除去副食用

令和8年 2月分 中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	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	12(木)	13(金)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)
献立	ごはん 牛乳 豚じゃが ささみフライ ブロッコリーのサラダ ミルメーク(ココア)	ごはん 牛乳 鬼除け汁 ★いわしの蒲焼風 セルフ手巻きの具 手巻きのり	コッペパン 牛乳 ABCマカロニスープ ハンバーグ かぼちゃサラダ クリームゴールド	ごはん はっ酵乳(アシドミルク) ビーフカレー フランクフルトソーセージ キャベツとコーンのソテー	ごはん 牛乳 わかめスープ 春巻き 豚キムチ ミニゼリー(りんご)	ごはん 牛乳 肉団子の酢豚風 いんげんのごま炒め ぶどうゼリー 型抜きチーズ	ごはん 牛乳 ごもく汁 にしんの煮付け かぶのサラダ 豆大福	ごはん はっ酵乳(ジョア) 豚汁 かき揚げ ひじきの和え物 きらず揚げ	わかめごはん 牛乳 含め煮 ★ウインナーソーセージ 肉野菜炒め	ごはん 牛乳 ほうれん草のすまし汁 鶏肉の唐揚げ 人参しりしりー みかんクレープ	ごはん 牛乳 八宝菜 たらのゆず風味煮 トッポギ	揚げパン 牛乳 野菜ラーメン ポテトサラダ スライスチーズ	ごはん 牛乳 こしね汁 ぎゅうてん ほうれん草のごま和え のり佃煮
材料	精白米 90 普通牛乳 1本 豚肉 39 じゃがいも 26 カットポテト 39 玉ねぎ 39 糸こんにゃく 19.5 人参 13 さやいんげん 3.9 濃口しょうゆ 6.5 砂糖 2.86 みりん 1.3 なたね油 1.3 削り節 0.65 ささみフライ(55g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2 まぐろ油漬 13 ブロッコリー 32.5 人参 6.5 醤油ドレッシング 5.2 ミルメーク(ココア)(8g) 1コ	精白米 90 普通牛乳 1本 豚肉 26 大豆 13 大根 32.5 人参 13 ささがきごぼう 13 青ねぎ 3.9 信州みそ 7.15 赤みそ 6.5 削り節 2.6 ★いわしてん粉付き(50g) 1コ なたね油 5.2 冷凍おろししょうが 0.39 濃口しょうゆ 5.2 みりん 2.6 砂糖 2.6 鶏ひき肉 26 玉ねぎ 19.5 人参 6.5 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 1.43 日本酒 1.3 みりん 1.3 なたね油 0.65 手巻きのり(5g) 1コ 節分献立	普通牛乳 1本 アルファベットマカロニ 5.2 鶏肉 細切れ 26 キャベツ 26 玉ねぎ 26 じゃがいも 13 人参 6.5 パセリ(乾) 0.05 ポークブイヨン 6.5 淡口しょうゆ 5.2 食塩 0.39 こしょう 0.03 ハンバーグ(50g) 1コ トマトケチャップ 6.5 濃厚ソース 2.6 ポンレスハム 13 かぼちゃ 23.4 玉ねぎ 13 ノンエッグマヨ 6.5 砂糖 0.65 食酢 0.26 食塩 0.05 クリームゴールド(15g)(乳含む) 1コ	精白米 95 はっ酵乳(アシドミルク) 1本 牛肉 39 玉ねぎ 39 じゃがいも 19.5 カットポテト 19.5 人参 13 冷凍おろしにんにく 0.2 カレールウA 10.4 カレールウB 10.4 ポークブイヨン 7.8 濃口しょうゆ 0.65 なたね油 1.3 フランクフルトソーセージ(40g) 1コ まぐろ油漬 13 キャベツ 19.5 ホールコーン 3.9 淡口しょうゆ 0.65 食塩 0.04 こしょう 0.01 なたね油 0.65	精白米 90 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 なると 13 乾燥わかめ 0.39 玉ねぎ 19.5 白菜 19.5 人参 13 ガラスープ 23.4 淡口しょうゆ 4.55 食塩 0.26 こしょう 0.03 春巻き(50g) 1コ 揚げ油 4 豚肉 32.5 白菜キムチ 13 人参 6.5 にら 2.6 みりん 0.33 日本酒 0.33 濃口しょうゆ 0.13 食塩 0.01 なたね油 0.65 ミニゼリー(りんご)(16g) 1コ	精白米 90 普通牛乳 1本 ミートボール(小) 52 玉ねぎ 45.5 白菜 45.5 人参 19.5 たけのこ 6.5 ピーマン 2.6 濃口しょうゆ 6.5 ガラスープ 6.5 トマトケチャップ 3.9 砂糖 2.6 食酢 1.3 片栗粉 1.3 なたね油 1.3 豚肉 13 さやいんげん 19.5 人参 9.1 白すりごま 0.33 白いりごま 0.33 砂糖 1.3 淡口しょうゆ 0.86 みりん 0.39 ごま油 