<-<-*<-\\\

ごはん

塾肉と大根のさっぱり者

ミルメーク(キャラメル)

にしんの煮付け

海藻サラダ

牛到.

精白米

普通牛乳

鶏肉 細切れ

厚揚げ(小)

こんにゃく

濃口しょうゆ

海藻ミックス

ホールコーン

人参

0.01 きゅうり

冷凍おろししょうが

にしんの煮付け(40g) 1コ

青じそドレッシング 5.2

ミルメーク(キャラメル)(7g) 1コ

玉ねぎ

青ねぎ

砂糖

1.3 削り節

人参

6.5 食酢 池田市教育委員会 池田市立学校給食センター

牛到.

花野並のポトフ

ハムとコーンのサラダ

(小麦80g)

32. 5

13

6.5

0. 39

0.03

1 =

5. 2

5. 2

1=

kcal

白身魚フライ

コッペパン

じゃがいも

ブロッコリー

カリフラワー

淡口しょうゆ

ポークブイヨン

白身魚フライ(50g)

玉ねぎ

人参

食塩

こしょう

濃厚ソース

キャベツ

人参

ボンレスハム

ホールコーン

醤油ドレッシング

ハイチーズ(12g)

36. 9

普诵牛乳

32.

0 52

0.13

19 (火)

なにわポークコロッケ

シャキシャキ細河大根サラダ

ごけん

牛乳

かす汁

精白米

1本 普通牛乳

豚肉

玉ねぎ

人参

白ねぎ

ささがきごぼう

酒かすペースト

なにわポークコロッケ(50g)

細河大根(池田市産)

ささみフレーク

濃口しょうゆ

レモン(果汁)

こんにゃく

信州みそ

赤みそ

3.9 濃口しょうゆ

揚げ油

みりん

食酢

19.5

26

19 5

6.5

6.5

3 25 食塩

13

6.5

kcal

g

0.65 削り節

20 (水)

