

除去副食用



令和7年 5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。

日・曜日	1(木)	2(金)	7(水)	8(木)	9(金)	12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	19(月)	20(火)	21(水)
こ ん だ て	ごはん ぎゅうにゅう マーボーあつあげ ぼうじょうざ もやしのちゅうかサラダ	なめし はっこうにゅう(ジョア) わかたけじる かつおフライ かしわもち	バーカーバン ぎゅうにゅう やさいスープ チリコンカン スライスチーズ	ごはん ぎゅうにゅう おきなわそば ウインナーソーセージ トーフチャンブルー こくとうそらまめ	ごはん ぎゅうにゅう はっばうさい とりつくねのおろしだれ ひじきのちゅうかあえ	ごはん ぎゅうにゅう ぶたじゃが いかてんぷらのレモンじょうゆ こまつなのいためもの	ごはん ぎゅうにゅう かぼちゃのそぼろに しんのにつけ れんこんのおおりのりため	コッペパン ぎゅうにゅう オニオンスープ しろみざかなフライ ハムとキャベツのサラダ いちごジャム	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) ポークカレー えだまめコーン レモンゼリー	ごはん ぎゅうにゅう グヤーシュ ハンガリーふうチキン チャラマーデ	 ごはん ぎゅうにゅう ぬっぺ あじフライ うらかみそぼろ	ごはん ぎゅうにゅう ABCマカロニスープ ハンバーグのデミソース プロッコリーのマヨサラダ りんごジャム	コッペパン ぎゅうにゅう ABCマカロニスープ ハンバーグのデミソース プロッコリーのマヨサラダ りんごジャム
ざ い り よ う	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 75 なめしの素 1.5 はっ酵乳(ジョア) 1本	バーカーバン 1コ 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	コッペパン 1コ 普通牛乳 1本	精白米 75 はっ酵乳(アシドミルク) 1本 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	コッペパン 1コ 普通牛乳 1本
	豚ひき肉 25 厚揚げ(小) 45 玉ねぎ 40 人参 20 たけのこ 5 白ねぎ 5 冷凍おろししょうが 1 冷凍おろしにんにく 0.1 ハトム味噌 4.5 濃口しょうゆ 2.5 砂糖 1 日本酒 0.5 トウバンジャン 0.1 食塩 0.05 こしょう 0.01 片栗粉 0.75 なたね油 1	豚肉 20 乾燥わかめ 0.3 白菜 20 玉ねぎ 10 ソテードオニオン 10 人参 10 えのきたけ 5 淡口しょうゆ 3 食塩 0.2 削り節 2 だし昆布 0.2	鶏肉 細切れ 10 キャベツ 20 じゃがいも 15 玉ねぎ 10 ソテードオニオン 10 人参 10 パセリ(乾) 0.02 ポークブイヨン 5 淡口しょうゆ 3 食塩 0.2 削り節 2 こしょう 0.02	中華めん 30 焼き豚 20 さつま揚げ 5 緑豆もやし 10 人参 5 青ねぎ 3 生しいたけ 3 冷凍おろししょうが 0.05 ガラスープ 10 日本酒 5 濃口しょうゆ 1.5 黒砂糖 1.3 食塩 0.3 こしょう 0.03 なたね油 0.5	豚肉 30 白菜 20 玉ねぎ 35 人参 15 緑豆もやし 15 系こんにやく 15 人参 5 こんにやく 10 さやいんげん 3 むきえだまめ 5 濃口しょうゆ 5 食塩 0.3 砂糖 2.2 みりん 1 削り節 0.5 なたね油 1	鶏肉 35 じゃがいも 30 カットポテト 30 玉ねぎ 30 人参 15 系こんにやく 15 人参 5 こんにやく 10 さやいんげん 3 濃口しょうゆ 5 淡口しょうゆ 5 食塩 2 みりん 1 削り節 0.5 なたね油 1	鶏肉 25 厚揚げ 20 玉ねぎ 40 ソテードオニオン 20 じゃがいも 15 人参 10 ほうれん草 10 ポークブイヨン 5 カレーウA 