

除去副食用



令和6年 11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	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）						
献立	ごはん 牛乳 おでん ほっけ一夜干 切干大根のソース炒め		減量ごはん 牛乳 みそラーメン まぐろのフレーク煮 レモンゼリー		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		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		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		ごはん 牛乳 八杯汁 とり天 セルフひむか井		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 梅干し		コッペパン 牛乳 ウインナーとキャベツのスープ 照り焼きチキン バジルポテト 黒豆きなこクリーム		ごはん 牛乳 パンシットギサド ルンピア ★うずら卵抜きアドボ ミニフィッシュ		ごはん 牛乳 シーフードカレー 小松菜のソテー フルーツナタデココ		ごはん 牛乳 鶏肉と大根のさっぱり煮 にしんの煮付け 海藻サラダ ミルメーク(キャラメル)		ごはん 牛乳 かす汁 なにわポークコロッケ シャキシャキ細河大根サラダ		コッペパン 牛乳 花野菜のポトフ 白身魚フライ ハムとコーンのサラダ ハイチーズ						
	精白米 95 普通牛乳 1本		精白米 90 普通牛乳 1本		アップルパン 1コ (小麦80g) 普通牛乳 1本		精白米 95 普通牛乳 1本		精白米 95 はっ酵乳(ジョア) 1本 普通牛乳 1本		精白米 95 普通牛乳 1本		精白米 95 普通牛乳 1本		コッペパン 1コ (小麦80g) 普通牛乳 1本		精白米 95 普通牛乳 1本		精白米 95 普通牛乳 1本		精白米 95 普通牛乳 1本		精白米 95 普通牛乳 1本		精白米 95 普通牛乳 1本 (小麦80g) コッペパン 1本						
材 料	鶏肉 細切れ 32.5 厚揚げ 39 ミニがんとどき 13 大根 32.5 じゃがいも 13 カットポテト 13 人参 13 こんにゃく 13 さやいんげん 6.5 濃口しょうゆ 6.89 砂糖 2.08 みりん 1.43 削り節 0.65		中華めん 52 焼き豚 26 白菜 19.5 玉ねぎ 13 人参 13 たけのこ 6.5 白ねぎ 3.9 ガラスープ 26 赤みそ 9.1 濃口しょうゆ 1.3 食塩 0.07 こしょう 0.04 なたね油 1.3		豚肉 39 大豆 10.4 玉ねぎ 39 じゃがいも 39 人参 19.5 しめじ 13 トマトビュレー 10.4 トマトケチャップ 13 ウスターソース 6.5 ポークビヨン 6.5 食塩 0.45 こしょう 0.03 なたね油 0.65		鶏肉 細切れ 26 玉ねぎ 32.5 とうもろこしペースト 19.5 ホールコーン 9.1 人参 13 えのきたけ 6.5 にら 3.9 信州みそ 7.15 赤みそ 6.5 トウバンジャン 0.13 削り節 3.25 片栗粉 0.65		豚肉 32.5 大根 26 ささがきごぼう 13 里芋 13 人参 13 根みつば 2.6 干しいたけ 0.13 淡口しょうゆ 5.2 日本酒 1.3 食塩 0.26 みりん 1.3 削り節 0.65 片栗粉 0.65		豆腐 39 大根 32.5 里芋 13 人参 13 根みつば 2.6 干しいたけ 0.13 こんにゃく 6.5 さやいんげん 5.2 濃口しょうゆ 6.5 食塩 2.6 こしょう 1.3 鶏肉切身(50g) 1コ 濃口しょうゆ 3.25 砂糖 1.04 みりん 0.52 片栗粉 0.39		豚ひき肉 45.5 厚揚げ 26 かぼちゃ 52 玉ねぎ 19.5 人参 13 パセリ(乾) 0.05 ポークビヨン 6.5 淡口しょうゆ 3.9 食塩 0.33 こしょう 0.03		カットウインナー 26 キャベツ 32.5 玉ねぎ 26 人参 13 バセリ(乾) 0.05 ポークビヨン 6.5 淡口しょうゆ 3.9 食塩 0.33 こしょう 0.03		豚肉 26 はるさめ 19.5 玉ねぎ 39 キャベツ 39 人参 19.5 エリンギ 6.5 小松菜 6.5 冷凍おろししょうが 0.39 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 ポークビヨン 6.5 濃口しょうゆ 1.3 オイスターソース 0.39 食塩 0.26 こしょう 0.03 なたね油 1.3		切いか 19.5 まぐろ油漬 13 あさり水煮 6.5 玉ねぎ 39 じゃがいも 39 こんにゃく 13 