					ている食			食として	て代替調理した献立っ	です。		は別				学校へ		品です。
献立	1 (金) ごはん 牛乳 おでん ほっけー夜干 切干大根のソース炒め	5 (火 減量ごはん 牛乳 みそラーメン まぐろのフレ・ レモンゼリー		6 (水) アップルパン 牛乳 ポークビーンズ ポテトコロッケ ブロッコリーの和え物	4 4 7	7 (木) ごはん 牛乳 中華風コーンスープ 平つくねのおろしだれ 野菜炒め	8 (金) ごはん はっ酵乳(ジョア) ピリ辛とん汁 いか天ぷら ほうれん草とツナの	ゴマ和え	11 (月) ごはん 牛乳 八杯汁 とり天 セルフひむか井		12 (火) ごはん 牛乳 かぼちゃのそぼろ煮 さんまの塩焼き もやしの中華サラダ		13 (7 コッペパン 牛乳 ウインナーとキャ 照り焼きチキン バジルポテト	ァベツのスープ	14 (木) ごはん 牛乳 パンシットギサド ルンピア ★うずら卵抜きア		15 (金) ごはん 牛乳 シーフードカレー 小松菜のソテー フルーツナタデョ	
	精白米	95 精白米	90	アップルパン (小麦80g)		精白米	95 精白米	95	精白米	95	梅干し精白米	95	黒豆きなこクリコッペパン	リーム 1コ (麦80g)	ミニフィッシュ 精白米	95	精白米	95
	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	14
材料	厚ません 3 3 1 2 5 5 5 6 6 6 6 7 5 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6	2.5 中華	52 26 19. 13 6.5 3.9 26 9.1 1.3 0.0 0.0 1.3 26 6.5 1.1	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	10. 4 39 39 19.5 13 10.4 13 6.5 6.5 0.45 0.03 0.65 5.2 月 5 月 5 月 5 月 5 月 5 月 5 月 5 月 5 月 5 月	玉とホ人えにガ淡食片 平冷淡砂片 ボキ人淡食こ片 マッカー は いっぱい いっぱい	26	32. 5 26 13 13 13 3. 9 7. 15 6. 5 0. 13 3. 25 1	大里人根干淡日食削だ片と 根芋参みし口本塩りし栗りげり口糖栗肉干参さー凍凍口糖り がたよ 節昆粉天油んし 粉 大 がマおおし んス酒 節足粉天油んし 粉 根 きンろろょ ター ご しにゆ ソー の で しにゆ ソーカス で かく かく で かく で かく で かく で かく で かく で かく	39 32.5 13 2.6 0.13 5.2 1.3 0.26 2.6 0.265 2.6 0.25 5.2 2.6 0.39 32.5 1.3 0.13 2.6 0.39 32.5 0.13 0.13 0.13 0.13 0.13 0.13 0.13	厚揚げ かぼなぎ 人のにいしば といいしま をいいしま をいいしま を を のにいいが の を の の の の の の の の の の の の の の の の の	45.5 26 52 19.5 19.5 13 6.5 6.5 6.5 1.3 0.65 1.3 1.3 2.6 1.3 1.3 1.95 1.3	キ玉人パポ淡食こ 鶏濃砂み片 まカ玉冷パ濃食オリクしょ 切し あり乗 ぐッね凍ジロ塩リ 切し あり あんぎおルし ー きない カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カ	32.5 26 13 0.00 6.5 3.9 0.33 0.03 1.0 0.52 0.35 10.4 32.5 13 6.1 < 0.2 5.2 6.2 6.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9.3 9	5 5 5 7 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6	0. 2 6. 5 1. 3 0. 26 0. 03 1. 3 1 3 7 3. 12 0. 65 0. 26 0. 13 0. 26	あ玉じ人グ冷カカボ濃 も スにん B ン でから で かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい	19. 13. 6. 38. 39. 13. 3. 15. 6. 1. 13. 22. 6. 10. 6. 26. 26.
							いい無の目	いい歯の日献立		\neg				フィリピンの料理		700		
-1414	770	750				700			宮崎県の料理		054						700	
エネルギー 蛋白質 脂質	37. 8	cal 750 g 27.2 g 20.1	kca g	36. 3	kcal g		cal 778 g 30.5	kcal g		kcal g	854 34. 4 31. 6	kcal g	802 36. 4 34. 4	kca g	1 884 32. 6	kcal g	796 25. 4 26. 3	g
