセリ(乾) 0.03 ポークブイヨン 6.5 淡口しょうゆ 3.9 食塩 0.26 こしょう 0.03			豚ひき肉 45.5 焼き豆腐 58.5 玉ねぎ 39 人参 19.5 たけのこ 13 白ねぎ 6.5 冷凍おろししょうが 1.3 冷凍おろしにんにく 0.13 ハチ味噌 5.85 濃口しょうゆ 3.25 砂糖 1.3 日本酒 0.65 トウバンジャン 0.13 食塩 0.07 こしょう 0.01 片栗粉 1.3 なたね油 0.65			鶏肉 細切れ 19.5 油揚げ 6.5 かぼちゃ 39 玉ねぎ 26 人参 26 青ねぎ 6.5 大豆 7.8 干しひじき 1.3 ホールコーン 6.5 ノンエッグマヨ 6.5 淡口しょうゆ 0.55			防災シチュー(レトルト) (200g) 1コ フランクフルトソーセージ(40g) 1コ まぐろ油漬 13 大豆 6.5 干しひじき 1.3 ホールコーン 6.5 ノンエッグマヨ 6.5 淡口しょうゆ 0.55			豚肉 58.5 玉ねぎ 52 糸こんにゃく 39 人参 19.5 青ねぎ 6.5 濃口しょうゆ 8.45 砂糖 3.25 みりん 1.3 削り節 1.3			鶏肉 細切れ 26 じゃがいも 26 玉ねぎ 26 なす 19.5 人参 13 しめじ 6.5 小松菜 6.5 信州みそ 19.5 赤みそ 6.5 濃口しょうゆ 3.9 だし昆布 0.13			豚肉 26 豆腐 39 厚揚げ 26 キャベツ 39 さつまいもカット 32.5 玉ねぎ 32.5 人参 13 食塩 13 淡口しょうゆ 5.2 人參 0.26 冷凍おろしにんにく 0.13 濃口しょうゆ 3.9 削り節 2.6 だし昆布 0.26 赤みそ 2.6 コチジャン 1.95 砂糖 1.95 なたね油 1.3			鶏肉 細切れ 26 豆腐 19.5 冬瓜 45.5 小松菜 13 人参 13 青ねぎ 3.9 カレーうどん A 5.2 カレーうどん 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			さば切身(50g) 1コ 精製塩 0.13			カットウインナー 13 むきえだまめ 13 ホールコーン 6.5 人参 6.5 濃口しょうゆ 0.52 砂糖 0.26 玉ねぎ 0.39 なたね油 0.39			かぼちゃひき肉フライ(60g) 1コ 揚げ油 5.2 濃厚ソース 5.2					
	ささみフライ(50g) 1コ 揚げ油 5.2 濃厚ソース 5.2			ハンバーグ(50g) 1コ ソテーオニオン 3.9 濃厚ソース 6.5 トマトケチャップ 3.9 食塩 0.03 こしょう 0.02			いか天ぶら(50g) 1コ 揚げ油 5.2 濃口しょうゆ 3.9 砂糖 2.6 食酢 1.95 日本酒 1.3 片栗粉 0.39			さんま(開き) (40g) 1コ 冷凍おろししょうが 0.26 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 1.56 みりん 0.65 片栗粉 0.39			★豆腐ハンバーグ(60g) 1コ 冷凍おろししょうが 0.26 揚げ油 5.2 砂糖 0.91 みりん 0.78 片栗粉 0.52			白身魚フライ(50g) 1コ 揚げ油 5.2 ノンエッグタルタル 6.5			れんこんの肉詰めフライ(50g) 1コ 揚げ油 5.2 濃厚ソース 5.2			海鮮チヂミ(50g) 1コ 白すりごま 0.26 みりん 1.95 濃口しょうゆ 0.99 食酢 0.43 砂糖 0.34 ごま油 0.13			豚ひき肉 19.5 切干大根 1.95 人参 13 白ねぎ 6.5 冷凍おろししょうが 0.13 冷凍おろしにんにく 0.13 砂糖 2.6 日本酒 2.6 ハチ味噌 2.21 淡口しょうゆ 0.33 なたね油 0.39			ミルメーク(ココア) (8g) 1コ			マーマレード(15g) 1コ								
	白玉団子(加糖) 25 みかん(缶詰)(大阪産) 15 砂糖 1						オクラ 19.5 キャベツ 19.5 人参 6.5 花かつお 0.65 青じそドレッシング 5.2						鶏肉 細切れ 13 れんこん 19.5 人参 13 あおのり 0.08 ウスターソース 3.25 みりん 1.3 ごま油 0.65																										

