

除去副食用

令和7年 1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。

Main table of school lunch side dishes (除去副食) for January, organized by date (10th to 29th) and listing ingredients and quantities.

Table of nutritional information (エネルギー, 蛋白質, 脂質) for each day's menu.

〈学校給食用半製品の材料〉 保存料は使用していません

Table listing ingredients for school lunch semi-products, categorized by date (10th to 30th).

〈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。
○1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。

今月の給食で使用している旬の食材
かぶ キャベツ ごぼう 小松菜 大根 ねぎ
白菜 ブロッコリー ほうれん草 水菜
里芋 たら ぶり まぐろ いか

食育の日 ~減塩献立~
食塩は、料理の味付けに使われる調味料のひとつで、「しょっぱい」と表現される味です。
体の中の水分を調節する大切な役割がありますが、とりすぎると高血圧症や腎臓などの病気を引き起こしやすくなるので気をつけましょう。
メニューの食塩相当量(g)
タレかつ 0.7g
減塩タレかつ 0.6g
ポテトサラダ 0.5g
和風ポテトサラダ 0.3g



毎日の献立をホームページやInstagramで見ることができます。