除去副食用

令和8年 4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。★4月は卵を使用した料理はありません。※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	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	27(月)	28(火)	30(木)
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう とうふのすましじる ポテトコロッケ セルフたかなごはん	コッペパン ぎゅうにゅう やきそば とりにくのてりやき えだまめコーン	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) チキンカレー モウカザメフライ はるキャベツのごまサラダ	ごはん ぎゅうにゅう ぐだくさんみそしる あかうおのしょうゆやき だいずたっぷりひじきに	ごはん はっこうにゅう(ジョア) とりにくととんじゃがいものにもの こめこのあげたこやき れんこんのきんぴら あじつけのり	ごはん ぎゅうにゅう はるキャベツのみそしる さばのしおやき セルフたけのこごはん	コッペパン ぎゅうにゅう はるやさいのクリームシチュー フランクフルトソーセージ だいこんサラダ いちごジャム	わかめごはん ぎゅうにゅう おいわいすましじる ミンチカツ プリンタルト	ごはん ぎゅうにゅう はっぽうさい にらまんじゅう はるさめナムル	ごはん ぎゅうにゅう ちゃうかスープ はるまき ぶたにくとはるキャベツのみそいため	ごはん ぎゅうにゅう とりすき にしんのにつけ りんごミックス	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) ポークカレー ブロッコリーのマヨサラダ かたぬきチーズ
ざいりょう	精白米 70 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 15 豆腐 20 油揚げ 5 新玉ねぎ 20 白菜 15 人参 5 青ねぎ 3 淡口しょうゆ 4.5 食塩 0.1 削り節 2 だし昆布 0.2 ポテトコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4 豚ひき肉 15 人参 7 たかな漬 5 白ねぎ 5 日本酒 0.5 砂糖 0.3 オイスターソース 0.2 中華スープの素 0.08 ごま油 0.5	コッペパン 1コ 普通牛乳 1本 中華そば 40 豚肉 15 春キャベツ 30 緑豆もやし 25 新玉ねぎ 25 人参 10 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 こしょう 0.02 なたね油 1 鶏肉 細切れ 60 冷凍おろししょうが 0.13 濃口しょうゆ 3.8 砂糖 1.3 みりん 0.8 片栗粉 0.26 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	精白米 75 はっ酵乳(アシドミルク)(桜柄) 1本 鶏肉 細切れ 25 新玉ねぎ 35 新じゃがいも 15 カットポテト 15 人参 10 グリンピース 2 冷凍おろしにんにく 0.15 カレールウ(乳・小麦不使用) 16 ポークブイヨン 6 濃口しょうゆ 0.5 なたね油 1 令和8年度よりカレールウはアレルギーフリー(28品目不使用)です。 モウカザメフライ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4 ポンレスハム 7 春キャベツ 20 人参 5 白すりごま 1.5 練りごま 1 食酢 1.2 淡口しょうゆ 0.7 砂糖 0.2 食塩 0.03 オリーブ油 1.2	精白米 70 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 25 乾燥わかめ 0.3 新玉ねぎ 20 大根 15 人参 5 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 赤魚の醤油焼き(50g) 1コ 豚肉 10 大豆 10 油揚げ 3 干しひじき 0.5 人参 5 濃口しょうゆ 2 砂糖 1.3 みりん 1 削り節 1 なたね油 0.5	精白米 75 はっ酵乳(ジョア) 1本 鶏肉 細切れ 30 新じゃがいも 25 カットポテト 25 新玉ねぎ 30 糸こんにゃく 15 人参 10 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 米粉のたこ焼き(20g) 2コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4 豚肉 15 れんこん 10 人参 5 むきえだまめ 5 白すりごま 0.5 濃口しょうゆ 1.1 砂糖 0.85 ごま油 0.5 味付けのり(2g) 1コ	精白米 70 普通牛乳 1本 豚肉 25 春キャベツ 25 新玉ねぎ 20 人参 5 ほうれん草 5 赤みそ 6 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.1 さば切身(50g) 1コ 精製塩 0.1 鶏肉 細切れ 15 油揚げ 3 たけのこ 5 人参 5 削り節 0.5 濃口しょうゆ 2 みりん 1.26	コッペパン 1コ 普通牛乳 1本 豚肉 25 新じゃがいも 25 新玉ねぎ 20 春キャベツ 10 人参 10 小松菜 5 豆乳(無調整) 20 ホワイトルウ(乳・小麦不使用) 9 ポークブイヨン 5 食塩 0.3 フランクフルトソーセージ(40g) 1コ まぐろ油漬 10 大根 20 人参 5 青じそドレッシング 3 いちごジャム(15g) 1コ	精白米 75 わかめご飯の素 1.5 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 25 桜型かまぼこ 3 お祝いかまぼこ 3 大根 25 白菜 20 人参 7 淡口しょうゆ 4.5 食塩 0.1 削り節 2 だし昆布 0.2 ミンチカツ(50g) 1コ 揚げ油 4 プリンタルト(22g) 1コ (卵乳小麦不使用)<直送> 1年生給食スタート! 入学・進級 お祝い献立	精白米 70 普通牛乳 1本 豚肉 30 切いか 10 白菜 35 新玉ねぎ 35 人参 15 緑豆もやし 20 生しいたけ 3 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 にらまんじゅう(30g) 1コ ポンレスハム 8 緑豆はるさめ 3 人参 5 きゅうり 5 白いりごま 0.4 食酢 1.5 淡口しょうゆ 1.5 砂糖 1.2 食塩 0.1 ごま油 1.2	精白米 70 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 20 なると 10 新玉ねぎ 15 大根 15 人参 10 小松菜 5 ガラスープ 18 淡口しょうゆ 3.5 食塩 0.5 こしょう 0.02 春巻き(50g) 1コ 揚げ油 4 豚肉 20 春キャベツ 15 人参 5 ピーマン 2 冷凍おろしにんにく 0.2 冷凍おろししょうが 0.2 赤みそ 3 濃口しょうゆ 0.5 みりん 0.5 砂糖 0.5 なたね油 0.5	精白米 70 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 30 豆腐 30 白菜 35 新玉ねぎ 30 こんにゃく 10 人参 8 ささがきごぼう 5 えのきたけ 5 白ねぎ 5 濃口しょうゆ 5 砂糖 2 みりん 1 なたね油 1 にしんの煮付け(50g) 1コ りんご(缶詰) 25 ダイスゼリー(りんご) 20	精白米 75 はっ酵乳(アシドミルク) 1本 豚肉 25 新玉ねぎ 35 新じゃがいも 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(乳・小麦不使用) 16 ポークブイヨン 6 濃口しょうゆ 0.5 なたね油 1 令和8年度よりカレールウはアレルギーフリー(28品目不使用)です。 まぐろ油漬 10 ブロッコリー 20 人参 5 ノンエッグマヨ 5 型抜きチーズ(10g) 1コ
ｴﾈﾙｷﾞｰ	601 kcal	646 kcal	731 kcal	579 kcal	649 kcal	630 kcal	589 kcal	706 kcal	563 kcal	671 kcal	660 kcal	637 kcal
蛋白質	22.3 g	32.7 g	21.7 g	31.9 g	23.8 g	31.5 g	35.8 g	23.5 g	24 g	24.1 g	26 g	20.9 g
脂質	20.6 g	28.3 g	19.5 g	18.6 g	14.5 g	28.7 g	23.7 g	28.3 g	15.9 g	27.6 g	22.9 g	18.7 g