	37. 8 25. 5	g 27.2 g 20.1 22 (: ごはん 牛乳 里芋のみそ汁 ちくわの磯辺 セルフ高菜ご	g g 全)	36. 3	g g d 4 総 ま に	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮り お好み焼き ほうれん草のそぼろ炒り	cal 778 g 30.5 g 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳、 あBCマカロニスープ ハンパーグのデミ・ ブロッコリーのマ・	kcal g g	772 34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛乳 わかめスープ しゅうまい デジブルコギ	kcal	34.4 31.6 29 (金) ごはん はっ酵乳 (アシドミル チキンカレー あじフライ チンゲン菜のソテー	90	36.4 34.4 令和5年度 (池	g g g るくまる	1 884 32.6 30.5 37イテアメニュ 9中学生が考えた	kcal g g	25.4 26.3 Fスト 採用献 ニュー)	<u>*</u>
蛋白質 脂質 目・曜日 献	37.8 25.5 21 (木) ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 ★ウインナーソーセーシ 小松菜の中華炒め	g 27.2 g 20.1 22 (s ごはん 牛乳 里芋のみそ汁 ちくわの磯辺:	g g 全)	36.3 27.3 25 (月) ごはん 牛乳 のっぺい汁 さばのごま醤油焼き ひじきの五目煮	g g d 4 4 8 8 1 8 5	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮料 お好み焼き ほうれん草のそぼろ炒る ごま塩	cal 778 g 30.5 g 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンバーグのデミ ブロッコリーのマニ りんごジャム 7.5 コッペパン	kcal g g g	772 34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛乳 わかめスープ しゅうまい デジブルコギ 型抜きチーズ	kcal g	34.4 31.6 29 (金) ごはん はっ酵乳(アシドミル チキンカレー あじフライ	90	36.4 34.4 令和5年度	g g g るくまる	884 32.6 30.5 30.7 30.7 	kcal g g	25.4 26.3 Fスト 採用献	· 文
蛋白質 脂質 目・曜日 献	37.8 25.5 21 (木) ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 ★ウインナーソーセーシ 小松菜の中華炒め 精白米 普通牛乳	g 27.2 g 20.1 22 (s 亡はん 牛乳 里芋のみそ汁 ちくわの磯辺・ セルフ高菜ご わらびもち 05 精白米 本 普通牛乳	g g g 易げ まん 95	36.3 27.3 25 (月) ごはん 牛乳 のっぺい汁 さばのごま醤油焼き ひじきの五目煮 精白米 普通牛乳	g g d 4 4 8 1 8 5 95 7 7	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮料 お好み焼き ほうれん草のそぼろ炒ん ごま塩 精白米	cal 778 g 30.5 g 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンバーグのデミ・ブロッコリーのマ・ りんごジャム 7.5 コッペパン (小麦80 普通牛乳	kcal g g g y - y - y - y - y - y - y - y - y - y	772 34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛乳 わかめスープ しゅうまい デジブルコギ 型抜きチーズ 精白米 普通牛乳	kcal g g g	34.4 31.6 29 (金) ごはん はっ酵乳 (アシドミル チキンカレー あじフライ チンゲン英のソテー みかん 精白米 はっ酵乳(アシドミルク)	g g /ク) 95	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日	g g g るくまる	1 884 32.6 30.5 37イテアメニュ 9中学生が考えた	kcal g g	25.4 26.3 Fスト 採用献 ニュー)	g g 立 の学校行
蛋白質 脂質 目・曜日 献	37.8 25.5 21 (木) ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 ★ウインナーソーセーシ 小松菜の中華炒め 精白米 普通牛乳 1 ミートボール(小) 玉ねぎ 4 白支 4 人参 1	g 27.2 g 20.1 22 (s ごはん 牛乳 里芋のみそ汁 ちくわつ高さ セルフびもち 特白米 本 普通牛乳 5.5 精白米 素 無肉 ぎ 5.5 鬼肉 ぎ 5.5 鬼ギ	度 g 易 場 が まん 95 1本 19. 26 19. 13.	36.3 27.3 25 (月) ごはん 牛乳 のっぺい汁 さばのごま醤油焼き ひじきの五目煮 精白米 普通牛乳 大根 里葉こんにゃく	g g d 4 4 8 8 1 7 1 7 1 7 1 8 1 1 3 1 3 1 3 1 3 1 3 1 3 1 3 1 3 1	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮料 おけみ焼き ほうれん草のそぼろ炒ん ごま塩 精白つまいもカット 普通牛乳 豚肉 さつま揚げ 細河大根(池田市産)	cal 778 g 30.5 g 22.7 27 (水) コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンバーグのデミ・ブロッコリーのマ・ りんごジャム 7.5 コッペパン (小麦80 普通牛乳 アルファベットマカロ 豚肉 2.5 豚肉 26 キャペツ 52 玉ねぎ	kcal g g g g