

除去副食用



令和6年 11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。★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 (金)		5 (火)		6 (水)		7 (木)		8 (金)		11 (月)		12 (火)		13 (水)		14 (木)		15 (金)		18 (月)		19 (火)		20 (水)		
こんだて		ごはん ぎゅうにゅう おでん ほっけいちやぼし きりぼしだいこんのソースいため		げんりょうごはん ぎゅうにゅう みそラーメン まぐろのフレークに レモンゼリー		アップルパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ ポテトコロッケ ブロッコリーのあえもの		ごはん ぎゅうにゅう ちゅうかふうコーンスープ ひらつくねのおろしだれ やさしいため		ごはん はっこうにゅう(ジョア) ピリからとんじる いかてんぶら ほうれんそうとツナのゴマあえ		ごはん ぎゅうにゅう はちはいじる とりてん セルフひむかどん		ごはん ぎゅうにゅう かぼちゃのそぼろに もやしのちゅうかサラダ うめぼし		コッペパン ぎゅうにゅう ウインナーとキャベツのスープ てりやきチキン バジルポテト くらめきなきコクリュー		ごはん ぎゅうにゅう パンソフトギサド ルンピア ミニフィッシュ		ごはん ぎゅうにゅう シーフードカレー こまつなのソテー フルーツナタデココ		ごはん ぎゅうにゅう とりにくとだいこんのさっぱりに にしんのにつけ かいそうサラダ		ごはん ぎゅうにゅう なにわポークコロッケ シャキシャキほそかわだいこんサラダ		コッペパン ぎゅうにゅう はなやさいのポトフ しろみぎかなフライ ハムとコーンのサラダ ハイチーズ		
ざいりょう	精白米	75	精白米	70	アップルパン	1コ	精白米	75	精白米	75	精白米	75	精白米	75	精白米	75	コッペパン	1コ	精白米	75	精白米	75	精白米	75	精白米	75	コッペパン	1コ
	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	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
	鶏肉 細切れ 厚揚げ ミニがんとどき 大根 じゃがいも カットポテト 人参 こんにゃく さやいんげん 濃口しょうゆ 砂糖 みりん 削り節	25 30 10 10 10 10 10 10 5 5.3 1.6 1.1 0.5	中華めん 焼き豚 白菜 玉ねぎ 人参 たけのこ 白ねぎ ガラスープ 赤みそ 濃口しょうゆ 食塩 こしょう なたね油	40 20 15 10 10 5 3 20 7 1 0.05 0.03 1	豚肉 大豆 玉ねぎ とうもろこしペースト じゃがいも 人参 しめじ トマトピューレー トマケチャップ ウスターソース ポークビヨン 食塩 こしょう なたね油	30 8 30 30 15 10 4 8 5 10 0.05 0.02 0.5	豚肉 大根 ささがきごぼう 里芋 人参 根みつば 干しいたけ 淡口しょうゆ 日本酒 食塩 削り節 だし昆布 片栗粉	25 20 10 10 10 2 0.1 4 1 0.2 2 0.2 0.5	豆腐 大根 里芋 人参 根みつば 干しいたけ 淡口しょうゆ 日本酒 食塩 削り節 だし昆布 片栗粉	30 25 10 10 2 0.1 5 1 0.2 1 0.5	豚ひき肉 厚揚げ かぼちゃ 玉ねぎ 人参 こんにゃく さやいんげん 濃口しょうゆ 砂糖 みりん 削り節	35 20 40 15 15 10 5 5 2 1 0.5	カットウインナー キャベツ 玉ねぎ 人参 ポークビヨン エリンギ 小松菜 冷凍おろししょうが 冷凍おろしにんにく 濃口しょうゆ 砂糖 こしょう	20 25 20 10 15 5 5 0.3 0.15 5 1 0.3 0.2 0.02	豚肉 厚揚げ(小) 大根 玉ねぎ 人参 こんにゃく グリーンピース 冷凍おろしにんにく カレーウA カレーウB ポークビヨン 濃口しょうゆ 砂糖 オイスターソース 食塩 こしょう	15 10 5 30 15 10 5 3 0.15 10 10 5 1 0.2 1	鶏肉 細切れ 厚揚げ あさり水煮 玉ねぎ じゃがいも こんにゃく 青ねぎ グリーンピース 冷凍おろししょうが カレーウA カレーウB ポークビヨン 濃口しょうゆ 砂糖 食酢 削り節	30 15 5 40 20 15 5 5 3 10 10 5 3 2.5 0.5	豚肉 玉ねぎ 人参 ささがきごぼう こんにゃく 白ねぎ 酒かすペースト 信州みそ 赤みそ 濃口しょうゆ 食塩 削り節	25 25 10 10 5 10 6 5.5 0.4 0.1 2.5	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 プロッコリー カリフラワー ポークビヨン 淡口しょうゆ 食塩 こしょう	20 30 25 10 5 5 3 0.3 0.02						
	ほっけー一夜干し(50g)	1コ	まぐろ油漬 焼き竹輪 人参 濃口しょうゆ	20 5 8 0.9	ポテトコロッケ(50g) 揚げ油 濃厚ソース	1コ 4 4	平つくね(50g) 冷凍大根おろし 濃口しょうゆ 砂糖 片栗粉	1コ 8 2 1.5 0.3	揚げ油 みりん 濃口しょうゆ 砂糖 レモン(果汁) 片栗粉	4 4.5 2.3 2 0.5 0.3	揚げ油 みりん 濃口しょうゆ 砂糖 片栗粉	4 4.5 2 2 0.3	ささみフレーク 緑豆もやし きゅうり 人参 食酢 砂糖 濃口しょうゆ ごま油	8 15 10 10 2 1.5 1	まぐろ油漬 カットポテト 玉ねぎ 冷凍おろしにんにく バジルペースト 濃口しょうゆ 食塩 オリーブ油	8 25 10 0.15 2 1.5 0.2 0.5	春巻き(50g) 揚げ油 トマトケチャップ 砂糖 濃口しょうゆ 中華スープの素 片栗粉	1コ 4 2.4 0.5 0.2 0.1 0.2	ベーコン 小松菜 人参 濃口しょうゆ 食塩 こしょう なたね油	10 25 5 1.2 0.1 0.01 0.5	にしんの煮付け(40g) 揚げ油	1コ 4	なにわポークコロッケ(50g) 揚げ油	1コ 4	白身魚フライ(50g) 揚げ油 濃厚ソース	1コ 4 4		