9 カレーウB 9 ポークブイヨン 5 濃口しょうゆ 0.2 こしょう 0.02	豚肉 30 玉ねぎ 30 じゃがいも 15 カットポテト 15 人参 10 ほうれん草 5 ポークブイヨン 5 カレーウA 9 カレーウB 9 ポークブイヨン 5 濃口しょうゆ 0.2 こしょう 0.02	豚肉 20 大根 20 ささがきごぼう 15 里芋 10 人参 10 青ねぎ 3 信州みそ 5.5 赤みそ 5 削り節 2.5 なたね油 1	牛肉 20 玉ねぎ 25 じゃがいも 20 カットポテト 15 人参 10 トマト水煮 10 トマトピューレー 5 赤ピーマン 3 冷凍おろしにんにく 0.1 ポークブイヨン 15 砂糖 1.5 食塩 0.65	鶏肉 細切れ 25 厚揚げ(小) 15 大根 15 里芋 10 じゃがいも 7 干しいたけ 0.1 淡口しょうゆ 3.7 食塩 0.3 片栗粉 0.5 削り節 2 だし昆布 0.2	アルファベットマカロニ 4 豚肉 20 キャベツ 20 玉ねぎ 20 じゃがいも 10 人参 5 パセリ(乾) 0.04 ポークブイヨン 5 淡口しょうゆ 4 食塩 0.3 こしょう 0.02	
	かつおフライ(40g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4 かしわ餅(50g)<直送> 1コ	豚ひき肉 20 ひきわり大豆 10 玉ねぎ 20 トマトケチャップ 4.5 濃厚ソース 2 食塩 0.12 なたね油 0.3	豚ひき肉 20 ひきわり大豆 10 玉ねぎ 20 トマトケチャップ 4.5 濃厚ソース 2 食塩 0.12 なたね油 0.3	ウインナーソーセージ(20g) 1コ トマトケチャップ 5 鶏つくね 35 冷凍大根おろし 5 淡口しょうゆ 2 豆腐 1.5 玉ねぎ 5 片栗粉 0.5	いか天ぷら(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 4 豚肉 10 れんこん 15 人参 10 あおのり 0.06 ウスターソース 2.5 みりん 1 ごま油 0.5	にしんの煮付け(40g) 1コ 揚げ油 4 みりん 4 豚肉 10 キャベツ 15 人参 10 ホールコーン 5 醤油ドレッシング 4	白身魚フライ(40g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4 ポレンスハム 10 キャベツ 15 人参 5 ホールコーン 5 醤油ドレッシング 4	カットウインナー 10 むきえだまめ 10 ホールコーン 5 人参 5 濃口しょうゆ 0.4 砂糖 0.2 なたね油 0.5	鶏肉 細切れ 20 大豆 3 パプリカパウダー 0.05 食塩 0.04 こしょう 0.01	鶏肉 15 緑豆もやし 10 人参 5 つきこんにやく 5 さやいんげん 3 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 1.2 日本酒 1 なたね油 0.5	あじフライ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4 トマトピューレー 0.4 デミグラスソース 5 トマトケチャップ 3 ウスターソース 2	ハンバーグ(50g) 1コ トマトピューレー 0.4 デミグラスソース 5 トマトケチャップ 3 ウスターソース 2	
	棒きょうざ(40g) 1コ	かしわ餅(50g)<直送> 1コ	濃厚ソース 2 食塩 0.12 なたね油 0.3	鶏ひき肉 10 豆腐 1.5 玉ねぎ 5 人参 5 さいいんげん 3 花かつお 0.2 濃口しょうゆ 1.39 砂糖 1.06 食塩 0.1 なたね油 0.5	まぐろ油漬 10 干しひじき 0.5 きゅうり 20 ホールコーン 5 人参 5 食酢 2 砂糖 1.5 濃口しょうゆ 1.5 ごま油 1	鶏ひき肉 10 小松菜 15 玉ねぎ 10 人参 5 濃口しょうゆ 1 食塩 0.02 こしょう 0.01 なたね油 0.5	鶏ひき肉 10 小松菜 15 玉ねぎ 10 人参 5 濃口しょうゆ 1 食塩 0.02 こしょう 0.01 なたね油 0.5	