リース 日 サラダ 1 コ lg) 1本 = 5.2 26 26 26 26	772 34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛乳 かかうまい デジガきチーズ 精白米 普通牛乳 鶏肉 細切れ な乾燥わかめ 玉ねぎ	g g g 95 1本 26 13 0.39 19.5	34.4 31.6 29 (金) ごはか酵乳 (アシドミル チキンカレー あじフライ チンゲン菜のソテー みかん 精白米 はっ酵乳(アシドミルク) 鶏肉 細切れ 玉ねぎ じゃがいも 人参	g g g (ク) 1本 32.5 45.5 39 13	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日	g g f ふくまれ e田市内の ほうれ	884 32.6 30.5 30.7イテアメニュ 中学生が考えた 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら	kcal g g g g -コンラ	25.4 26.3 デスト 採用献 (ニュー) 考えた人(池田中	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
蛋白質 脂質 目・曜日 献	37.8 25.5 21 (木) ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 ★ウインナーソーセーシ 小松菜の中華炒め 精白米 普通牛乳 ミートボール(小) 玉ねぎ 人参 たけのこ ピーマン 濃ロしょうゆ	g 27.2 g 20.1 22 (5 ごはん 単学のみの機変ごわらま わらみ 書通 本 普通 事 細切れ 5.5 事 5.5 小参 .6 小赤みそ	度 素が 場が まん 95 1本 19. 26 19. 13. 6. 5 6. 5	36.3 27.3 25 (月) ごはん 牛乳 のっぱい汁 さばきの五目煮 精白米 普通牛乳 鶏肉 大根 里芋 こんにゃく i、青むぎ 干しいたけ	g g g g g g g s t i i i i i i i i i i i i i i i i i i	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮 お好かんが草のそぼろ炒い ま古白米 さった。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	cal 778 g 30.5 g 22.7 27 (水) コッペパン 中乳 ABCマカロニスープ ハンバーグのデミ・ブロッコリーのマ・リんごジャム 13 (小麦80 普通牛乳 本 アルファベットマカロ 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 26 キャベツ 52 日本ぎ 26 とかいも 9.5 パセリ(乾)	kcal g g g g リース 目 サラダ 1コ 1コ 26 26 26 26 26 13 6.5 6.5 0.05	772 34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛乳 わかめうまルーブ しゅジブルチズ 精白米 普通牛乳 鶏肉とかめ 玉白大 数燥わが もとかめ 玉白大 がある たりが ものである いっち ものである いっち ものである を ものである ものでものである ものでものである ものでものである ものでものでものでものでものでものでものでものでものでものでものでものでものでも	kcal g g g 95 1本 26 13 0.39 19.5 13 23.4	34.4 31.6 29 (金) ごはか はっ酵乳 (アシドミル チキンカレー あじフライ チンゲン菜のソテー みかん 精白米 はっ酵乳(アシドミルク) 鶏肉 細切れ 玉ねぎ じゃがいも 人参 冷凍おいしつA カレールウB	g g g y つ 1本 32.5 45.5 39 13 0.2 13 13	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日	g g f ふくま も 田市内の ほうれ	884 32.6 30.5 あアイテアメニュ 中学生が考えた 献立名 ピリ辛とん汁	kcal g g g c c c c c c c c	25. 4 26. 3 Fスト 採用献: ニュー) 考えた人(池田中	の学校会
蛋白質 脂質 目・曜日 献	37.8 25.5 21 (木) ではん 牛乳 肉団子の酢豚風 ★ウインナーギッめ 精白米 普通牛乳 1 ミートボール(小) 玉ねぎ 4 人参 1 たけのこ 2 濃ロラストケチャップ 3 砂糖 2	g 27.2 g 20.1 22 (9 ごはん 4単与くかのおの機能であるのである。 わら日 番 番 番 52 鶏肉れ半 5.5 五 5.5 5 5.5 5 6.6 小みみのののである。 6.7 からいのである。 7 5 8 5 9 前にしているのである。 6 だしのである。 6 だしのである。 6 だしのである。 7 2 8 2 9 前にしているのである。 10 2 10 2 10 2 10 2 10 3 10 3 10 3 10 4 10 4 10 4 10 4 10 4 10 4 10 4 10 4 10 4 10 4 10 4 10 4 10 4 10 4 10 4	度 g d る が まん 95 1本 19. 26 19. 13. 