

除去副食用

令和7年 8・9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

8/27(水)		28(木)		29(金)		9/1(月)		2(火)		3(水)		4(木)		5(金)		8(月)		9(火)		10(水)		11(木)		12(金)	
こん だ て	コッペパン ぎゅうにゅう スマイルコーンポタージュ かぼちゃひきにくフライ ようなしジャム	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) なつやさいカレー オクラのごまヨあえ ミニゼリー(アセロラ)	ごはん ぎゅうにゅう さつまいものみそしる スマイルたまねぎソースさかなやき きんぴらごぼう	ごはん はっこうにゅう(ジョア) ぼうさいシチュー ウインナーソーセージ かんかんサラダ	ごはん ぎゅうにゅう ごもくじる スタミナなっとう ハイチーズ	コッペパン ぎゅうにゅう あつあげのトマトに こんさいサラダ チョコレートスプレッド	ごはん ぎゅうにゅう スマイルたまねぎのみそしる かきあげ ひじきのいために	ごはん ぎゅうにゅう ゴーヤチャンプルー とりにくのてりやき れいどうみかん	ごはん ぎゅうにゅう マーボーあつあげ コーンしゅうまい やさしいため	コッペパン ぎゅうにゅう レタススープ ハンバーグ かぼちゃサラダ いちごジャム	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) チキンカレー ウインナーとキャベツのソー りんごミックス	ごはん ぎゅうにゅう けんちんじる ミンチカツ ツナとピーマンのいためもの													
	コッペパン 1コ	精白米 75	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 70	精白米 70	精白米 70	コッペパン 1コ	精白米 75	精白米 70												
ざ い り ょう	普通牛乳 1本	はっ酵乳(アシドミルク) 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	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											
	豚肉 20 じゃがいも 15 スマイルじゃがいも 5 スマイル玉ねぎ 20 ホールコーン 10 とうもろこしペースト 10 人参 10 ほうれん草 5 豆乳(無調整) 15 ホワトルウ(乳・小麦不使用) 10 食塩 0.1	豚肉 20 玉ねぎ 30 じゃがいも 20 なす 15 人参 10 ピーマン 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 豆乳(無調整) 15 ポークブイオン 7 濃口しょうゆ 1 なたね油 1	鶏肉 細切れ 20 さつまいも 25 白菜 15 人参 10 しめじ 5 青ねぎ 3 赤みそ 6 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.1	防災シチュー(レトルト)(200g) 1コ ウインナーソーセージ(20g) 1コ まぐろ油漬 10 大豆 5 干しひじき 1 ホールコーン 5 醤油ドレッシング 4	豚肉 25 大根 15 ささがきごぼう 10 じゃがいも 10 カットポテト 15 玉ねぎ 25 キャベツ 20 青ねぎ 6 人参 15 松菜 10 小松菜 4 食塩 0.2 トマトピューレー 2 削り節 4 だし昆布 0.2	鶏肉 細切れ 20 厚揚げ 25 白菜 15 人参 15 えのきたけ 7 キャベツ 10 青ねぎ 3 花かつお 6 生しいたけ 3 冷凍おろししょうが 0.1 白みそ 6 トマト水煮 10 淡口しょうゆ 2.5 おきえだまめ 5 トマケチャップ 1 濃口しょうゆ 1 砂糖 1	豚肉 15 厚揚げ 20 白菜 15 人参 10 えのきたけ 7 キャベツ 10 青ねぎ 3 花かつお 6 生しいたけ 3 冷凍おろししょうが 0.1 ガラスープ 6 濃口しょうゆ 5 食塩 4 ごま油 0.2 片栗粉 0.03 なたね油 1	豚肉 30 豆腐 25 玉ねぎ 45 玉ねぎ 30 緑豆もやし 15 人参 15 ゴーヤ 10 花かつお 0.3 白ねぎ 10 濃口しょうゆ 3 食塩 0.4 ごま油 1 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 1.2 片栗粉 0.5 日本酒 0.1 トマケチャップ 0.1 濃厚ソース 0.1 食塩 0.1 片栗粉 0.75	豚ひき肉 30 油揚げ(小) 45 玉ねぎ 25 じゃがいも 30 人参 10 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 ポークブイオン 7 淡口しょうゆ 1 食塩 0.2 なたね油 1	鶏肉 細切れ 25 玉ねぎ 35 レタス 25 じゃがいも 30 人参 10 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 ポークブイオン 7 淡口しょうゆ 1 食塩 0.2 なたね油 1	豆腐 15 油揚げ 10 大根 15 里芋 10 人参 7 ささがきごぼう 5 れんこん 5 青ねぎ 3 淡口しょうゆ 5 食塩 0.1 片栗粉 0.5 削り節 2 だし昆布 0.2														