0.65 ダイスゼリー(ぶどう) 52 型抜きチーズ(10g) 1コ	精白米 90 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 19.5 厚揚げ 19.5 ささがきごぼう 13 白菜 13 人参 13 えのきたけ 6.5 小松菜 6.5 淡口しょうゆ 5.2 食塩 0.26 削り節 2.6 だし昆布 0.26 にしんの煮付け(40g) 1コ ポンレスハム 10.4 かぶ 32.5 ホールコーン 6.5 ごまドレッシング 5.2 豆大福(60g)<直送> 1コ	精白米 90 はっ酵乳(ジョア) 1本 豚肉 32.5 大根 26 里芋 13 玉ねぎ 13 人参 6.5 青ねぎ 3.9 信州みそ 7.15 赤みそ 6.5 削り節 3.25 かき揚げ(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 5.85 濃口しょうゆ 2.99 砂糖 2.6 片栗粉 0.39 まぐろ油漬 13 千しひじき 0.65 きゅうり 15.6 人参 6.5 ホールコーン 6.5 食酢 2.21 濃口しょうゆ 1.69 砂糖 1.3 ごま油 1.04 きらず揚げ(8g) 1コ	精白米 95 わかめご飯の素 1.95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 32.5 焼き竹輪 13 ミニがんもどき 26 じゃがいも 19.5 カットポテト 19.5 大根 32.5 人参 19.5 こんにゃく 13 さやいんげん 6.5 濃口しょうゆ 6.5 砂糖 2.99 みりん 1.3 削り節 0.65 ★ウインナーソーセージ(20g) 2コ 豚肉 26 キャベツ 19.5 玉ねぎ 6.5 人参 6.5 淡口しょうゆ 0.65 食塩 0.1 こしょう 0.03 片栗粉 0.33 なたね油 0.65	精白米 90 普通牛乳 1本 豚肉 26 豆腐 32.5 油揚げ 6.5 ほうれん草 26 人参 9.1 白ねぎ 3.9 淡口しょうゆ 5.2 食塩 0.13 削り節 2.6 だし昆布 0.26 鶏肉 52 冷凍おろしにんにく 0.2 日本酒 1.95 食塩 0.33 こしょう 0.01 片栗粉 7.8 揚げ油 4 まぐろ油漬 10.4 人参 32.5 玉ねぎ 10.4 和風だし 0.52 濃口しょうゆ 0.39 食塩 0.01 なたね油 0.65 みかんクレープ(35g) 1コ (卵乳小麦不使用)<直送>	精白米 90 普通牛乳 1本 豚肉 52 白菜 45.5 玉ねぎ 45.5 人参 19.5 緑豆もやし 19.5 たけのこ 6.5 生しいたけ 3.9 淡口しょうゆ 4.55 オイスターソース 0.78 食塩 0.39 こしょう 0.05 片栗粉 3.25 なたね油 1.3 たらのゆず風味煮(50g) 1コ トッポギ 32.5 トマトケチャップ 7.02 コチジャン 0.87 濃口しょうゆ 0.73 砂糖 0.43 なたね油 0.43 旧正月	コッペパン(小麦45g) 1コ 揚げ油 4 グラニュー糖 10 普通牛乳 1本 中華めん 52 鶏肉 細切れ 26 なると 5.2 キャベツ 19.5 緑豆もやし 13 人参 13 青ねぎ 3.9 ポークブイヨン 26 淡口しょうゆ 6.5 食塩 0.07 こしょう 0.04 なたね油 0.65 ごま油 0.39 ポンレスハム 6.5 カットポテト 26 きゅうり 6.5 ホールコーン 3.9 ノンエッグマヨ 9.1 砂糖 0.65 食酢 0.65 食塩 0.1 スライスチーズ(15g) 1コ	精白米 90 普通牛乳 1本 豚肉 32.5 豆腐 13 油揚げ 6.5 じゃがいも 13 つきこんにゃく 6.5 ささがきごぼう 6.5 人参 6.5 白ねぎ 6.5 生しいたけ 3.9 赤みそ 7.8 白みそ 7.8 削り節 3.25 だし昆布 0.13 なたね油 0.65 お好み焼き(50g) 1コ 濃厚ソース 5.2 あおのり 0.07 焼き竹輪 13 ほうれん草 19.5 人参 6.5 白すりごま 0.39 練りごま 0.39 濃口しょうゆ 1.3 砂糖 1.21 みりん 0.45 のり佃煮(10g) 1コ 食育の日 群馬県の料理
ｴﾈﾙｷﾞｰ	812 kcal	794 kcal	901 kcal	810 kcal	792 kcal	733 kcal	849 kcal	779 kcal	837 kcal	845 kcal	723 kcal	695 kcal	731 kcal
蛋白質	35.2 g	40.6 g	34.7 g	29.8 g	30 g	26 g	32.3 g	26.5 g	37.5 g	35.8 g	34.1 g	28.1 g	29.8 g
脂質	23.7 g	26.9 g	36.8 g	24.7 g	30.3 g	22 g	23 g	22 g	33 g	32.7 g	16.2 g	31.2 g	21.3 g