6.5 6.5	36.3 27.3 25 (月) たいかける はいかける はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい かった の の の の の の の の の の の の の の の の の の の	g g g 95 和 1本 26 19.5 13 13 13 13 13 14 9.1 3.9 0.13 0.13 0.13 0.13 0.13 0.14 0.14 0.14 0.14 0.14 0.14 0.14 0.14	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮れお好れん草のそぼろ炒めです。 (大) こま塩 ちゅう (大)	Cal 778 g 30.5 g 22.7 (水) 27 (水) 13 14 15 15 15 15 15 15 15	kcal g g g g Vース 目 サラダ 1コ 1コ 1本 = 5.2 26 26 26 13 6.5 0.05 6.5 5.5 5.2 0.39	772 34.3 25.1 28 (木) ごは乳かかうスーパープレッジでは乳がなるまルチーンでは、 手型ないででである。 特質を表しているできます。 第四のでは、まのでは、まのでは、まのでは、まのでは、まのでは、まのでは、まのでは、ま	95 1 本 26 13 0,39 19,5 19,5	34.4 31.6 29 (金) ごはん はっ酵乳 (アシドミルチキンフラン チンフラン 赤かん 精白米 はっ酵乳 (アシドミルク) 鶏肉 細切れ 玉ねぎ じゃ参 冷凍カレールグウ カレールブイヨン 濃口しょうゆ	g g g 7) 95 1本 32.5 45.5 39 13 0.2 13	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日 8日(金) ※給食で提	g g f ふくまれ 田市内の ほうれ 仕するた	884 32.6 30.5 8アイテアメニュ 中学生が考えた 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら ん草とツナのコ めに内容を一部	kcal g g g g -コンラ たね食メ	25. 4 26. 3 Fスト 採用献: ニュー) 考えた人(池田中	g g g の学校名 ロ学校
蛋白質 脂質 目・曜日 献	37.8 25.5 21 (木) ごはん 年乳 肉団・インの・中 神知・イン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	g 27.2 g 27.2 g 20.1 22 (s) はん 中半キくルの高も サンルら向 おちたち 海スセキー 5.5 無な学 9.5 人外松みみ節昆 .5 自削だ .5 自削だ .6 5 .9 .6 .3 焼竹輪 .3 .3 .3 .3	度 g g また 95 1本 19. 26 19. 13 6.5 6.5 7.8 3.2 0.2	36.3 27.3 25 (月) たいかける はいかける はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい まままま はいかい まままま はいかい はいかい	g 95 料ささ 1本 26 19.5 形さ 割ら 力 こさ 温 を み ら か ら か ら か ら か ら か ら か ら か ら か ら か ら	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳河大根のほくほく煮料 おおけれぬき ほご精白かまられる 一番のも一番のは、	Cal 778 g 30.5 g 22.7 27 (水) 1 2.7 27 (水) 1 2.5 2.	kcal g g g g リース コサラダ 1コ lg) 1本	772 34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛かめうフープ しいデジ抜白 精 典 果 切れなを乗り着 強力を発力を 発力を サカック 乗りがある標本学 を サカック 乗りがある標本を サカック で で が が が り で り で り で り り で り で り で り で	kcal g g g 95 1本 26	34.4 31.6 29 (金) ごはん はっ酵乳 (アシドミルチキンフラン チャンフラン 赤かん 精白米 はっ酵乳 (アシドミルク) 鶏肉 細切れ 玉ねがいも 人凍ルールブイラウ カレールブイラウ ホークしま あじフライ (40g)	g g g 95 1本 32.5 45.5 39 13 0.2 13 1.3 1.3 1.3	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日 8日(金) ※給食で提	g g F ふくき を 田市内の ほうれ 供するた ナ	884 32.6 30.5 30.5 30.5 30.7 4 30.5 30 4 30 4 30 4 30 5 4 4 4 5 5 6 6 7 7 7 8 7 8 7 8 7 8 7 8 7 8 8 7 8 7	kcal g g g g ray n g g g g g g g g g g g g g g g g g g	25. 4 26. 3 Fスト 採用献: ニュー) 考えた人(池田中	g g の学校社 つ学校 5ります