	かぼちゃひき肉フライ(40g) 1コ	まぐろ油漬 15 オクラ 10 キャベツ 10 人参 5 白すりごま 1 ノンエッグ Mayo 2.3 淡口しょうゆ 0.1 こしょう 0.02 食塩 0.01	濃厚ソース 1.5 日本酒 1 砂糖 0.5 濃口しょうゆ 0.2 なたね油 0.2	さば切身(50g) 1コ スマイル玉ねぎ 5 濃厚ソース 1.5 日本酒 1 砂糖 0.5 濃口しょうゆ 0.2 なたね油 0.2	鶏ひき肉 25 挽きわり納豆 8 人参 5 青ねぎ 3 しょうが 0.3 冷凍おろしにんにく 0.1 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 1.5 日本酒 0.3 チリパウダー 0.01 ごま油 0.5	スーパーストック 0.5 食塩 0.2 なたね油 0.5	かき揚げ(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 4.5 濃口しょうゆ 2.3 砂糖 2 片栗粉 0.3	ぎょうざ(17g) 2コ 揚げ油 4	まぐろ油漬 15 緑豆もやし 15 人参 5 濃口しょうゆ 1 人参 10 食酢 0.5 食塩 0.05 なたね油 0.5	鶏肉 細切れ 60 冷凍おろししょうが 0.15 濃口しょうゆ 4.5 砂糖 1.5 みりん 0.9 片栗粉 0.3	鶏肉 細切れ 25 キャベツ 10 人参 10 食酢 0.5 食塩 0.04	りんご(缶詰) 25 ダイゼリー(りんご) 20													
	洋梨ジャム(10g) 1コ	白すりごま 1 ノンエッグ Mayo 2.3 淡口しょうゆ 0.1 こしょう 0.02 食塩 0.01	濃厚ソース 1.5 日本酒 1 砂糖 0.5 濃口しょうゆ 0.2 なたね油 0.2	さば切身(50g) 1コ スマイル玉ねぎ 5 濃厚ソース 1.5 日本酒 1 砂糖 0.5 濃口しょうゆ 0.2 なたね油 0.2	鶏ひき肉 25 挽きわり納豆 8 人参 5 青ねぎ 3 しょうが 0.3 冷凍おろしにんにく 0.1 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 1.5 日本酒 0.3 チリパウダー 0.01 ごま油 0.5	スーパーストック 0.5 食塩 0.2 なたね油 0.5	かき揚げ(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 4.5 濃口しょうゆ 2.3 砂糖 2 片栗粉 0.3	ぎょうざ(17g) 2コ 揚げ油 4	まぐろ油漬 15 緑豆もやし 15 人参 5 濃口しょうゆ 1 人参 10 食酢 0.5 食塩 0.05 なたね油 0.5	鶏肉 細切れ 60 冷凍おろししょうが 0.15 濃口しょうゆ 4.5 砂糖 1.5 みりん 0.9 片栗粉 0.3	鶏肉 細切れ 25 キャベツ 10 人参 10 食酢 0.5 食塩 0.04	りんご(缶詰) 25 ダイゼリー(りんご) 20													
	コッペパン 1コ	精白米 75	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 70	精白米 70	精白米 70	コッペパン 1コ	精白米 75	精白米 70												
	普通牛乳 1本	はっ酵乳(アシドミルク) 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	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												
	豚肉 20 じゃがいも 15 スマイルじゃがいも 5 スマイル玉ねぎ 20 ホールコーン 10 とうもろこしペースト 10 人参 10 ほうれん草 5 豆乳(無調整) 15 ホワトルウ(乳・小麦不使用) 10 食塩 0.1	豚肉 20 玉ねぎ 30 じゃがいも 20 なす 15 人参 10 ピーマン 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 豆乳(無調整) 15 ポークブイオン 7 濃口しょうゆ 1 なたね油 1	鶏肉 細切れ 20 さつまいも 25 白菜 15 人参 10 しめじ 5 青ねぎ 3 赤みそ 6 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.1	防災シチュー(レトルト)(200g) 1コ ウインナーソーセージ(20g) 1コ まぐろ油漬 10 大豆 5 干しひじき 1 ホールコーン 5 醤油ドレッシング 4	豚肉 25 大根 15 ささがきごぼう 10 じゃがいも 10 カットポテト 15 玉ねぎ 25 キャベツ 20 青ねぎ 6 人参 15 松菜 10 小松菜 4 食塩 0.2 トマトピューレー 2 削り節 4 だし昆布 0.2	鶏肉 細切れ 20 厚揚げ 25 白菜 15 人参 15 えのきたけ 7 キャベツ 10 青ねぎ 3 花かつお 6 生しいたけ 3 冷凍おろししょうが 0.1 白みそ 6 トマト水煮 10 淡口しょうゆ 2.5 おきえだまめ 5 トマケチャップ 1 濃口しょうゆ 1 砂糖 1	豚肉 15 厚揚げ 20 白菜 15 人参 10 えのきたけ 7 キャベツ 10 青ねぎ 3 花かつお 6 生しいたけ 3 冷凍おろししょうが 