エリンギ 6.5 グリーンピース 3.9 冷凍おろしにんにく 0.2 カレールウA 13 濃口しょうゆ 6.5 食酢 3.25 削り節 0.65		鶏肉 細切れ 39 厚揚げ(小) 19.5 大根 52 人参 26 ささがきごぼう 13 こんにゃく 6.5 白ねぎ 6.5 酒かすペースト 13 信州みそ 7.8 赤みそ 7.15 濃口しょうゆ 0.52 食塩 0.13 削り節 3.25		豚肉 32.5 玉ねぎ 32.5 じゃがいも 13 人参 13 ささがきごぼう 13 こんにゃく 6.5 白ねぎ 6.5 ポークビヨン 6.5 淡口しょうゆ 3.9 食塩 0.39 こしょう 0.03		豚肉 26 じゃがいも 39 玉ねぎ 32.5 人参 13 ささがきごぼう 13 こんにゃく 6.5 白ねぎ 6.5 ポークビヨン 6.5 淡口しょうゆ 3.9 食塩 0.39 こしょう 0.03		豚肉 26 じゃがいも 39 玉ねぎ 32.5 人参 13 ささがきごぼう 13 こんにゃく 6.5 白ねぎ 6.5 ポークビヨン 6.5 淡口しょうゆ 3.9 食塩 0.39 こしょう 0.03		白身魚フライ(50g) 1コ 揚げ油 5.2 濃厚ソース 5.2		
	ほっけ一夜干し(50g) 1コ		まぐろ油漬 26 焼き竹輪 6.5 人参 10.4 砂糖 1.3 濃口しょうゆ 1.17		ポテトコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 5.2 濃厚ソース 5.2		ささみフレーク 13 ブロッコリー 26 人参 6.5 醤油ドレッシング 5.2		ボンレスハム 26 キャベツ 13 人参 13 濃口しょうゆ 1.56 食塩 0.07 こしょう 0.03 片栗粉 0.39 なたね油 0.65		平つくね(50g) 1コ 冷凍大根おろし 10.4 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 1.95 片栗粉 0.39		いかに天ぷら(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 レモン(果汁) 0.65 片栗粉 0.39		とり天(50g) 1コ 揚げ油 5.2 みりん 5.2 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 2.6 片栗粉 0.39		さんま(開き)(40g) 1コ 精製塩 0.13		ささみフレーク 10.4 緑豆もやし 19.5 きゅうり 13 人参 13 食酢 2.6 砂糖 1.95 濃口しょうゆ 1.95 ごま油 1.3 梅干し(15g) 1コ		まぐろ油漬 10.4 カットポテト 32.5 玉ねぎ 13 冷凍おろしにんにく 0.2 バジルペースト 2.6 濃口しょうゆ 1.95 食塩 0.26 オリーブ油 0.65		春巻き(50g) 1コ 揚げ油 5.2 トマトケチャップ 3.12 砂糖 0.65 濃口しょうゆ 0.26 こしょう 0.01 なたね油 0.65		小松菜 32.5 人参 6.5 濃口しょうゆ 1.56 人参 13 ホールコーン 13 きゅうり 6.5 青じそドレッシング 5.2		ベーコン 13 海苔ミックス 0.65 人参 13 濃口しょうゆ 1.56 食塩 0.13 こしょう 0.01 なたね油 0.65		にしんの煮付け(40g) 1コ なにわポークコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 5.2		ボンレスハム 13 キャベツ 26 人参 6.5 ホールコーン 6.5 醤油ドレッシング 5.2
いい歯の日献立																															
宮崎県の料理																															
フィリピンの料理																															
食育の日 大阪府																															
エネルギー	773 kcal		750 kcal		841 kcal		732 kcal		778 kcal		772 kcal		854 kcal		802 kcal		884 kcal		796 kcal		758 kcal		745 kcal		754 kcal						
蛋白質	37.8 g		27.2 g		36.3 g		29.7 g		30.5 g		34.3 g		34.4 g		36.4 g		32.6 g		25.4 g		30.1 g		30.5 g		36.9 g						
脂質	25.5 g		20.1 g		27.3 g		23.8 g		22.7 g		25.1 g		31.6 g		34.4 g		30.5 g		26.3 g		23 g		21.2 g		27.8 g						