蛋脂 献立	37.8 25.5 21 (木) ごはん 年乳 肉団・インの・中 神知・イン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	g 27.2 g 20.1 20.1 22 (1) さん 1 は乳のみそ磯菜ごわら白 1 ちていらす 1 52 3 35 5 5.5 5 5.5 5 5.5 5 5.5 5 5.6 6 5.7 5 5.8 9 5.9 6 6 6 7 大分 6 大 7 大 7 大 7 大 8 1 9 1 10 1	度	36.3 27.3 25 (月) され、 で乳、ペのかけ、 で乳、ペのである 特別では、 で乳では、 で乳では、 でのできる。 特別では、 でのきる。 特別では、 をがいいし、 は別では、 をがいいし、 は別では、 をがいいし、 は別では、 をがいいし、 は別では、 をがいいし、 は別では、 をがいいし、 は別では、 をがいい。 は別では、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、	g g 95 1本 26 19.5 13 13 9.1 13 9.1 13 13 9.1 13 13 13 13 13 13 13 13 13 1	29.7 23.8 26 (火) さつまいもごはん 牛乳河大規焼き (こくほく煮料 (水)	Cal 778 8 30.5 8 22.7 27 (水) 19 48 19 19 19 19 19 19 19 1	kcal g g g g リース 日 サラダ 1コ 1本 26 26 26 13 6.5 5.2 0.03 0.03 1コ 6.5 3.9	772 34.3 25.1 28 (木) ごはん 牛かいカラブララス・ロージを表示 精 中 乳	kcal g g g 95 1本 26 13 0.39 19.5 19.5 1.3 23.4 4.55 0.65 0.03 39 32.5	34.4 31.6 29 (金) ごはが発乳 (アシドミルチキンフラン チンフラン (アシドミルチンフラン 新白米 はっ酵乳 (アシドミルク) 鶏肉 細切れ 玉ながいも 人参とおいいも 人をサントシーの カレールブイラウと ボークしょ油 あじフライ (40g) 揚げ弾ース	g g g yク) 1本 32.5 45.5 39 13 0.2 13 1.3 6.5 1.3 1.3 5.2 5.2	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日 8日(金) ※給食で提	度 多くま を かくまた は うれ は するた ナ たん 汁にお なでご飯か	884 32.6 30.5 8アイテアメニュ 中学生が考えな 献立名 ピリ辛とん汁 いか天ぶら ん草とツナのコ めに内容を一部 イスアイテア		25.4 26.3 デスト 採用献 (ニュー) 考えた人の 池田中 ている場合が複 ト! 美味しいご飯	立 の学校 つ学校 とツナ
蛋脂 献立 材質質	37.8 25.5 21 (木) さはん 中別子の酢豚風 ★ウインサ中華炒め 精通・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	g 27.2 g 27.2 g 20.1 22 (9 は乳のみみそれのみるでは、 は乳のわっています。 20.5 本 普 歯 52 3.5 5.5 5.5 5.5 5.5 5.5 5.5 5.5 5.5 5.6 小 ホーン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	度	36.3 27.3 25 (月) たいいます。 は乳っぱじは乳っぱじは乳っぱじは乳っぱじは乳っぱじは乳っぱじは乳っぱじは乳っぱじ	g g g c 4 編 ま i i i i i i i i i i i i i i i i i i	29.7 23.8 26 (火) さ1.8 26 (火) さ2.8 26 (火) さ2.8 26 (火) さ2.8 26 (火) さ2.8 さ2.8 さ2.8 さ2.8 さ2.8 さ2.8 さ2.8 さ2.8	Cal 778 8 30.5 8 22.7 27 (水) 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2	kcal g g g g リース g g 1本	772 34.3 25.1 28 (木) ごは乳かゆジガき米 昔 強肉る燥ね菜参う口塩し よう 下型は白 カカな乾玉白人ガシ炎食こ しゆ肉な参ね凍凍し である燥れで からいい(18g) 下のである であるしまり である燥れで である燥れで であるしまり である燥れで であるしまり である燥れで であるしまり である燥れで であるしまり であるがである であるしまり であるがである であるしまり であるがである である である である である である である である である である	kcal g g g g g g g g g	34.4 31.6 29 (金) ごはが (マー) ボステンプゲル (リー カンカウン (ロック・アー) 第1 (ロック・アー) 第2 (ロック・アー) 第4 (ロック・アー) 第5 (ロック・アー) 第6 (ロック・アー) 第7 (ロック・アー) 第6 (ロック・アー) 第7 (ロック・アー) 第8 (ロック・アー) 第8 (ロック・アー) 第8 (ロック・アー) 第8 (ロック・アー) 第8 (ロック・アー) 第9 (ロック・アー) 第1 (ロック・アー) 第1 (ロック・アー) 第2 (ロック・アー) 第2 (ロック・アー) 第3 (ロック・アー) 第4 (ロック・アー) 第5 (ロック・アー) 第6 (ロック・アー) 第7 (ロック・アー) 第6 (ロック・アー) 第6 (ロック・アー) 第7 (ロック・アー) 第6 (ロック・アー) 第7 (ロック・アー) 第6 (ロック・アー) 第6 (ロック・アー) 第7 (ロック・アー) 第8 (ロック・ア	g g g 7 95 1本 32.5 45.5 39 13 0.2 13 1.3 1.3 1.3	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日 8日(金) ※給食で提 プロゴマ和え	度 のくまれ は か	884 32.6 30.5 30.5 30.5 30.5 30.5 30.5 30.5 30.5 30.5 40.5 本立名 ピリ辛とん汁 いか天ぷら ん草とツナのコ かに内容を一部 イスアイテア! かわりしたくない が進む! 残さず負	kcal g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	25.4 26.3 Fスト 採用献: ニュー) 考えた人(池田中 ている場合がを ト! 美味しいご飯 で食材	立 の学校 つ学校 ことツナ