白身魚フライ(40g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4	カットウインナー 10 むきえだまめ 10 ホールコーン 5 人参 5 大豆 0.75 干しひじき 5 人参 5 さやいんげん 0.2 濃口しょうゆ 0.5	鶏肉 20 ホワイトルウ(乳・小麦不使用) 1 パプリカパウダー 0.05 食塩 0.04 こしょう 0.01	鶏肉 15 緑豆もやし 10 人参 5 つきこんにやく 5 さやいんげん 3 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 1.2 日本酒 1 なたね油 0.5	あじフライ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4 トマトピューレー 0.4 デミグラスソース 5 トマトケチャップ 3 ウスターソース 2	ハンバーグ(50g) 1コ トマトピューレー 0.4 デミグラスソース 5 トマトケチャップ 3 ウスターソース 2
	ささみフレーク 8 緑豆もやし 15 きゅうり 10 人参 10 食酢 2 砂糖 1.5 濃口しょうゆ 1.5 ごま油 1	かつおフライ(40g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4	豚ひき肉 20 ひきわり大豆 10 玉ねぎ 20 トマトケチャップ 4.5 濃厚ソース 2 食塩 0.12 なたね油 0.3	鶏ひき肉 10 豆腐 1.5 玉ねぎ 5 人参 5 さいいんげん 3 花かつお 0.2 濃口しょうゆ 1.39 砂糖 1.06 食塩 0.1 なたね油 0.5	まぐろ油漬 10 干しひじき 0.5 きゅうり 20 ホールコーン 5 人参 5 食酢 2 砂糖 1.5 濃口しょうゆ 1.5 ごま油 1	鶏ひき肉 10 小松菜 15 玉ねぎ 10 人参 5 濃口しょうゆ 1 食塩 0.02 こしょう 0.01 なたね油 0.5	鶏ひき肉 10 小松菜 15 玉ねぎ 10 人参 5 濃口しょうゆ 1 食塩 0.02 こしょう 0.01 なたね油 0.5	白身魚フライ(40g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4	カットウインナー 10 むきえだまめ 10 ホールコーン 5 人参 5 大豆 0.75 干しひじき 5 人参 5 さやいんげん 0.2 濃口しょうゆ 0.5	鶏肉 20 ホワイトルウ(乳・小麦不使用) 1 パプリカパウダー 0.05 食塩 0.04 こしょう 0.01	鶏肉 15 緑豆もやし 10 人参 5 つきこんにやく 5 さやいんげん 3 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 1.2 日本酒 1 なたね油 0.5	あじフライ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4 トマトピューレー 0.4 デミグラスソース 5 トマトケチャップ 3 ウスターソース 2	ハンバーグ(50g) 1コ トマトピューレー 0.4 デミグラスソース 5 トマトケチャップ 3 ウスターソース 2
	端午の節句献立	端午の節句献立	端午の節句献立	端午の節句献立	端午の節句献立	端午の節句献立	端午の節句献立	端午の節句献立	端午の節句献立	端午の節句献立	端午の節句献立	端午の節句献立	端午の節句献立
	579 kcal	541 kcal	720 kcal	568 kcal	621 kcal	571 kcal	575 kcal	579 kcal	638 kcal	582 kcal	615 kcal	634 kcal	601 kcal
	28.2 g	22.9 g	23.8 g	23.8 g	29.3 g	23.5 g	26.7 g	26.2 g	20.8 g	24.3 g	30.2 g	29.6 g	27 g
	14.9 g	16.4 g	23.6 g	17.8 g	27 g	17.8 g	20.5 g	21 g	13.8 g	16 g	21.6 g	23.1 g	26 g

