除去副食用

令和7年 6月分 学校給食除去副食献立表

<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。

池田市教育委員会
池田市立学校給食センター

日・曜日	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	16(月)	17(火)	18(水)
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう ごまとうにゅうじる ぶたにくのばいにくソース マスカットゼリー	ごはん はっこうにゅう(ジョア) マーボーはるさめ はるまき もやしのいためもの	しょくパン ぎゅうにゅう ポトフ いかフリッター くろまめきなこクリーム	わかめごはん ぎゅうにゅう とうがんのみそしる ★にしんのにつけ こうやどうふのにもの	ごはん ぎゅうにゅう にくどうふ れんこんのいそべあげ だいこんサラダ サクッとこんぶ	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ きりぼしだいこんのにくみそいため ソフールヨーグルト	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) チキンカレー こまつなサラダ かたぬきチーズ	コッペパン ぎゅうにゅう ミートボールのトマトに ブロッコリーのサラダ いちごジャム	ごはん ぎゅうにゅう ぶたじゃが ★チキンナゲット いんげんのごまマヨあえ	ごはん ぎゅうにゅう じゃがいものみそしる しろみざかなフライ にくやさいいため	ごはん ぎゅうにゅう ソーキじる べにいもコロッケ にんじんしりしりー	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくとやさいのしょうがに だいがくいも ひじきのいために	しょくパン はっこうにゅう(ジョア) オニオンスープ ハンバーグのデミソース スライスチーズ
ざいりょう	精白米 70	精白米 70	食パン 1コ	精白米 75 わかめご飯の素 1.5	精白米 70	精白米 70	精白米 75	コッペパン 1コ	精白米 70	精白米 70	精白米 70	精白米 70	食パン 1コ
	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	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	普通牛乳 1本	はっ酵乳(ジョア) 1本
	鶏肉 細切れ 15 豆腐 10 油揚げ 5 白菜 20 じゃがいも 15 人参 10 しめじ 5 青ねぎ 3 練りごま 1 豆乳(無調整) 10 信州みそ 5.5 赤みそ 5 削り節 2.5 だし昆布 0.1	豚ひき肉 20 緑豆はるさめ 15 玉ねぎ 30 キャベツ 20 人参 10 エリンギ 5 冷凍おろししょうが 0.3 冷凍おろしにんにく 0.15 赤みそ 3.5 濃口しょうゆ 2.5 砂糖 0.5 食塩 0.3 トウバンジャン 0.1 こしょう 0.02 なたね油 1	鶏肉 細切れ 20 じゃがいも 15 カットポテト 15 玉ねぎ 20 人参 10 ブロッコリー 10 ポークブイヨン 5 淡口しょうゆ 2.7 食塩 0.25 こしょう 0.02	豚肉 25 冬瓜 25 玉ねぎ 10 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.1	豚肉 40 豆腐 40 白菜 30 玉ねぎ 20 人参 15 えのきたけ 5 濃口しょうゆ 3.4 スープストック 0.35 食塩 0.1 こしょう 0.04 なたね油 1	鶏肉 細切れ 20 なると 5 乾燥わかめ 0.3 玉ねぎ 15 白菜 15 人参 10 ガラスープ 18 淡口しょうゆ 3.5 食塩 0.5 こしょう 0.02	鶏肉 細切れ 25 玉ねぎ 35 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	ミートボール(小) 40 じゃがいも 15 カットポテト 15 キャベツ 25 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	