蛋脂 献立 材質質	37.8 25.5 21 (木) され、 され、 本はん 中乳田・マイン・マージ を発している。 をでしな、 をでしな、 をでしな、 をでしなななななななななななななななななな	g 27.2 g 27.2 g 20.1 20.1 22 (9 は 22 (9 は 3 た 4 中 4 お 4 お 4 お 4 お 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 6 1 6 1 7 1 7 1 6 1 7 1 7 1 7 2 6 2 7 2 7 3 7 4 7 4 7 5 7 6 7 7 7 8 7 8 7 9 7 <	度	36.3 27.3 25.3 25.3 25.4 40.0 25.4 40.0 26.4 27.3	g g g s c 4 編 表 i i i i i i i i i i i i i i i i i i	29.7 23.8 26 (火) さき (火) さい (火) さい (火) これ (大) これ (Cal 778 30.5 8 22.7 27 (水) 1 2.5 2.5 3	kcal g g g g	772 34.3 25.1 28 (木) ごは乳かゆジ抜白 スまルチ 精 強 内のを操わずが発生 乳 切れ ないがく から アプき来 乳 切れ ないがら アップ から アップ から アップ はし よう でいい (18g) 「ないのでは、	95 1:本 26 13 20. 45 50. 65 0. 03 39 32. 55 6. 5 3. 9 0. 33 0. 33 0. 33 0. 33 32. 55 26. 5 27. 32 28. 45 29.	34.4 31.6 29 (金) ごはが 31.6 29 (金) ごはが 31.6 アシドミルチンフゲム 31.6 チャンカル 4 精 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	g g g 95 11本 32.5 45.55 39 13 0.2 2 13 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3	36.4 34.4 令和5年度 (池 実施日 8日(金) ※給食で提 ピゴマ 和フラップさ お加ァレ間を の年間を のする。	度 まる ナ お で 今月 チカ は ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	884 32.6 30.5 30.5 		25. 4 26.3 デスト 採用献 : ニュー) 考えた人(池田中 ている場合がを ト! 気味しいご飯 ごばいた がです。 対料を配載してい では、配合内容:	がます。
蛋脂 献立 材質質	37.8 25.5 21 (木) せん 肉はん 肉性のでは、 肉性のでは、 肉性のでは、 おいれて、 をは、 をは、 は乳子イン・ のでは、 のでは	g 27.2 g 27.2 g 20.1 22 (9) は乳サインルのみると機能をあるという。 は乳サインルの高も 毒丸を機能をあるという。 5.5 5.5 5.5 5.5 5.5 5.5 5.5 5.5 5.6 6.5 5.5 5.5 6.6 3 3.3 3 3.3 3 6.5 5 9.6 6 7.5 6 7.6 6 8 7 9 6 </td <td>度</td> <td>36.3 27.3 27.3 25.7 (1)</td> <td>g g g s c 4 編 表 i i i i i i i i i i i i i i i i i i</td> <td>29.7 23.8 26 (火) 29.7 23.8 26 (火) 29.7 23.8 26 (火) 20.7 20.8 20.8 20.8 20.8 20.8 20.8 20.8 20.8</td> <td> Cal 778 8 30.5 8 22.7 27 (水) 1 2.5 2.5 3.5</td> <td> kcal g g g g</td> <td>772 34.3 25.1 28 (木) ごはん 4カルッジを発生 中 とかぎ エレー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー</td> <td>95 1本 26 13 0.39 19.5 19.5 10.65 0.03 32.5 6.5 3.9 0.33 3.25 2.73 1.3 0.65</td> <td>34.4 31.6 29 (金) ごはが (アー あいり (アーカー) おいり (カールー) おいり (カールー) おいり (カーカー) おいり (カーカー) まいり (カーカー) おいり (カーカー) まいり (カーカー) まいりり (カーカー) まいり (カーカー)</td> <td>g g g 95 11本 32.5 45.55 39 13 0.2 2 13 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3</td> <td>36.4 34.4 令和5年 他 実施(金) ※給食で 説 カブさ 知エレ間学しび、 カブさ 知エレ間学しび、 お加ァ年各もしび、 マース フップ は品ギュ酸は、かに ここって はいにを被く・・・ ここに、に こここ こここ ここここ に ここここ に ここここ に いに こここここ に いに ここここ に いに こここ に いに ここここ に いに こここ に いに こここ に いに ここここ に いに こここ に に いに こここ に に いに こここ に に こここ に に いに こここ に に に に</td> <td>度 B B B B B B B B B B B B B B B B B B B</td> <td> 884 32.6 30.5 30.5 30.5 30.5 30.5 30.7 30.7 30.5 30.7 30.5 30.7 30.5 30.7 30.5 30.7 30.7 40.7 40.7 </td> <td> </td> <td>25.4 26.3 Fスト 採用献 (ニュー) 考えた人(池田中 ている場合がを ト! 