u\*\*=u\*\*\*u\*\*=u\*\*u\*\*== 除去副食用 <お原 2 (zk) 日·曜日 はっ酵乳(ジョア) たこと里芋の煮物 ナポリタン タボのユみ斗 ★豆腐ナゲット 立 かき揚げ ポテトコロック 豚肉とたくあんの炒め物 ブロッコリーのマヨサラダ スマイル玉ねぎの栄養炒め コッペパン(小麦80g) Iコ はっ酵乳(ジョア) 1木 普通牛乳 普通牛乳

厚揚げ

里芋

大根

れんこん

こんにゃく

さやいんげん

濃口しょうゆ

かき揚げ(50g)

2116.

削り節

揚げ油

濃口しょうゆ

片栗粉

豚肉

玉ねぎ

たくあん(刻み)

白いりごま

ごま油

T 211.±" -

蛋白質

日·曜日

濃口しょうゆ

半夏生

ベルナープラッテ 食育の日

743

24.8

フィレ・ド・ペルシュ

アルペンマカロニ

コッペパン(小麦80g)

りんごジャム

普通牛乳

鶏肉 細切れ

カットウインナ・

さやいんげん

粉末コンソメ

淡口しょうゆ

冷凍おろしにんにく

白身魚フライ(40g)

玉ねぎ

人参

しめじ

食塩

料

こしょう

揚げ油 ノンエッグタルタル

ペンネ

食塩

カットポテト

豆乳(無調整)

---ナツメグ(粉) なたね油

りんごジャム(15g)

ホワイトルウ(乳・小麦不使用) 1.3

食育の日 スイス料理

粉末コンソメ

オリーブ油

0.65

928

33.6

はっ酵乳(アシドミルク)

ズッキーニのマヨサラダ

はっ酵乳(アシドミルク)

ハヤシルウ(乳・小麦不使用) 16.9

39

6.5

1.95

1.3

3 🗆

6.5

20

4.5

0.06

ミニゼリー(ぶどう)

ハヤシライス

精白米

阪内

じゃがいも

マッシュルーム

トマトピューレー

トマトケチャップ

チキンナゲット(18g)

トマトケチャップ

なたね油

揚げ油

まぐろ油漬

ズッキーニ

ノンエッグマヨ

ミニゼリー(ぶどう)(16g) | 1コ

26 玉ねぎ

13

39

6.5

1 95

0.26

0.03

5.2

13 食塩

0.03

0.65

29.9

2116.

広島県の料理

781

38.8

32.7

30.9

池田市立学校給食センター

ミルメーク(コーヒー)(5g)

28.9

令和6年度 池田産給食献立コンテスト採用献立



(池田市内)	の小字生か考えた給食)	1 min
実施日	献立名	考えた人の 学校名
3(木)	スマイル玉ねぎの 栄養炒め	池田小学校
10(木)	スマイル玉ねぎの 鶏もも煮	ほそごう学園
14(月)	ほっこり オニオンスープ	神田小学校

※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。

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)

- 1	(心田中内の十十工からんに和及)											
	実施日	考えた人の学校名										
⊐ .4	9日(水)	北豊島中学校										
6 75	献立	i名										
39	じゃがいもの豆乳スープ											
9	スラッピ-	スラッピージョー										
б 5	わかめのサラダ											
3	ナイスアイデアポイント!											
55	スラッピージョーはアメリカ発	詳の料理です。コッペパン										
- 1	1											

に挟んで食べてください。わかめのサラダにハムを入れ て、I群の肉をたくさん取り入れました。

※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。





# 食育の日 ~スイス~

今月は、大阪・関西万博に参加する国の料 理が登場します。

## <ベルナープラッテ>

さまざまな肉類を大鍋で煮込んだ洋風おで んです。ベルン(スイスの首都)が戦いに勝っ たことを祝う料理としてうまれたスイスの伝 統料理です。ベルナープラッテは、「ベルンの 皿」という意味です。