豚肉 30 じゃがいも 25 カットポテト 25 玉ねぎ 30 糸こんにゃく 15 人参 10 むきえだまめ 3 濃口しょうゆ 5 砂糖 2.2 みりん 1 なたね油 1 削り節 0.5	鶏肉 細切れ 20 じゃがいも 25 玉ねぎ 20 人参 10 青ねぎ 3 赤みそ 6 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.15	豚肉角切 25 豆腐 15 油揚げ 5 冬瓜 20 人参 10 青ねぎ 3 細切り昆布 0.5 冷凍おろししょうが 0.15 淡口しょうゆ 4 日本酒 1 食塩 0.3 削り節 2 だし昆布 0.2	豚肉 40 さつま揚げ 5 白菜 35 大根 35 玉ねぎ 15 人参 10 冷凍おろししょうが 1 ガラスープ 10 淡口しょうゆ 6 みりん 1.5 食塩 0.2	鶏肉 細切れ 20 玉ねぎ 20 ソテードオニオン 20 キャベツ 15 人参 8 ブロッコリー 7 ポークブイヨン 5 淡口しょうゆ 4 食塩 0.2 こしょう 0.02
	豚肉 35 玉ねぎ 15 梅肉 1.2 日本酒 2 濃口しょうゆ 1 砂糖 1 なたね油 0.5	春巻き(50g) 1コ 揚げ油 4	いかフリッター(40g) 1コ 揚げ油 4 精製塩 0.1	★にしんの煮付け(50g) 1コ	れんこんの磯辺揚げ(40g) 1コ 揚げ油 4	豚ひき肉 15 切干大根 1.5 人参 10 白ねぎ 5 冷凍おろししょうが 0.1 冷凍おろしにんにく 0.1 砂糖 2 日本酒 2 八丁味噌 1.7 淡口しょうゆ 0.25 なたね油 0.3	まぐろ油漬 5 小松菜 20 玉ねぎ 10 ホールコーン 3 食酢 1.3 砂糖 1 濃口しょうゆ 1 なたね油 0.7	ささみフレーク 10 ブロッコリー 25 人参 5 醤油ドレッシング 4	★チキンナゲット(18g) 2コ	豚肉 20 キャベツ 15 玉ねぎ 5 人参 5 淡口しょうゆ 0.5 食塩 0.08 こしょう 0.02 片栗粉 0.25 なたね油 0.5	紅芋コロッケ(40g) 1コ 揚げ油 4	さつまいもカット 40 揚げ油 4 黒いりごま 0.2 砂糖 5 濃口しょうゆ 0.5	ハンバーグ(50g) 1コ 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 トマトピューレー 0.4
	ダイスゼリー(マスカット) 35	まぐろ油漬 15 緑豆もやし 15 人参 5 濃口しょうゆ 1.2 砂糖 0.8 食酢 0.5 食塩 0.05 なたね油 0.5	黒豆きなこクリーム(10g)(乳含む) 1コ **歯と口の健康週間 献立**	高野豆腐 3.3 さやいんげん 10 砂糖 1.8 淡口しょうゆ 1.3 みりん 0.6 削り節 0.2	まぐろ油漬 10 大根 20 きゅうり 5 人参 5 青じそドレッシング 3 サクッとこんぶ(2.5g) 1コ	ソフールヨーグルト(70g)<直送> 1コ	型抜きチーズ(10g) 1コ	いちごジャム(10g) 1コ	まぐろ油漬 10 さやいんげん 15 人参 5 白すりごま 0.5 練りごま 0.5 ノンエッグマヨ 4 淡口しょうゆ 0.1 食塩 0.01		まぐろ油漬 10 人参 20 玉ねぎ 8 和風だし 0.4 濃口しょうゆ 0.3 食塩 0.01 なたね油 0.5 **沖縄県の料理**	鶏肉 細切れ 15 干しひじき 1 人参 5 砂糖 1.6 濃口しょうゆ 1.3 みりん 1.2 なたね油 0.5	スライスチーズ(15g) 1コ
ｴﾈﾙｷﾞｰ	588 kcal	695 kcal	577 kcal	585 kcal	621 kcal	542 kcal	632 kcal	506 kcal	620 kcal	608 kcal	586 kcal	630 kcal	535 kcal
蛋白質	28.4 g	19.9 g	23.7 g	27.8 g	27.7 g	24.4 g	19.6 g	22.7 g	25.9 g	27.5 g	24 g	24.9 g	25.9 g
脂質	18.3 g	21.9 g	27.3 g	19.9 g	21.8 g	15.6 g	17.6 g	18.4 g	21.9 g	20.5 g	18.5 g	20.1 g	19.2 g