美味しいご飯 う食材 ごごしいたけ 対料を配載している でで、 では、 でで、 では、 でで、 では、 でで、 でで、 では、 でで、 では、 でで、 で、 で、 で、 で、 で、 で、 で、 で、 で、 で、 で、 で</td> <td>が で で で で で で で で で で で で で で で で で で で</td>	度	36.3 27.3 27.3 25.7 (1)	g g g s c 4 編 表 i i i i i i i i i i i i i i i i i i	29.7 23.8 26 (火) 29.7 23.8 26 (火) 29.7 23.8 26 (火) 20.7 20.8 20.8 20.8 20.8 20.8 20.8 20.8 20.8	Cal 778 8 30.5 8 22.7 27 (水) 1 2.5 2.5 3.5	kcal g g g g	772 34.3 25.1 28 (木) ごはん 4カルッジを発生 中 とかぎ エレー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	95 1本 26 13 0.39 19.5 19.5 10.65 0.03 32.5 6.5 3.9 0.33 3.25 2.73 1.3 0.65	34.4 31.6 29 (金) ごはが (アー あいり (アーカー) おいり (カールー) おいり (カールー) おいり (カーカー) おいり (カーカー) まいり (カーカー) おいり (カーカー) まいり (カーカー) まいりり (カーカー) まいり (カーカー)	g g g 95 11本 32.5 45.55 39 13 0.2 2 13 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3	36.4 34.4 令和5年 他 実施(金) ※給食で 説 カブさ 知エレ間学しび、 カブさ 知エレ間学しび、 お加ァ年各もしび、 マース フップ は品ギュ酸は、かに ここって はいにを被く・・・ ここに、に こここ こここ ここここ に ここここ に ここここ に いに こここここ に いに ここここ に いに こここ に いに ここここ に いに こここ に いに こここ に いに ここここ に いに こここ に に いに こここ に に いに こここ に に こここ に に いに こここ に に に に	度 B B B B B B B B B B B B B B B B B B B	884 32.6 30.5 30.5 30.5 30.5 30.5 30.7 30.7 30.5 30.7 30.5 30.7 30.5 30.7 30.5 30.7 30.7 40.7 40.7 		25.4 26.3 Fスト 採用献 (ニュー) 考えた人(池田中 ている場合がを ト! 美味しいご飯 う食材 ごごしいたけ 対料を配載している でで、 では、 でで、 では、 でで、 では、 でで、 でで、 では、 でで、 では、 でで、 で、 で、 で、 で、 で、 で、 で、 で、 で、 で、 で、 で	が で で で で で で で で で で で で で で で で で で で

はまるアイデアメニューコンテスト 採用献立 内の中学生が考えた給食メニュー)



30. 1

令和6年度 池田産メニューコンテスト 採用メニュー (池田市内の小学生が考えた給食メニュー)

30.5

食育の日

大阪府

kcal



	実施日	献立名	考えた人の学校名
	19(火)	シャキシャキ細河大根サラダ	五月丘小学校
Ì	26(火)	細河大根のほくほく煮物	呉服小学校

※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!

う月の給食で使用している旬の食材

- **「学校給食用半製品の材料」に原材料を記載しています。**
- ちの方は、必ずご確認ください。
- |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、 ています。必要とされる方は、学校園、 食センターまでお申し出ください。 落花生は使用していません。
- お米は、北海道でとれた「ななつぼし」を使用しています。

毎月〇日は 食育の日

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「犬阪産」の商品です。 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 ポークが使われています。

細河大根

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。







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。