献立	ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 ★ウインナーソーセージ 小松菜の中華炒め		ごはん 牛乳 里芋のみそ汁 ちくわの磯辺揚げ セルフ高菜ごはん わらびもち		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		さつまいもごはん 牛乳 細河大根のほくほく煮物 お好み焼き ほうれん草のそぼろ炒め ごま塩		コッペパン 牛乳 ABCマカロニスー 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 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		ごはん 牛乳 はっ酵乳(アシドミルク) 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	95	精白米	95	精白米	95	精白米	97.5	さつまいもカット	13	コッペパン	1コ	精白米	95	精白米	95
材 料	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
	ミートボール(小)	52	鶏肉 細切れ	19.5	鶏肉 細切れ	26	豚肉	32.5	アルファベットマカロニ	5.2	鶏肉 細切れ	26	鶏肉 細切れ	32.5	鶏肉 細切れ	32.5
	玉ねぎ	45.5	玉ねぎ	26	大根	19.5	白菜	26	豚肉	26	なると	13	玉ねぎ	45.5	玉ねぎ	45.5
	白菜	45.5	里芋	19.5	里芋	13	さつま揚げ	26	キャベツ	26	乾燥わかめ	0.39	じゃがいも	39	じゃがいも	39
	人参	19.5	かぶ	13	こんにゃく	13	細河大根(池田市産)	52	玉ねぎ	26	玉ねぎ	19.5	人参	13	人参	13
	たけのこ	6.5	人参	6.5	人参	9.1	白菜	26	じゃがいも	13	白菜	19.5	冷凍おろしにんにく	0.2	カレーウA	13
	ピーマン	2.6	小松菜	6.5	青ねぎ	3.9	人参	19.5	人参	6.5	人参	13	カレーウA	13	カレーウB	13
	濃口しょうゆ	6.5	赤みそ	7.8	干しいたけ	0.13	こんにゃく	19.5	パセリ(乾)	0.05	ガラスープ	23.4	カレーウB	13	ポークビヨン	6.5
	ガラスープ	6.5	白みそ	7.8	淡口しょうゆ	4.81	さやいんげん	6.5	ポークビヨン	6.5	淡口しょうゆ	4.55	ポークビヨン	6.5	濃口しょうゆ	1.3
	トマトケチャップ	3.9	削り節	3.25	食塩	0.39	濃口しょうゆ	6.5	淡口しょうゆ	5.2	食塩	0.65	濃口しょうゆ	1.3	なたね油	1.3
砂糖	2.6	だし昆布	0.2	削り節	2.6	砂糖	1.95	食塩	0.39	こしょう	0.03	こしょう	0.03			
食酢	1.3			だし昆布	0.26	みりん	1.3	こしょう	0.03							
片栗粉	1.3			さば切身(50g)	1コ	削り節	0.65									
なたね油	1.3			白すりごま	0.39											
				濃口しょうゆ	2.6											
				砂糖	1.3											
				みりん	0.65	お好み焼き(50g)	1コ									
				片栗粉	0.39	濃厚ソース	5.2									

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
8日(金)	ピリ辛とん汁	池田中学校
	いか天ぷら	
	ほうれん草とツナのゴマ和え	

※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

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
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

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
26(火)	細河大根のほくほく煮物	呉服小学校

＜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「なつぽし」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 (池田市内の小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
19(火)	シャキシャキ細河大根サラダ	五月丘小学校
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



毎月10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「大阪産」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。



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。