	豚肉千切り 切干大根 玉ねぎ 粉かつお あおのり 濃厚ソース ウスターソース 食塩 こしょう なたね油	15 1.5 10 0.2 0.05 4 1.3 0.1 0.02 0.5	人参 砂糖 濃口しょうゆ ダイスゼリー(レモン)	8 1 0 40	ささみフレーク ブロッコリー 人参 醤油ドレッシング	10 20 5 4	ボンレスハム キャベツ 人参 淡口しょうゆ 食塩 こしょう 片栗粉 なたね油	20 10 10 1.2 0.05 0.02 0.3 0.5	まぐろ油漬 ささがきごぼう ほうれん草 人参 白すりごま ノンエッグマヨ 淡口しょうゆ	10 5 25 5 1 4 0.4	ささがきごぼう 冷凍おろししょうが 冷凍おろしにんにく 淡口しょうゆ 砂糖 みりん オイスターソース 日本酒 ごま油	5 0.1 0.1 2 1.5 0.5 0.5 0.5	梅干し(15g)	1コ	豚肉千切り 切干大根 人参 ささがきごぼう ピーマン 冷凍おろししょうが 冷凍おろしにんにく 淡口しょうゆ 食塩 砂糖 みりん オイスターソース 日本酒 ごま油	25 1.5 1.5 1 2 0.1 1.5 0.2 0.5	ミニフィッシュ(5g)	1コ	パイ(缶詰) ナタデココ	25 20	なしの煮付け(40g) 揚げ油	1コ 4	なしの煮付け(40g) 揚げ油	1コ 4	ボンレスハム キャベツ 人参 ホールコーン 青じそドレッシング	10 20 5 5 4		
	エナジー	646 kcal	609 kcal	613 kcal	618 kcal	644 kcal	633 kcal	603 kcal	624 kcal	639 kcal	651 kcal	618 kcal	624 kcal	567 kcal														
蛋白質	32.8 g	22.6 g	27.7 g	25.6 g	26.1 g	28.2 g	22.9 g	29.7 g	20.9 g	21.1 g	26.6 g	25.9 g	29.7 g															
脂質	21.8 g	17.3 g	22.1 g	21.3 g	18.6 g	21.2 g	18.9 g	30.5 g	18.5 g	21.9 g	20.7 g	18.5 g	23.1 g															
日・曜日	21 (木)	22 (金)	25 (月)	26 (火)	27 (水)	28 (木)	29 (金)	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 さいようこんだて いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)						令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー さいよう いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく (池田市内の小学生が考えた給食メニュー)														
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう にくだんごのすぶたふう ★ウインナーソーセージ こまつなのちゅうかいため	ごはん ぎゅうにゅう さといものみそしる ちくわのいそべあげ セルフたかなごはん	ごはん ぎゅうにゅう のっぺいじる さばのごمایشょうゆやき ひじきのごもくに	さつまいもごはん ぎゅうにゅう ほそかわだいこんのほくほくにもの ほうれんそうのそぼろいため ごましお	コッペパン ぎゅうにゅう ABCマカロニスープ ハンバーグのデミソース ブロッコリーのマヨサラダ りんごジャム	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ しゅうまい デジブルコギ かたぬきチーズ	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) チキンカレー チンゲンサイのソテー みかん	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 さいようこんだて いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)						令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー さいよう いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく (池田市内の小学生が考えた給食メニュー)														
ざいりょう	精白米	75	精白米	75	精白米	75	精白米	75	コッペパン	1コ	精白米	75	精白米	75	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 さいようこんだて いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)													