今月の給食に使われている旬の食材

枝豆、オクラ、かぼちゃ

きゅうり、さやいんげん

ズッキーニ、チンゲン菜

冬瓜、とうもろこし

トマト、なす、にら

さつまいも、しめじ

お彼岸

小豆の赤は邪気を払うと言われています。
また、昔は貴重だった砂糖が使われているおはぎを感謝の気持ちをこめてご先祖様にお供えします。



曜日	12 (木)		13 (金)		17 (火)		18 (水)		19 (木)		20 (金)		24 (火)		25 (水)		26 (木)		27 (金)		30 (月)		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)				
献立	ごはん 牛乳 白菜のスープ とり天のオーロラソース ブロッコリーのごま和え 型抜きチーズ		ごはん 牛乳 含め煮 米粉のたこ焼き ほうれん草のお浸し		ごはん 牛乳 豚汁 さつまいもコロケ セルフきのこごはん 月見だんご		黒糖パン 牛乳 ズッキーニのポトフ ★ウインナーソーセージ ごぼうサラダ ハイチーズ		 ごはん 牛乳 ★春雨スープ 揚げぎょうざ セルフチャーハン ミニフィッシュ		ごはん 牛乳 いかと里芋の煮物 平つくねの照り焼き ひじきの炒め煮		ごはん 牛乳 みぞれ汁 赤魚の醤油焼き 野菜炒め おはぎ		コッペパン 牛乳 厚揚げのトマト煮 いかフリッター きゅうりの甘酢和え チョコレートスブレッド		菜めし 牛乳 もずくスープ ハムカツ 人参しりしりー おさつチップ		減量ごはん 牛乳 焼きうどん にしんの煮付け りんごミックス		ごはん はっ酵乳 (アシドミルク) 秋野菜キーマカレー ハッシュドポテト 大根サラダ 冷凍みかん						
材 料	精白米	95	精白米	95	精白米	95	黒糖パン (小麦80g)	1コ	精白米	95	精白米	95	精白米	95	コッペパン (小麦80g)	1コ	精白米 なめしの素	95 1.95	精白米	90	精白米	95	19日(木) *卵入り春雨スープ 揚げぎょうざ セルフチャーハン 池田中学校 給食で人気の中華料理に 少しアレンジを加えまし た。イチオシは「セルフ チャーハン」です。				
	普通牛乳	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	普通牛乳	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	普通牛乳	1本		はっ酵乳(アシドミルク) 1本			
	豚肉	26	鶏肉 細切れ	32.5	豚肉	26	鶏肉 細切れ	32.5	鶏肉 細切れ	26	切りか	13	鶏肉 細切れ	19.5	ベーコン	13	ごはんに まぎっています	普通牛乳	1本	冷凍うどん	52	豚ひき肉		26			
	乾燥わかめ	0.39	さつま揚げ	13	大根	26	玉ねぎ	39	はるさめ	32.5	豆腐	19.5	厚揚げ	32.5	厚揚げ	32.5		玉ねぎ	32.5								
	白菜	32.5	ミニがんとどき	26	ささがきごぼう	19.5	ズッキーニ	26	里芋	45.5	里芋	26	じゃがいも	19.5	じゃがいも	19.5		さつまいもカット	19.5								
	玉ねぎ	19.5	じゃがいも	26	里芋	13	人参	19.5	玉ねぎ	39	大根	39	冷凍大根おろし	26	カットポテト	19.5		玉ねぎ	32.5	ほうれん草	13						
	人参	6.5	カットポテト	13	人参	13	ほうれん草	13	人参	13	小松菜	13	玉ねぎ	32.5	玉ねぎ	32.5		人参	6.5								
	しめじ	3.9	大根	32.5	青ねぎ	3.9	ポークブイヨン	13	ガラスープ	6.5	人参	13	小松菜	13	キャベツ	26	人参	13	れんこん	6.5							
	ガラスープ	26	人参	19.5	信州みそ	7.15	淡口しょうゆ	5.2	淡口しょうゆ	5.2	こんにゃく	13	人參	6.5	人参	6.5	人参	13	しめじ	3.9							
	淡口しょうゆ	6.5	こんにゃく	13	赤みそ	6.5	食塩	0.33	食塩	0.52	冷凍おろししょうが	6.5	冷凍おろししょうが	0.65	トマト水煮	13	ウスターソース	3.9	冷凍おろしにんにく	0.2							
食塩	0.13	さやいんげん	6.5	削り節	3.25	こしょう	0.05	こしょう	0.03	濃口しょうゆ	1.95	濃口しょうゆ	1.3	トマトピューレー	6.5	粉末ソース	3.25	カレーうどんA	13								
こしょう	0.03	濃口しょうゆ	6.5	砂糖	2.99	みりん	1.3	揚げ節	0.65	片栗粉	0.26	砂糖	1.3	濃口しょうゆ	1.3	食塩	0.13	ポークブイヨン	6.5								
とり天(50g)	1コ	揚げ油	5.2	トマトケチャップ	4.55	砂糖	3.9	赤みそ	1.3	削り節	0.65	片栗粉	0.39	濃口しょうゆ	1.3	スーパーストック	0.65	食塩	0.13	濃口しょうゆ	1.3	ハッシュドポテト(40g) 1コ 揚げ油 4					
濃口しょうゆ	1.95	砂糖	0.78	型抜きチーズ(10g)	1コ	月見だんご(40g) <直送>	1コ	お月見献立																			
エネルギー	757	kcal	771	kcal	842	kcal	897	kcal	751	kcal	760	kcal	760	kcal	877	kcal	724	kcal	748	kcal	853		kcal				
蛋白質	33.2	g	28.6	g	30.2	g	36.7	g	30.4	g	28.5	g	37.7	g	32.6	g	28.4	g	27.5	g	22.1		g				
脂質	26.4	g	20.9	g	21.8	g	37.7	g	24.8	g	23.8	g	19.1	g	40.3	g	22.2	g	19.2	g	26.7		g				

*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。
○8、9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

毎日の献立をホームページやInstagramで見ることができます。