日・曜日	20(金)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)
献立	ごはん はっ酵乳(アシドミルク) マーボー厚揚げ 揚げ棒ぎょうざ チンゲン菜の炒め物 ミニフィッシュ	ごはん 牛乳 チキンカレー 枝豆コーン フルーツヨーグルト	パインパン はっ酵乳(ジョア) 豚肉のトマト煮 チキンナゲット コールスロー	ごはん 牛乳 チャプチェ 鶏肉の香味だれ 水菜と玉ねぎのサラダ 韓国のり	ごはん 牛乳 あおさのみそ汁 ミンチカツ 白菜の梅和え おさつチップ
材料	精白米 90 はっ酵乳(アシドミルク) 1本 豚ひき肉 32.5 厚揚げ(小) 58.5 玉ねぎ 52 人参 26 たけのこ 6.5 白ねぎ 6.5 冷凍おろししょうが 1.3 冷凍おろしにんにく 0.13 八丁味噌 5.85 濃口しょうゆ 3.25 砂糖 1.3 日本酒 0.65 トウバンジャン 0.13 食塩 0.07 こしょう 0.01 片栗粉 0.98 棒ぎょうざ(40g) 1コ 揚げ油 4 鶏肉 細切れ 19.5 チンゲン菜 19.5 玉ねぎ 13 人参 6.5 濃口しょうゆ 0.52 食塩 0.13 こしょう 0.01 片栗粉 0.33 なたね油 0.65 ミニフィッシュ(5g) 1コ	精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 32.5 玉ねぎ 45.5 じゃがいも 19.5 カットポテト 19.5 人参 13 冷凍おろしにんにく 0.2 カレールウA 10.4 カレールウB 10.4 ポークブイヨン 7.8 濃口しょうゆ 0.65 なたね油 1.3 カットウインナー 13 むきえだまめ 13 ホールコーン 6.5 人参 6.5 濃口しょうゆ 0.52 砂糖 0.26 なたね油 0.65 ヨーグルト 13 黄桃(缶詰) 26 りんご(缶詰) 13	パインパン(小麦80g) 1コ はっ酵乳(ジョア) 1本 豚肉 58.5 じゃがいも 19.5 カットポテト 19.5 玉ねぎ 32.5 大根 19.5 人参 19.5 トマト水煮 13 トマトピューレー 6.5 ほうれん草 6.5 トマトケチャップ 1.3 濃口しょうゆ 1.3 砂糖 1.3 スープストック 0.65 食塩 0.13 なたね油 0.65 チキンナゲット(18g) 3コ 揚げ油 4 まぐろ油漬 13 キャベツ 26 人参 6.5 ホールコーン 6.5 フレンチドレッシング 5.2	精白米 90 普通牛乳 1本 豚肉 39 緑豆はるさめ 16.9 玉ねぎ 32.5 人参 19.5 小松菜 13 エリンギ 13 ピーマン 3.9 冷凍おろししょうが 0.26 濃口しょうゆ 7.8 砂糖 3.9 日本酒 2.6 食塩 0.26 なたね油 0.78 ごま油 0.52 鶏肉 細切れ 78 冷凍おろししょうが 0.39 冷凍おろしにんにく 0.26 白いりごま 0.26 みりん 4.55 濃口しょうゆ 2.6 食酢 1.3 砂糖 1.04 片栗粉 0.39 ごま油 0.39 玉ねぎ 19.5 水菜 13 きゅうり 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 5.2 韓国のり(2g) 1コ	精白米 90 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 豆腐 19.5 あおさ 0.07 大根 19.5 玉ねぎ 13 人参 13 えのきたけ 9.1 白ねぎ 3.9 赤みそ 7.8 白みそ 7.8 削り節 3.25 だし昆布 0.13 ミンチカツ(60g) 1コ 揚げ油 4 白菜 45.5 人参 6.5 梅肉 1.95 淡口しょうゆ 0.65 砂糖 0.33 食塩 0.01 おさつチップ(5g) 1コ
ｴﾈﾙｷﾞｰ	856 kcal	782 kcal	845 kcal	847 kcal	762 kcal
蛋白質	34.3 g	25.1 g	40 g	39.4 g	28.2 g
脂質	29 g	26.5 g	25.5 g	29.7 g	26.1 g

