除去副食用

令和7年 4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。★4月は卵を使用した料理はありません。※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	14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金) 毎月19日 食育の日	21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	28(月)	30(水)
こんだて	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) ポークカレー ポテトコロッケ コールスロー	ごはん ぎゅうにゅう ぐだくさんみそしる ささみフライ こまつなのおひたし	しょくパン ぎゅうにゅう ミートボールのトマトに きりぼしだいこんのソテー くろまめきなこクリーム	ごはん ぎゅうにゅう ワンタンスープ しろみざかなのあまずあん チンジャオロースー	ごはん はっこうにゅう(ジョア) べっぷじごくなべ とりてん きゅうりのかぼすあえ	ごはん ぎゅうにゅう そぼろに さばのみそに きんぴらごぼう	ごはん はっこうにゅう(ジョア) わかめスープ にくだんごのあまからに セルフチャーハン	コッペパン ぎゅうにゅう コーンポタージュ だいこんサラダ りんごジャム	ごはん ぎゅうにゅう おいわいすましじる てりやきハンバーグ プリンタルト	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレー ブロッコリーのマヨサラダ スティックチーズ	ごはん ぎゅうにゅう たまねぎのみそしる ミンチカツ ほうれんそうのごまあえ	コッペパン ぎゅうにゅう やきそば ポテトサラダ オレンジマーマレード
ざいりょう	精白米 75	精白米 70	食パン 1コ	精白米 70	精白米 70	精白米 70	精白米 70	コッペパン 1コ	精白米 70	精白米 75	精白米 70	コッペパン 1コ
	はっ酵乳(アシドミルク)(桜柄) 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	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
	豚肉 30 新玉ねぎ 30 新じゃがいも 15 カットポテト 15 人参 10 グリンピース 3 冷凍おろしにんにく 0.15 カレールウA 9 カレールウB 9 ポークブイヨン 5 濃口しょうゆ 1 なたね油 1	豆腐 25 乾燥わかめ 0.1 新玉ねぎ 20 大根 20 人参 7 青ねぎ 3 信州みそ 5.5 赤みそ 5 削り節 2 だし昆布 0.15	ミートボール(小) 40 新じゃがいも 15 カットポテト 15 春キャベツ 25 新玉ねぎ 25 人参 10 トマト水煮 10 トマトピューレー 5 トマトケチャップ 1 濃口しょうゆ 1 砂糖 1 スープストック 0.5 食塩 0.4 なたね油 0.5	ワンタンの皮 7 鶏肉 細切れ 25 白菜 20 人参 10 小松菜 10 えのきたけ 5 ガラスープ 20 淡口しょうゆ 3.5 食塩 0.2 こしょう 0.02	豚肉 30 鶏つくね 15 豆腐 30 白菜 30 白菜キムチ 15 人参 10 えのきたけ 5 にら 3 生しいたけ 3 冷凍おろししょうが 0.2 赤みそ 3.5 みりん 2 濃口しょうゆ 1.2 パプリカパウダー 0.7 なたね油 1 だし昆布 0.1	豚ひき肉 25 新じゃがいも 20 カットポテト 15 新玉ねぎ 35 つきこんにゃく 20 人参 15 青ねぎ 3 冷凍おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 5 砂糖 1.6 みりん 0.5 片栗粉 0.5 なたね油 1 削り節 0.5	鶏肉 細切れ 25 乾燥わかめ 0.3 新玉ねぎ 20 白菜 15 人参 10 しめじ 5 にら 3 ガラスープ 20 淡口しょうゆ 3.5 食塩 0.3 こしょう 0.02	ベーコン 20 新じゃがいも 20 新玉ねぎ 20 ホールコーン 10 とうもろこしペースト 5 人参 10 ほうれん草 5 白いんげん豆ペースト 5 豆乳(無調整) 15 ホワイトルウ(乳・小麦不使用) 10 食塩 0.1	豚肉 20 桜型かまぼこ 4 お祝いかまぼこ 4 