<学校給食用半製品の材料>　≪除去副食用≫

保存料は使用していません

14日(火)	14日(火)	15日(水)・20日(月)	16日(木)	17日(金)	20日(月)	20日(月)	23日(木)	23日(木)	23日(木)	23日(木)		24日(金)		27日(月)		28日(火)
ポテトコロッケ(50g)	たかな漬	むきえだまめ	モウカザメフライ(50g)	赤魚の醤油焼き(50g)	米粉のたこ焼き(20g)	れんこん	桜型かまぼこ	お祝いかまぼこ	ミンチカツ(50g)	プリンタルト(22g)(卵乳小麦不使用)<直送>		にらまんじゅう(30g)		春巻き(50g)		にしんの煮付け(50g)
マッシュポテト じゃが芋 玉ねぎ 人参 澱粉 食塩 酢 コショウ 〔衣〕 パン粉(小麦) 小麦粉	高菜 漬け原材料 食塩 ウコン粉 唐辛子 酸味料	えだ豆(大豆) 食塩	モウカザメ パン粉 (小麦) バッターミックス (小麦) 塩 胡椒	赤魚 醤油 砂糖 みりん風調味料	米粉 キャベツ タコ 砂糖 食塩 和風だしの素 加工でんぷん 膨張剤 安定剤 (キサンタンガム) (一部に 大豆を含む)	蓮根 酢酸 ビタミンC	魚肉(スケソウタラ) 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂 着色料 クチナシ・トマト	魚肉(スケソウタラ) 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂 着色料 クチナシ・トマト	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 〔衣〕 パン粉 (小麦・大豆) バッター粉 (小麦・大豆) 増粘多糖類	砂糖 豆乳(大豆) 米粉 ショートニング 加工油脂 コーンフラワー 植物油 水溶性食物繊維 大豆粉(大豆) 食塩 加工デンプン ゲル化剤 (増粘多糖類)	カラメル色素 炭酸Ca 乳化剤(大豆) ピロリン酸第二鉄 紅麹色素 香料 増粘剤 (キサンタンガム) メタリン酸Na 安定剤 (キサンタンガム) カロチノイド色素	〔具〕 豚肉 キャベツ にら ながねぎ 豚脂 コーンスターチ しょうゆ 酵母エキス 米油 小麦粉加工品(小麦) にんにく 砂糖 しょうが パン粉(小麦) 食塩 発酵調味料 こしょう	〔皮〕 小麦粉 こんにゃく 大豆粉末(大豆) 食塩 砂糖 小麦でん粉(小麦) 粉末状小麦 たん白(小麦)	野菜 たまねぎ キャベツ にんじん もやし たけのこ 植物油脂 (ごま 大豆) 小麦粉 粒状植物性 たん白(大豆) 鶏肉 しょうゆ ショートニング (大豆) はるさめ 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	〔皮〕 小麦粉 植物油脂(大豆) 粉あめ ショートニング (大豆) 粉末油脂 食塩 グルテン(小麦) 加工でん粉 ソルビトール 増粘剤 加工でん粉 キサンタンガム 乳化剤	にしん 三温糖 醤油 発酵調味料 食塩 加工澱粉 生姜

<お知らせ>
〇加工食品等は、「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。
〇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。
〇いくら・えび・かに・くるみ・そば・落花生は使用していません。
〇4月に使用するお米は、青森県でとれた「まっしぐら」を使用しています。

令和7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	献立名	考えた人の学校名
17(金)	具だくさんみそ汁	ほそごう学園
	赤魚の醤油焼き	
	大豆たっぷりひじき煮	

※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。

ナイスアイデアポイント!

栄養満点な和食給食。温かいみそ汁からたくさんの栄養素をとることができます。

今月の給食で使用している旬の食材

新玉ねぎ、新じゃがいも、春キャベツ、グリンピース
ごぼう、たけのこ、しいたけ、にら、のり、ひじき、わかめ
いちご、いか

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