	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	令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー さいよう いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく (池田市内の小学生が考えた給食メニュー)													
	ミートボール(小) 玉ねぎ 白菜 人参 たけのこ ピーマン 濃口しょうゆ ガラスープ トマトケチャップ 砂糖 食酢 片栗粉 なたね油	40 35 35 15 5 2 5 5 3 2 1 1 1	鶏肉 細切れ 玉ねぎ 里芋 かぶ 人参 小松菜 赤みそ 白みそ 削り節 だし昆布	15 20 15 10 5 5 6 6 2.5 0.15	鶏肉 細切れ 大根 里芋 こんにゃく 人参 青ねぎ 干しいたけ 淡口しょうゆ 食塩 削り節 だし昆布	20 15 10 10 7 3 0.1 3.7 0.3 2 0.2	豚肉 さつま揚げ 細河大根(池田市産) 白菜 人参 じゃがいも 人参 パセリ(乾) ポークビヨン 淡口しょうゆ 食塩 みりん 削り節	25 20 40 20 15 15 15 0.04 5 4 0.3 1.5 1 0.5	アルファベットマカロニ 豚肉 キャベツ 玉ねぎ じゃがいも 白菜 人参 パセリ(乾) ポークビヨン 淡口しょうゆ 食塩 こしょう	4 20 20 20 10 5 5 0.04 5 4 0.3 0.02	鶏肉 細切れ なると 乾燥わかめ 玉ねぎ 人参 白菜 人参 ガラスープ カレーウA カレーウB ポークビヨン 濃口しょうゆ なたね油	20 10 0.3 15 10 15 10 18 5 1 1	冷凍おろしにんにく 人参 カレーウA カレーウB ポークビヨン 濃口しょうゆ なたね油	0.15 10 10 10 5 1 1	※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													
	★ウインナーソーセージ(20g)	1コ													※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													
	豚肉 小松菜 人参 淡口しょうゆ 食塩 こしょう ごま油	15 20 5 1.5 0.2 0.02 0.5	豚ひき肉 人参 玉ねぎ たかな漬 砂糖 オイスターソース 中華スープの素 ごま油	15 7 5 5 0.3 0.2 0.5	鶏ひき肉 人参 玉ねぎ 濃口しょうゆ 砂糖 みりん 削り節 なたね油	15 10 13 2 1.5 1 0.5	ハンバーグ(50g) デミグラスソース トマトケチャップ ウスターソース トマトピューレー	1コ 5 3 2 0.5	まぐろ油漬 ブロッコリー 人参 ノンエッグマヨ	10 20 5 5	しゅうまい(18g)	2コ	豚肉千切り チンゲン菜 ホールコーン 淡口しょうゆ 食塩 こしょう みかん(50g)	10 15 10 1 0.2 0.02 1コ	※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													
	エナジー	615 kcal	609 kcal	657 kcal	541 kcal	581 kcal	614 kcal	627 kcal	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 さいようこんだて いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく (池田市内の中学生が考えた給食メニュー)																			
	蛋白質	24.3 g	26.9 g	28.3 g	23.6 g	26.9 g	30.7 g	19.9 g	令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー さいよう いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく (池田市内の小学生が考えた給食メニュー)																			
	脂質	22.4 g	19.5 g	27.1 g	14.2 g	24.1 g	20.4 g	14.8 g	令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー さいよう いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく (池田市内の小学生が考えた給食メニュー)																			
									令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー さいよう いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく (池田市内の小学生が考えた給食メニュー)																			
								令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー さいよう いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく (池田市内の小学生が考えた給食メニュー)																				
								令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー さいよう いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく (池田市内の小学生が考えた給食メニュー)																				