旧正月

旧正月は、旧暦のお正月です。春節とも呼ばれ、
アジア諸国や沖縄県で祝われる盛大なお祭りです。
豊かさを願う「魚料理」、生活や仕事が向上することを願う「餅」、
繁栄が続くことを願う「ゆず」などが食べられます。

旧暦と新暦のちがい

	旧暦	新暦
日数の数え方	月の満ち欠けと太陽の動きを組み合わせて数える	太陽の動きに沿って数える
一年の日数	約354日	約365日
お正月の日	2月17日 ※毎年変わります	1月1日
祝っている国、地域	アジア諸国、沖縄県	世界各国

リクエスト給食

今月の給食は、中学3年生(後期課程9年生)を
対象に行った「リクエスト給食」のアンケート結果から、
票数の多かった料理が登場します。
「 」マークがある日に注目してみましょう!

食育の日 ～群馬県～

<こしね汁>
群馬県の南部でよく採れる「**こ**んにゃく」「**し**いたけ」「**ね**ぎ」が入った
汁物でそれぞれの食材の頭文字をとって「**こしね**汁」と名付けられました。

<ぎゅうてん>
お好み焼きのような料理です。鉄板にぎゅうっと押し付けることから
「ぎゅうてん」と名付けられました。

<ほうれん草>
生産量は全国の上位を占めており、その量は年間22400トンです。

今月の給食で使用している旬の食材

かぶ キャベツ ごぼう 小松菜 春菊 大根 ねぎ 白菜 ブロッコリー
ほうれん草 水菜 たら のり ひじき 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。
○2月に使用するお米は、豊能町でとれた「キヌヒカリ」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