日・曜日	22(木)		23(金)		26(月)		27(火)		28(水)		29(木)		30(金)	
こ ん だ て	ごはん はっこうにゅう(ジョア) わかめスープ あげしゅうまい デジブルコギ		ごはん ぎゅうにゅう じゃがいものみそする ぶたにくのオニスターソースいため おさつスティック		ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) キーマカレー チキンナゲット ごぼうサラダ		ごはん ぎゅうにゅう かぼちゃのみそする たかなまんじゅう いんげんのごまいため ミyakミヤクのり		コッペパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ ミンチカツ ハイチーズ		ごはん ぎゅうにゅう こもくうどん ★ハムステーキ ゆかりふりかけ		ごはん ぎゅうにゅう ちゅうかスープ にくだんごのあまずあん いとこんチャプチェ	
ざ い り よ う	精白米	70	精白米	70	精白米	75	精白米	70	コッペパン	1コ	精白米	70	精白米	70
	はっ酵乳(ジョア)	1本	普通牛乳	1本	はっ酵乳(アシドミルク)	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
	鶏肉 細切れ	25	鶏肉 細切れ	20	豚ひき肉	25	鶏肉 細切れ	15	豚肉	30	冷凍うどん	40	鶏肉 細切れ	25
	なと	10	じゃがいも	25	玉ねぎ	35	油揚げ	5	大豆	8	鶏肉 細切れ	15	玉ねぎ	15
	乾燥わかめ	0.3	玉ねぎ	20	じゃがいも	15	かぼちゃ	30	玉ねぎ	30	油揚げ	8	白菜	15
	玉ねぎ	15	人参	10	カットポテト	15	玉ねぎ	20	じゃがいも	15	白菜	15	人参	10
	白菜	15	ほうれん草	5	人参	10	人参	7	カットポテト	15	玉ねぎ	10	小松菜	5
	人参	10	赤みそ	6	冷凍おろしにんにく	0.15	赤みそ	6	人参	15	人参	5	生しいたけ	3
	ガラスープ	18	白みそ	6	カレーウA	9	白みそ	6	しめじ	10	青ねぎ	5	ガラスープ	5
	淡口しょうゆ	3.5	削り節	2.5	カレーウB	9	削り節	2.5	トマトピューレー	8	えのきたけ	3	淡口しょうゆ	4
食塩	0.5	だし昆布	0.15	ポークブイヨン	5	だし昆布	0.15	グリーンピース	3	冷凍おろししょうが	0.5	食塩	0.3	
こしょう	0.02			濃口しょうゆ	1			トマトケチャップ	10	淡口しょうゆ	4	こしょう	0.03	
				なたね油	1			ウスターソース	5	みりん	1			
								高菜まんじゅう(30g)	1コ	ポークブイヨン	5			
										食塩	0.35			
										削り節	2			
										だし昆布	0.2			



食育の日 ～ ハンガリー ～

こんげつ おおさか かんさいばんぱく さんか くに りょうり どうじょう
今月は大阪・関西万博に参加する国の料理が登場します。

<グヤーシュ>
ぎゅうにく やさい にこ でんどうき かていりょうり りょうり か
牛肉や野菜などを煮込んだハンガリーの伝統的な家庭料理です。ハンガリー料理で欠かせない
パプリカは、いろいろな料理に使われます。また、パプリカを粉末にした「パプリカパウダー」という香辛料が
あります。鮮やかな赤色ですが、唐辛子のような辛さはありません。

<チャラマーデ>
あざ あかいろう どうがらし から つか
チャラマーデはキャベツのサラダです。キャベツの他に、きゅうり、にんじんなどが使われています。ピクルスの
ような甘酸っぱい味が特徴です。

毎月19日は食育の日

今日の給食で使っている旬の食材

かぼちゃ、ごぼう、たけのこ、玉ねぎ、にら、しいたけ
じゃがいも、グリーンピース、いちご
かつお、たこ、ひじき、わかめ

毎日の献立をホームページやInstagramで見ることができます。



ホームページ



Instagram