0.1 ガラスープ 6 濃口しょうゆ 5 食塩 4 ごま油 0.2 片栗粉 0.03 なたね油 1	豚肉 30 豆腐 25 玉ねぎ 45 玉ねぎ 30 緑豆もやし 15 人参 15 ゴーヤ 10 花かつお 0.3 白ねぎ 10 濃口しょうゆ 3 食塩 0.4 ごま油 1 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 1.2 片栗粉 0.5 日本酒 0.1 トマケチャップ 0.1 濃厚ソース 0.1 食塩 0.1 片栗粉 0.75	豚ひき肉 30 油揚げ(小) 45 玉ねぎ 25 じゃがいも 30 人参 10 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 ポークブイオン 7 淡口しょうゆ 1 食塩 0.2 なたね油 1	鶏肉 細切れ 25 玉ねぎ 35 レタス 25 じゃがいも 30 人参 10 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 ポークブイオン 7 淡口しょうゆ 1 食塩 0.2 なたね油 1	豆腐 15 油揚げ 10 大根 15 里芋 10 人参 7 ささがきごぼう 5 れんこん 5 青ねぎ 3 淡口しょうゆ 5 食塩 0.1 片栗粉 0.5 削り節 2 だし昆布 0.2														
	かぼちゃひき肉フライ(40g) 1コ	まぐろ油漬 15 オクラ 10 キャベツ 10 人参 5 白すりごま 1 ノンエッグ Mayo 2.3 淡口しょうゆ 0.1 こしょう 0.02 食塩 0.01	濃厚ソース 1.5 日本酒 1 砂糖 0.5 濃口しょうゆ 0.2 なたね油 0.2	さば切身(50g) 1コ スマイル玉ねぎ 5 濃厚ソース 1.5 日本酒 1 砂糖 0.5 濃口しょうゆ 0.2 なたね油 0.2	鶏ひき肉 25 挽きわり納豆 8 人参 5 青ねぎ 3 しょうが 0.3 冷凍おろしにんにく 0.1 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 1.5 日本酒 0.3 チリパウダー 0.01 ごま油 0.5	スーパーストック 0.5 食塩 0.2 なたね油 0.5	かき揚げ(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 4.5 濃口しょうゆ 2.3 砂糖 2 片栗粉 0.3	ぎょうざ(17g) 2コ 揚げ油 4	まぐろ油漬 15 緑豆もやし 15 人参 5 濃口しょうゆ 1 人参 10 食酢 0.5 食塩 0.05 なたね油 0.5	鶏肉 細切れ 60 冷凍おろししょうが 0.15 濃口しょうゆ 4.5 砂糖 1.5 みりん 0.9 片栗粉 0.3	鶏肉 細切れ 25 キャベツ 10 人参 10 食酢 0.5 食塩 0.04	りんご(缶詰) 25 ダイゼリー(りんご) 20													
	洋梨ジャム(10g) 1コ	白すりごま 1 ノンエッグ Mayo 2.3 淡口しょうゆ 0.1 こしょう 0.02 食塩 0.01	濃厚ソース 1.5 日本酒 1 砂糖 0.5 濃口しょうゆ 0.2 なたね油 0.2	さば切身(50g) 1コ スマイル玉ねぎ 5 濃厚ソース 1.5 日本酒 1 砂糖 0.5 濃口しょうゆ 0.2 なたね油 0.2	鶏ひき肉 25 挽きわり納豆 8 人参 5 青ねぎ 3 しょうが 0.3 冷凍おろしにんにく 0.1 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 1.5 日本酒 0.3 チリパウダー 0.01 ごま油 0.5	スーパーストック 0.5 食塩 0.2 なたね油 0.5	かき揚げ(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 4.5 濃口しょうゆ 2.3 砂糖 2 片栗粉 0.3	ぎょうざ(17g) 2コ 揚げ油 4	まぐろ油漬 15 緑豆もやし 15 人参 5 濃口しょうゆ 1 人参 10 食酢 0.5 食塩 0.05 なたね油 0.5	鶏肉 細切れ 60 冷凍おろししょうが 0.15 濃口しょうゆ 4.5 砂糖 1.5 みりん 0.9 片栗粉 0.3	鶏肉 細切れ 25 キャベツ 10 人参 10 食酢 0.5 食塩 0.04	りんご(缶詰) 25 ダイゼリー(りんご) 20													
	573 kcal	618 kcal	653 kcal	802 kcal	546 kcal	532 kcal	649 kcal	598 kcal	649 kcal	681 kcal	581 kcal	609 kcal	617 kcal												
21.5 g	19 g	33.3 g	20.4 g	26.7 g	21.1 g	21.8 g	24.5 g	32.6 g	30.1 g	27.5 g	17.3 g	22.2 g													
22 g	15.6 g	24.4 g	26.9 g	18.7 g	20.4 g	24.8 g	21.9 g	24.1 g	27.3 g	24.8 g	14.7 g	22.1 g													
17(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	24(水)	25(木)	26(金)	29(月)	30(火)																