大根 20 白菜 20 小松菜 5 人参 5 淡口しょうゆ 5 食塩 0.1 削り節 2 だし昆布 0.2	鶏肉 細切れ 25 新玉ねぎ 35 新じゃがいも 15 カットポテト 15 人参 10 冷凍おろしにんにく 0.15 カレールウA 9 カレールウB 9 ポークブイヨン 5 濃口しょうゆ 1 なたね油 1	鶏肉 細切れ 20 新玉ねぎ 25 大根 15 えのきたけ 7 人参 5 白ねぎ 3 赤みそ 6 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.1	中華そば 40 豚肉 25 春キャベツ 25 緑豆もやし 25 新玉ねぎ 20 人参 10 ウスターソース 3 粉末ソース 2.5 濃厚ソース 1.2 食塩 0.2 こしょう 0.02 なたね油 1
	ポテトコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4	ささみフライ(55g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4		白身魚てんぷん付(40g) 1コ 揚げ油 4 冷凍おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 2.3	とり天(40g) 1コ 揚げ油 4	さば味噌煮(50g) 1コ	ミートボール(小) 35 揚げ油 4 冷凍おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 4 砂糖 3 日本酒 1 片栗粉 0.5	まぐろ油漬 10 大根 30 青じそドレッシング 3.3	ハンバーグ(50g) 1コ 濃口しょうゆ 2 砂糖 1.4 みりん 0.6 片栗粉 0.3	ボンレスハム 8 ブロッコリー 25 人参 5 ノンエッグマヨ 5 淡口しょうゆ 0.5 食塩 0.09 こしょう 0.02	ミンチカツ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4	まぐろ油漬 8 カットポテト 25 きゅうり 5
	まぐろ油漬 10 春キャベツ 20 人参 5 ホールコーン 5 フレンチドレッシング 4	焼き竹輪 10 小松菜 20 人参 5 濃口しょうゆ 2 みりん 0.6 削り節 0.5	ベーコン 10 切干大根 3 人参 7 ほうれん草 3 淡口しょうゆ 0.7 砂糖 0.3 こしょう 0.04 食塩 0.03	豚肉千切り 30 たけのこ 10 ピーマン 3 濃口しょうゆ 2 砂糖 0.6 日本酒 0.5 片栗粉 0.3 なたね油 0.5	まぐろ油漬 10 きゅうり 10 ほうれん草 5 人参 5 淡口しょうゆ 1.2 かぼす(果汁) 1 砂糖 0.6 食塩 0.01	鶏肉 細切れ 15 ささがきごぼう 10 人参 5 むきえだまめ 5 白すりごま 0.5 濃口しょうゆ 1.1 砂糖 0.85 ごま油 0.5	角切り焼き豚 15 人参 7 たけのこ 5 白ねぎ 5 ホールコーン 3 ポークブイヨン 2 濃口しょうゆ 1 オイスターソース 0.25 こしょう 0.01 ごま油 0.5	りんごジャム(15g) 1コ	プリンタルト(25g) 1コ (卵乳小麦不使用)<直送>	スティックチーズ(10g) 1コ	焼き竹輪 10 ほうれん草 20 人参 5 白すりごま 0.3 練りごま 0.3 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 0.93 みりん 0.35	ホールコーン 5 ノンエッグマヨ 7 砂糖 0.5 食酢 0.5 食塩 0.08
			黒豆きなこクリーム 1コ (10g)(乳含む)									オレンジマーマレード(15g) 1コ
					食育の日 大分県			1年生給食スタート!	入学・進級 お祝い献立			
ｴﾈﾙｷﾞｰ	707 kcal	565 kcal	562 kcal	600 kcal	593 kcal	682 kcal	577 kcal	559 kcal	657 kcal	663 kcal	632 kcal	585 kcal
蛋白質	22.2 g	25.4 g	22.1 g	33.4 g	30.9 g	28.3 g	25.4 g	21 g	24.3 g	23.1 g	25 g	22.9 g
脂質	19.3 g	15 g	25.7 g	19 g	14.6 g	27.5 g	16.2 g	24.2 g	24.9 g	26.4 g	22.4 g	21.7 g