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
さいようこんだて
いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく
(池田市内の中学生が考えた給食メニュー)

じっしび	こんだてめい	かんが	ひと	がっこうめい
実施日	献立名	考えた人の学校名		
きん 8(金)	から じる ピリ辛とん汁	いけ だちゅうがっこう 池田中学校		
	てん いか天ぶら			
	そう あ ほうれん草とツナのゴマ和え			

きやうしよく ていきやう ないやう いちぶへんこう ばあい
※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

ナイスアイデアポイント！
ピリ辛とん汁におかわりしたくなるいか天、ほうれん草とツナの
ゴマ和えでご飯が進む！残さず食べよう美味しいご飯！

こんげつ きやうしよくしやう しゅん しよくざい
今月の給食で使用している旬の食材

カリフラワー チンゲン菜 にんじん ごぼう 白菜
ブロッコリー かぶ さつまいも 里芋 しいたけ しめじ
さば ほっけ いか りんご

＜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。
○11月に使用するお米は、北海道でとれた「ななつぼし」を使用しています。

令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー
さいよう
いけだしな いちやうがくせい かんが きやうしよく
(池田市内の小学生在が考えた給食メニュー)

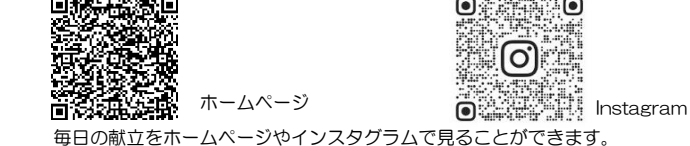
じっしび	こんだてめい	かんが	ひと	がっこうめい
実施日	献立名	考えた人の学校名		
か 19(火)	ほそかわだいこん シャキシャキ細河大根サラダ	さつきがおかしょうがっこう 五月丘小学校		
か 26(火)	ほそかわだいこん 細河大根のほくほく煮物	くれは しょうがっこう 呉服小学校		

きやうしよく ていきやう ないやう いちぶへんこう ばあい
※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

しょういく ひ
食育の日
～大阪府～

なにわポーク

なにわポークは大阪府が認める特産品「大阪産」の商品です。
ひがしおおかしやうとんじやう しいく
東大阪市の養豚場で飼育されています。コロッケになにわポークが
つか
使われています。
ほそかわだいこん
細河大根は、池田市の細河地域で育てられました。11月と12月に
とうじやう のうか わたがた こころ こ そだ じばきんぶつ
登場します。農家の方々が心を込めて育てた地場産物です。



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。