

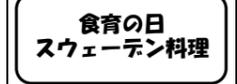
除去副食用

令和7年2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。

Main table containing 19 columns of menu items (Day, Dish, Ingredients, Quantity, Unit, Price, etc.) and 4 rows of nutritional information (Energy, Protein, Fat, etc.).



食育の日 ～スウェーデン～



＜ショットブラール（スウェーデン風ミートボール）＞
日本ではミートボールを、ケチャップやソースで味つけすることが多いですが、スウェーデンではホワイトソースで煮込み、リンゴンベリーソースをかけて食べます。スウェーデンの家庭料理で、味つけは家庭によって異なるそうです。給食ではホワイトソースで煮たクリーム煮が登場します。



＜サーモン＞
スウェーデンの魚料理にはサーモンを使ったものが多いです。脂がのったサーモンを塩こしょうでソテーすると、サーモンのうまみをたっぷり味わえます。生で食べたり焼いたり燻製にしたり、いろいろな調理法や加工品で親しまれています。給食では鮭フライが登場します。



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 れんこん
いか ひじき わかめ



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。

＜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。
○2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。