日・曜日	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	24(水)	25(木)	26(金)	29(月)	30(火)
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう ふたじゃが ★いわしのかばやきふ セルフサかなごはん	コッペパン ぎゅうにゅう かぼちゃのポタージュ フランクフルトソーセージ だいこんサラダ いちじくジャム	わかめごはん はっこうにゅう(ジョア) ★たまごめきトマトのスー はるまき ブロッコリーのちゅうかあえ	ごはん ぎゅうにゅう アヒアコ しるみさかなフライ ギザド・デ・ボーヨ	ごはん ぎゅうにゅう はるまきスー ピーマンのにくづめフライ ひじきのちゅうかあえ	コッペパン ぎゅうにゅう やきそば なめこのみそしる モウカザメフライ ミニゼリー(ぶどう)	ごはん ぎゅうにゅう なめこのみそしる モウカザメフライ ミニゼリー(ぶどう)	ごはん ぎゅうにゅう なめこのみそしる モウカザメフライ ミニゼリー(ぶどう)	ごはん ぎゅうにゅう なめこのみそしる モウカザメフライ ミニゼリー(ぶどう)	ごはん ぎゅうにゅう なめこのみそしる モウカザメフライ ミニゼリー(ぶどう)
ざいりょう	精白米 70	コッペパン 1コ	精白米 75	精白米 70	精白米 70	コッペパン 1コ	精白米 70	精白米 70	精白米 70	精白米 75
	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	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 じゃがいも 25 カットポテト 25 玉ねぎ 30 糸こんにやく 15 人参 10 むきえだまめ 3 濃口しょうゆ 5 みりん 1 なたね油 1 削り節 0.5	豚肉 15 かぼちゃ 25 キャベツ 10 玉ねぎ 20 ソテーオニオン 5 じゃがいも 10 人参 7 ほうれん草 5 豆乳(無調整) 20 食塩 8 こしょう 0.02 なたね油 1	ベーコン 20 玉ねぎ 30 トマト水煮 20 人参 10 ズッキーニ 8 冷凍おろしにんにく 0.1 ポークブイオン 5 淡口しょうゆ 4 食塩 0.3 こしょう 0.04 片栗粉 0.25	鶏肉 細切れ 20 カットポテト 10 玉ねぎ 15 人参 10 ホールコーン 8 白ねぎ 3 冷凍おろしにんにく 0.1 ポークブイオン 10 食塩 0.3 こしょう 0.02 なたね油 1	鶏肉 細切れ 25 中華そば 3 人参 20 白菜 20 玉ねぎ 15 人参 10 ホールコーン 8 白ねぎ 3 冷凍おろしにんにく 0.1 ポークブイオン 10 食塩 0.3 こしょう 0.02 なたね油 1	鶏肉 細切れ 40 豆腐 15 冬瓜 30 なめこ 25 人参 10 青ねぎ 3 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 だし昆布 0.02 なたね油 1	鶏肉 細切れ 20 豆腐 15 冬瓜 30 なめこ 25 人参 10 青ねぎ 3 信州みそ 5.5 赤みそ 5 ポークブイオン 2 みりん 1 削り節 0.5 なたね油 0.5	鶏肉 細切れ 35 厚揚げ 20 かぼちゃ 15 玉ねぎ 15 人参 10 青ねぎ 3 信州みそ 5.5 赤みそ 5 ポークブイオン 2.5 みりん 1 削り節 0.5 赤魚の醤油焼き(50g) 1コ	豚肉 25 大根 20 里芋 15 玉ねぎ 10 人参 10 冷凍おろしにんにく 0.15 カレーウA 9 カレーウB 9 ポークブイオン 7 濃口しょうゆ 1 なたね油 1	豚肉 30 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 カレーウA 9 カレーウB 9 ポークブイオン 7 濃口しょうゆ 1 なたね油 1
	★いわしでん粉付き(50g) 1コ なたね油 4 冷凍おろししょうが 0.3 濃口しょうゆ 4 みりん 2 砂糖 2	フランクフルトソーセージ(40g) 1コ トマトケチャップ 5 まぐろ油漬 10 大根 25 人参 5 青じそドレッシング 3.3	春巻(50g) 1コ 揚げ油 4 ささみフレーク 10 ブロッコリー 25 人参 5 中華ドレッシング 3	鶏肉 細切れ 20 玉ねぎ 20 トマト水煮 5 トマトケチャップ 5 冷凍おろしにんにく 0.1 食塩 0.01 こしょう 0.01 砂糖 1.5 濃口しょうゆ 1.5 ごま油 1	鶏肉 細切れ 20 中華そば 3 人参 20 白菜 20 玉ねぎ 15 人参 10 ホールコーン 8 白ねぎ 3 冷凍おろしにんにく 0.1 ポークブイオン 10 食塩 0.3 こしょう 0.02 なたね油 1	鶏肉 細切れ 40 豆腐 15 冬瓜 30 なめこ 25 人参 10 青ねぎ 3 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 だし昆布 0.02 なたね油 1	鶏肉 細切れ 20 豆腐 15 冬瓜 30 なめこ 25 人参 10 青ねぎ 3 信州みそ 5.5 赤みそ 5 ポークブイオン 2 みりん 1 削り節 0.5 なたね油 0.5	鶏肉 細切れ 35 厚揚げ 20 かぼちゃ 15 玉ねぎ 15 人参 10 青ねぎ 3 信州みそ 5.5 赤みそ 5 ポークブイオン 2.5 みりん 1 削り節 0.5 赤魚の醤油焼き(50g) 1コ	豚肉 25 大根 20 里芋 15 玉ねぎ 10 人参 10 冷凍おろしにんにく 0.15 カレーウA 9 カレーウB 9 ポークブイオン 7 濃口しょうゆ 1 なたね油 1	豚肉 30 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 カレーウA 9 カレーウB 9 ポークブイオン 7 濃口しょうゆ 1 なたね油 1
	669 kcal	593 kcal	681 kcal	654 kcal	613 kcal	555 kcal	625 kcal	663 kcal	602 kcal	628 kcal
	32 g	26.1 g	21 g	28 g	22 g	24.5 g	28.8 g	29.8 g	33.4 g	23.8 g
	23.3 g	23.5 g	23.7 g	23.9 g	23.1 g	19.3 g	23.1 g	19.1 g	20.3 g	14.9 g
	17(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	24(水)	25(木)	26(金)	29(月)	30(火)