#### <フィレ・ド・ペルシュ>

湖で獲れる白身魚をムニエルやフライにし て、レモンバターソースやタルタルソースをか けて食べられる料理です。

### <アルペンマカロニ>

マカロニとじゃがいもにチーズを絡めたスイ スアルプスの伝統料理です。給食では、チー ズを使わずホワイトソース風のソースを絡め 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。

and the same of		X	maner 🧎 💢 mentrus 🌟	7 TP / T	<i>1</i> 77 TT	一次和 及所 ム町	风脉 土 仪	* * *			; T 🛒 🚞 🧎 🗡
>願い>アⅠ	レルギーをお	持ちの方は、使り	用している食品を必っ	゛ご確認ください。★印	は除去食として代替訓	周理した献立です。※揚げ物	め、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。 ′¹

○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。 ○7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。

9(水) はっ酵乳(アシドミルク) はっ酵乳(ジョア) 牛乳 七夕そうめん風 星型ハンバーグ 肉団子の酢豚風 百略芯セーフカレー じゃがいもの豆乳スープ かぼちゃのみそ汁 羊洒缊 ほっつりオーオンフープ ★平つくねのおろしだれ 赤魚のオイスター焼き ほうれん草のソテー れんこんのはさみ揚げ 照り焼きミートボール スラッピージョー がんす もやしの炒め物 オクラのごまマヨ和え わかめのサラダ スマイル玉ねぎの鶏もも煮 広島レモンゼリー まぐろのフレーク煮 小松菜の煮浸し すいか スティックチーズ ミルメーク(コーヒー) 精白米 精白米 精白米 コッペパン(小麦80g) 精白米 精白米 なめしの素 1.95 普通牛到 はっ酵乳(アシドミルク) 普通牛乳 普诵 生到. 普通牛乳 はっ酵乳(ジョア 普通牛乳 ミートボール(小) 19.5 カットスパゲッティ 鶏肉 細切れ 鶏ひき肉 鶏肉 細切れ 鶏肉 細切れ 32.5 カットウインナー 26 油揚げ 10.4 玉ねぎ 45.5 豚肉 玉ねぎ 39 じゃがいも 26 かぼちゃ 39 スマイル玉ねぎ 32.5 鶏肉 細切れ 39 玉ねぎ 冬瓜 39 白菜 45.5 星型かまぼこ 7.8 じゃがいね 玉ねぎ 人矣 13 白荽 ソテードオニオン 26 19.5 さつま揚げ 13 32.5 19.5 19.5 キャベツ 人参 13 人参 豆腐 26 なす 人参 13 小松菜 6.5 玉ねぎ 32.5 キャベツ じゃがいも ほうれん草 19.5 ほうれん草 たけのこ 6.5 大根 3.9 大根 人参 6.5 人参 13 白ねぎ 糸こんにゃく 人参 13 トマトピューレー 2.6 ピーマン 白いんげん豆ペースト ブロッコリー マッシュルーム 6.5 白みそ 7 8 濃口しょうゆ 6.5 青ねぎ 3.9 冷凍おろしにんにく 0.2 豆乳(無調整) Ias 白みそ 7 8 しめじ ポークブイヨン 6.5 こんにゃく ピーマン 6.5 削り節 3.25 ガラスープ 6.5 淡口しょうゆ 6.5 カレールウA 11.5 ホワイトルウ(乳・小麦不使用) 13 削り節 3.25 白ねぎ 淡口しょうゆ 5.2 さやいんげん 0.65 ウスターソース 6.5 トマトケチャップ 3.9 カレールウB 11.7 冷凍おろしにんにく 0.26 濃口しょうゆ 6.5 冷凍おろししょうが だし昆布 0.13 食塩 0.13 食塩 0.13 だし昆布 0.2 0.13 食塩 トマトパウダー 砂糖 2.6 削り節 ポークブイヨン 0.03 粉かつお 0.07 こしょう 砂糖 2.99 1.95 スープストック 1.3 だし昆布 0.26 濃口しょうゆ 日本酒 0.13 ポテトコロッケ(50g) 阪7/キ内 1.3 食塩 片亜粉 なたね油 1.3 れんごんのはさみ掲げ(40g 食塩 0.78 削り節 0.65 星型ハンバーグ(60g) ミートボール(小) 0.65 なたね油 1.3 揚げ油 なたね油 1.3 玉ねぎ 26 揚げ油 こしょう 0.04 45.5 冷凍おろししょうが 冷凍おろししょうが 濃厚ソース 3.9 濃厚ソース 5.2 0.39 0.1 人参 なたね油 ★豆腐ナゲット(20g) 濃口しょうゆ トマトピューレ 濃口しょうゆ 3.25 ★平つくね(50g) 195 龜肉 細切₺ 揚げ油 阪内 赤角のオイスター性き(50g) 砂糖 1.56 ほうれん草 トマトケチャップ 3.12 冷凍大根おろし がんす(50g) 5 85 スマイル玉ねぎ 13 2116. 0.78 玉わぎ 26 ウスターソース 26 スマイル玉ねぎ 13 日木洒 0.65 淡口しょうゆ 26 2.99 まぐろ油漬 豚肉 片栗粉 3.9 0.39 0.01 赤ワイン 片栗粉 砂糖 食塩 1.3 6.5 揚げ油 0.39 1.9 えのきたけ 3.9 緑豆もやし 0.01 0.39 ブロッコリー 砂糖 片栗粉 人参 こしょう 0.39 ささみフレ ダイスゼリー(レモン) 45. 人参 白いりごま 濃口しょうゆ ノンエッグマヨ 6.5 淡口しょうゆ 1.95 濃口しょうゆ 1.3 オクラ すいか 71.F3 0.01 砂糖 まぐる油油 のり佃煮(10g) 油揚げ さつま揚げ 砂糖 1.3 食塩 0.03 キャベツ 片栗粉 0.39 日本洒 0.65 10.4 19.5 いちごジャム(10g) 食塩 0.13 片栗粉 0.39 人参 スティックチーズ(10g) 1コ 0.65 なたね油 10.4 小松菜 なたね油 0.39 26 白すりごま なたね油 なたね油 0.65 ノンエッグマヨ 濃口しょうゆ 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ ΩI 乾燥わかめ 0.3 2116. ハイチーズ(12g) 1.3 こしょう 0.02 削り節 15 1.3 0.0 緑豆もやし 食塩 0.65 2.3