<学校給食用半製品の材料>　≪除去副食用≫

保存料は使用していません

14日(月)	14日(月)	15日(火)	16日(水)・22日(火)	17日(木)	18日(金)	18日(金)	21日(月)	22日(火)	23日(水)	23日(水)	24日(木)	24日(木)	24日(木)	24日(木)		28日(月)
ポテトコロッケ(50g)	フレンチドレッシング	ささみフライ(55g)	ミートボール(小)	白身魚てんぷん付(40g)	鶏つくね	とり天(40g)	さば味噌煮(50g)	角切り焼き豚	とうもろこしペースト	白いんげん豆ペースト	桜型かまぼこ	お祝いかまぼこ	ハンバーグ(50g)	プリンタルト(25g) (卵乳小麦不使用)<直送>		ミンチカツ(50g)
じゃがいも 砂糖 パン粉(小麦) 粒状植物性 たん白(大豆) しょうゆ 食塩 鶏肉 [衣] パン粉(小麦) 小麦粉 着色料 カラメル カロチノイド 甘味料(ステビア)	食用植物油脂 醸造酢 糖類 砂糖 水あめ 食塩 果汁 レモン パインアップル 酵母エキスパウダー オニオンエキス 香辛料 増粘剤 キサンタンガム 加工でん粉 乳化剤 香辛料抽出物 香料	鶏肉(ささみ) 粉末状大豆 たん白(大豆) 食塩 香辛料 [衣] パン粉(小麦) 小麦粉 米粉 植物油脂(大豆) 食塩 砂糖 でん粉 香辛料 粉末状大豆 たん白(大豆) 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 増粘多糖類	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	スケソウダラ じゃがいもでん粉	鶏肉 [つなぎ] でん粉 パン粉(小麦) 粉末状植物性 たん白(小麦・大豆) 玉ねぎ 粒状大豆たん白(大豆) 砂糖 ドロマイト (炭酸カルシウム マグネシウム含有物) 発酵調味料 食塩 酵母エキス 鉄含有酵母 香辛料	鶏肉(ムネ) 醤油 馬鈴薯澱粉 小麦粉 砂糖 大豆蛋白(大豆) 食塩 生姜 醸造調味料 食用大豆油 白胡椒	さば 砂糖 みそ 本みりん 米粉	豚もも肉 醤油 水飴 砂糖 食塩	とうもろこし	手亡	魚肉(スケソウタラ) 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂 トマト色素	魚肉(スケソウタラ) 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂 トマト色素	豚肉 鶏肉 玉葱 豚脂 米粉 でん粉 (タピオカ) ドロマイト 砂糖 食塩 ピロリン酸第二鉄	豆乳 砂糖 米粉 ショートニング 加工油脂 砂糖・ぶどう糖 果糖液糖 コーンフラワー 植物油 水溶性食物繊維 大豆粉(大豆) 小麦不使用 しょうゆ(大豆) 発酵調味料	加工デンプン ゲル化剤 (増粘多糖類) カラメル色素 炭酸Ca 乳化剤(大豆) ピロリン酸第二鉄 香料 増粘剤 (キサンタンガム) メタリン酸Na 安定剤 (キサンタンガム) カロチノイド色素	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 [衣] パン粉 (小麦・大豆) バッター粉 (小麦・大豆) 増粘多糖類

<今月の給食で使用している旬の食材>

春キャベツ 新玉ねぎ 新じゃがいも グリンピース

ごぼう たけのこ にら しいたけ わかめ

令和6年度 ふくまるアイデア給食コンテスト 採用献立
(池田市内の中学生が考えた給食)

実施日	考えた人の学校名	献立名	ナイスアイデアポイント!
15日(火)	ほそごう学園	具だくさんみそ汁 ささみフライ 小松菜のお浸し	和食の雰囲気を出しつつ、シンプルながらもスタンダードな献立を意識しました。

※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。

<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。
○4月に使用するお米は、青森県でとれた「はれわたり」を使用しています。

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。

ホームページ　Instagram