日・曜日	19(木)	20(金)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	30(月)
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう せんばじる おこのみやき セルフかやくごはん 毎月19日は食育の日	ごはん ぎゅうにゅう じゃがいものスープに ★ミートボール セルフチキンライス	ごはん ぎゅうにゅう とりすき さばのみそに りんごミックス	ごはん ぎゅうにゅう わかめのみそしる ポテトコロッケ いんげんのごまいため	コッペパン ぎゅうにゅう かぼちゃのポタージュ ツナマヨサンド スティックチーズ	ごはん ぎゅうにゅう はっぽうさい ぎょうざ たかなのそぼろいため	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) ポークカレー オクラのごまマヨあえ ミニフィッシュ	ごはん ぎゅうにゅう あつあげのにもの ささみフライ ほうれんそうのおひたし
ざいりょう	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
	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	普通牛乳 1本
	さば角切り 15 大根 25 白菜 20 人参 10 青ねぎ 5 冷凍おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 3 日本酒 2 食塩 0.3 だし昆布 0.3	カットウインナー 15 じゃがいも 20 カットポテト 20 キャベツ 25 玉ねぎ 20 ソテードオニオン 10 人参 15 パセリ(乾) 0.05 ポークブイヨン 10 淡口しょうゆ 2.2 食塩 0.3 こしょう 0.04	鶏肉 細切れ 25 豆腐 30 白菜 35 玉ねぎ 30 こんにゃく 10 人参 8 白ねぎ 5 生しいたけ 2 濃口しょうゆ 5 砂糖 2 みりん 1 なたね油 1	鶏肉 細切れ 15 豆腐 10 油揚げ 5 乾燥わかめ 0.3 大根 30 人参 12 しめじ 7 赤みそ 6 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.1	ボンレスハム 15 かぼちゃ 25 かぼちゃペースト 10 玉ねぎ 20 ソテードオニオン 5 じゃがいも 10 人参 7 ほうれん草 5 豆乳(無調整) 20 ホワイトルウ(乳・小麦不使用) 8 食塩 0.3 なたね油 1	豚肉 40 白菜 40 玉ねぎ 35 人参 15 緑豆もやし 15 生しいたけ 5 淡口しょうゆ 3.5 オイスターソース 0.6 食塩 0.3 こしょう 0.04 片栗粉 2 なたね油 1	豚肉 25 玉ねぎ 30 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	豚ひき肉 20 厚揚げ 30 大根 30 玉ねぎ 25 人参 15 こんにゃく 10 さやいんげん 7 濃口しょうゆ 5.3 砂糖 1.6 みりん 1.1 なたね油 1 削り節 0.5
	お好み焼き(50g) 1コ 濃厚ソース 4	★ミートボール(大)(20g) 2コ トマトケチャップ 3 濃口しょうゆ 0.75 砂糖 0.5 片栗粉 0.4	さば味噌煮(50g) 1コ りんご(缶詰) 25 ダイスゼリー(りんご) 20	ポテトコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4	まぐろ油漬 20 玉ねぎ 25 きゅうり 5 ノンエッグマヨ 4	ぎょうざ(17g) 2コ 濃口しょうゆ 2 食酢 1.5 みりん 1	ボンレスハム 15 オクラ 10 キャベツ 10 人参 10 白すりごま 1 ノンエッグマヨ 2.3 淡口しょうゆ 0.1 こしょう 0.02 食塩 0.01	ささみフライ(55g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4
	鶏肉 細切れ 20 油揚げ 3 ささがきごぼう 5 人参 5 つきこんにゃく 3 濃口しょうゆ 3 みりん 2 日本酒 1 削り節 0.5	鶏肉 細切れ 20 玉ねぎ 20 人参 5 マッシュルーム 5 トマトピューレー 4 むきえだまめ 3 トマトケチャップ 6 ウスターソース 0.5 食塩 0.15 スープストック 0.1 こしょう 0.01 なたね油 0.5		豚肉 10 さやいんげん 15 人参 7 白すりごま 0.25 白いりごま 0.25 砂糖 1 淡口しょうゆ 0.6 みりん 0.3 ごま油 0.5	スティックチーズ(10g) 1コ	鶏ひき肉 25 人参 10 たかな漬 10 みりん 0.5 日本酒 0.3 濃口しょうゆ 0.02 なたね油 0.5		ほうれん草 20 えのきたけ 5 人参 5 みりん 2 淡口しょうゆ 1.2 削り節 0.4
	大阪府の料理						ミニフィッシュ(5g) 1コ	
ｴﾈﾙｷﾞｰ	601 kcal	609 kcal	666 kcal	607 kcal	551 kcal	586 kcal	621 kcal	630 kcal
蛋白質	23.4 g	24.5 g	25.4 g	22.8 g	25 g	28.6 g	24.5 g	27.7 g
脂質	22.5 g	20.5 g	24.9 g	19.7 g	25.1 g	18.5 g	14 g	21.3 g

令和6年度 ふくまるアイデア給食 献立コンテスト 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!
18日(水)	池田中学校	食パン オニオンスープ ハンバーグのデミソース	テーマは「栄養たっぷり王道ランチ」。発祥地がヨーロッパの料理に統一しています。

※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。

今月の給食で使用している旬の食材

オクラ、かぼちゃ、きゅうり、さやいんげん、玉ねぎ、冬瓜、とうもろこし、トマト、じゃがいも、マッシュルーム、わかめ

<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。
○6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。

ホームページ　Instagram

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。