砂糖

ごま油

淡口1. トうゆ

8/16

36.9

七タゼリー(31g)<直送> |コ

七夕献立

750

<学校約		製品の			《除去副	食用≫												
		用していませ						,										
I日(火)	1日(火)	2日	(水)	3日(木)	4日(金)・14日(月)	7日(月)	7日(月) 7日(月)		9日(水)	10日(木)	11日(金)	15日(火)	16日(水)	16日(水)	17日(木)		17日(木)	
れんこん	かき揚げ (50g)	★豆腐ナケ	rット(20g)	ポテトコロッケ (50g)	ミートボール (小)	ビーフン	星型ハンバー グ(60g)	七タゼリー(31g)<直送>		白いんげん豆 ペースト	れんこんのはさみ 揚げ(40g)	がんす(50g)	★平つくね (50g)	白身魚フライ (40g)	ノンエッグ タルタル	チキンナゲット(18g)		ミニゼリー (ぶどう)(16g)
蓮根	たまねぎ	野菜	[衣]	じゃがいも	豚肉	米	鶏肉	砂糖・ぶどう糖	酸味料	いんげんまめ	れんこん	助宗鱈すり身	キャベツ	スケトウダラ	植物油脂(大豆)	鶏肉	[衣]	異性化液糖
酢酸	にんじん	たまねぎ	小麦粉	砂糖	鶏肉		豚肉	果糖液糖	ゲル化剤		パン粉(小麦)	馬鈴薯澱粉	鶏肉	[衣]	ピクルス	粉末状大豆	天ぷら粉	グレープ濃縮果汁
ビタミンC	ごぼう	にんじん	でん粉	パン粉(小麦)	たまねぎ		たまねぎ	砂糖	(増粘多糖類)		バッターミックス粉	たまねぎ	豚脂	パン粉(小麦)	砂糖	たん白(大豆)	・小麦粉	砂糖
	しゅんぎく	えだまめ(大豆)	食塩	粒状植物性	パン粉(小麦)		粒状植物性	ぶどう糖	ピタミンC		食塩	砂糖	[つなぎ]	小麦粉	醸造酢	植物油脂	・でん粉	ゲル化剤
	小麦粉	とうもろこし	揚げ油	たん白(大豆)	でん粉(馬鈴薯)		たん白(大豆)	レモン果汁	香料		香辛料(コショー)	にんじん	でん粉	でん粉	豆乳(大豆)	(大豆)	・食塩	(増粘多糖類)
たくあん(刻	食塩	豆腐(大豆)	(大豆油)	しょうゆ	砂糖		豚脂	(濃縮還元)	クエン酸鉄Na		とうもろこし澱粉	醸造調味料	えんどう豆たん白	植物性蛋白(大豆)	食塩	でん粉	・膨張剤	酸味料
み)	粉末状植物	魚肉すり身	加工デンプン	食塩	食塩		ソテーオニオン	酸味料	クチナシ赤色素		食物繊維	食塩	砂糖	植物性油脂	乾燥たまねぎ	砂糖	コーンフラワー	(クエン酸
大根	性たん白	植物油脂	膨張剤	鶏肉	酵母エキス		トマトケチャップ	ゲル化剤	うんしゅうみかん果汁		酵母エキス	発酵調味料	発酵調味料	食塩	粉末状植物性	しょうゆ	でん粉	クエン酸Na
漬け原材料〕	揚げ油(パーム油)	(大豆)	クエン酸鉄	[衣]	香辛料		砂糖	(増粘多糖類)	砂糖・ぶどう糖		加工澱粉(キャッサバ)	一味唐辛子	ドロマイト		たん白(大豆)	食塩	ぶどう糖	香料