＜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。
○8・9月に使用するお米は、青森県でとれた「はれわた」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Instagramで見ることができます。

令和6年度 池田産給食献立コンテスト 採用献立
(池田市市内の小中学生が考えた給食)

じっしび 実施日	こんだて 献立名	かんが 考えた人の学校名
8/29(金)	スマイル玉ねぎソース魚焼き	池田小学校

※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

食育の日 ～ コロンビア ～
今月も大阪・関西万博に参加する
国の料理が登場します。

＜アヒアコ＞
アヒアコは炒めた鶏肉に水を加え、じゃがいもやとうもろこしを入れて煮込む料理です。じゃがいもをあえて煮崩すように煮込むのが特徴です。

＜ギザド・デ・ボーヨ＞
鶏肉をトマトソースで煮込んだ料理です。ごはんのにせて食べます。

今月の給食で使用している旬の食材

スマイル玉ねぎ・スマイルじゃがいも
えだまめ・かぼちゃ・きゅうり・ゴーヤ・ズッキーニ・なら
さやいんげん・チンゲン菜・冬瓜・ホールコーン・なす
ピーマン・レタス・しいたけ・いわし・さんま・いちじく・ぶどう

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
(池田市市内の小中学生が考えた給食)

じっしび 実施日	こんだて 献立名	かんが 考えた人の学校名
9/18(木)	わかめごはん	いけだちゅうがっこう 池田中学校
	卵とトマトのスー	
	春巻	
	ブロッコリーの中華和え	

ナイスアイデアポイント!
6つの基礎食品群を取り入れた、色とりどりの栄養満点給食