砂糖・ぶどう	調味料(アミノ酸等)	豆乳(大豆)		パン粉(小麦)			ぶどう糖	クエン酸鉄Na	果糖液糖		增粘剂(加工澱粉)	貝殻焼成カル	(炭酸カルシウムマグ		香辛料	清酒	粉末しょうゆ	(グレープフレーバー)
糖果糖液糖	ベーキングパウダー	粉末状大豆		小麦粉			植物油脂	香料	水あめ		鶏肉	シウム(小麦)	ネシウム含有物)		かぼちゃ	チキンエキス調味料	着色料製剤	
醸造酢	カロチノイド色素	たん白(大豆)		着色料	4日(金)	1	乾燥マッシュポテト	砂糖・ぶどう糖	砂糖		豚肉	ピロリン酸	食塩		パウダー	(小麦·大豆·鶏肉)	揚げ油(大豆油)	
食塩	(一部に小麦	ドロマイト		カラメル	赤魚のオイスター	B 11 / 4 / 2 2	にんにくペースト	果糖液糖	粉末油脂	赤ワイン	玉ねぎ	第二鉄(大豆)	鰹節	ペンネ	酵母エキス	かつおエキス調味料		
酵母エキス	大豆を含む)	砂糖		カロチノイド	焼き(50g)	星型かまぼこ	しょうがペースト	砂糖	寒天	赤りイン	食塩	[衣]	しょうが	ヘンネ	パウダー	魚醬		
米糠		食塩		甘味料(ステピア)	赤魚	魚肉	香辛料	ぶどう糖	乳化剤	濃縮還元ぶどう果汁	コショー	パン粉(小麦)	酵母エキス	デュラム小麦の	增粘剤	香辛料		
食塩		酵母エキス			醤油	(スケソウタラ)	酵母エキス	ぶどう果汁	{ ゲル化剤	輸入ワイン	11日(金)	小麦粉	香辛料	セモリナ(小麦)	加工でん粉	加工デンプン		
昆布		発酵調味料			砂糖	うらごし南瓜	食塩	(濃縮還元)	(キサンタンガム)	ぶどう糖	のり佃煮	粉末状大豆	鉄含有酵母		キサンタンガム	添加物製剤		
唐辛子		(小麦)			みりん風調味料	加工澱粉	加工デンプン		香料	二酸化硫黄	(10g)	蛋白(大豆)			調味料	·pH調整剤		
ビール酵母		香辛料			オイスターソース	馬鈴薯澱粉	炭酸Ca		カロチノイド色素		酱油	とうもろこし澱粉			(有機酸等)	·v.c		
						砂糖	調味料(無機塩)				水飴	菜種油脂			香辛料抽出物	クエン酸鉄		
						発酵調味料	焼成Ca				砂糖	食塩			カロチノイド色素			
						食塩	ピロリン酸鉄				<sub>ອ</sub> ບ							
						加工油脂	着色料(ココア)				でん粉							
											酵母エキス							
											食塩							

### <今月の給食で使用している旬の食材>

オクラ かぼちゃ さやいんげん ズッキーニ 冬瓜 トマト なす にら ピーマン たこ

<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。