

除去副食用



令和8年 4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。★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。

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)
献立	ごはん 牛乳 豆腐のすまし汁 ポテトコロッケ セルフ高菜ごはん プリンタルト	コッペパン 牛乳 焼きそば 鶏肉の照り焼き 枝豆コーン オレンジマーマレード	ごはん はっ酵乳(アシドミルク) チキンカレー モウカザメフライ 春キャベツのごまサラダ	ごはん 牛乳 具だくさんみそ汁 赤魚の醤油焼き れんこんのきんぴら煮 玄米みたらし	ごはん はっ酵乳(ジョア) 鶏肉と新じゃがいもの煮物 米粉の揚げたこ焼き れんこんのきんぴら 味付けのり	ごはん 牛乳 春キャベツのみそ汁 さばの塩焼き セルフたけのこごはん ミルク(コーヒー)	コッペパン 牛乳 春野菜のクリームシチュー フランクフルトソーセージ 大根サラダ いちごジャム	わかめごはん 牛乳 お祝いすまし汁 ミンチカツ 切干大根のソース炒め きらず揚げ	ごはん 牛乳 八宝菜 中華スープ 春巻き 豚肉と春キャベツのみそ炒め ミニフィッシュ	ごはん 牛乳 鶏すき にしんの煮付け りんごミックス	ごはん 牛乳 はっ酵乳(アシドミルク) ポークカレー チキンナゲット ブロックリーのマヨサラダ 型抜きチーズ	
材料	精白米 90 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 19.5 豆腐 26 油揚げ 6.5 新玉ねぎ 26 白菜 19.5 人参 6.5 青ねぎ 3.9 淡口しょうゆ 5.85 食塩 0.13 削り節 2.6 だし昆布 0.26 ポテトコロッケ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2 豚ひき肉 19.5 人参 9.1 たかな漬 6.5 白ねぎ 6.5 日本酒 0.65 砂糖 0.39 オイスターソース 0.26 中華スープの素 0.1 ごま油 0.65 プリンタルト(22g) 1コ (卵乳小麦不使用)＜直送＞ 入学・進級 お祝い献立	コッペパン(小麦80g) 1コ 普通牛乳 1本 中華そば 52 豚肉 19.5 春キャベツ 39 緑豆もやし 32.5 新玉ねぎ 32.5 人参 13 人参 13 ウスターソース 3.9 粉末ソース 3.25 濃厚ソース 1.56 食塩 0.26 だし昆布 0.03 なたね油 1.3 鶏肉 細切れ 78 冷凍おろししょうが 0.17 濃口しょうゆ 4.94 砂糖 1.69 みりん 1.04 片栗粉 0.34 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 オレンジマーマレード(15g) 1コ	精白米 95 はっ酵乳(アシドミルク)(桜柄) 1本 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 32.5 新玉ねぎ 45.5 新じゃがいも 19.5 カットポテト 19.5 人参 13 グリんピース 2.6 冷凍おろしにんにく 0.2 カレーウ(乳・小麦不使用) 20.8 ポークパイオン 7.8 濃口しょうゆ 0.65 なたね油 1.3 赤魚の醤油焼き(50g) 1コ 豚肉 13 大豆 13 油揚げ 3.9 干しひじき 0.65 人参 6.5 濃口しょうゆ 2.6 砂糖 1.69 白すりごま 1.3 削り節 1.3 なたね油 0.65 モウカザメフライ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2 ボンレスハム 9.1 春キャベツ 26 人参 6.5 白すりごま 1.95 練りごま 1.3 食酢 1.56 淡口しょうゆ 0.91 砂糖 0.26 食塩 0.03 オリーブ油 1.56	精白米 90 普通牛乳 1本 はっ酵乳(ジョア) 1本 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 32.5 乾燥わかめ 0.39 新じゃがいも 32.5 新玉ねぎ 26 大根 19.5 人参 6.5 糸こんにゃく 19.5 しめじ 6.5 青ねぎ 3.9 赤みそ 7.8 白みそ 7.8 削り節 3.25 だし昆布 0.13 米粉のたこ焼き(20g) 3コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2 豚肉 19.5 れんこん 13 人参 6.5 むきえだまめ 6.5 白すりごま 0.65 濃口しょうゆ 1.43 砂糖 1.11 ごま油 0.65 味付けのり(2g) 1コ	精白米 95 はっ酵乳(ジョア) 1本 普通牛乳 1本 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 39 新じゃがいも 32.5 春キャベツ 32.5 新玉ねぎ 26 人参 13 春キャベツ 39 ほうれん草 19.5 赤みそ 7.8 白みそ 7.8 削り節 2.6 だし昆布 0.13 さば切身(50g) 1コ 精製塩 0.13 フランクフルトソーセージ(40g) 1コ 鶏肉 細切れ 19.5 油揚げ 3.9 大根 6.5 人参 6.5 青じそドレッシング 3.9 いちごジャム(15g) 1コ ミルク(コーヒー)(5g) 1コ	精白米 90 コッペパン(小麦80g) 1コ わかめご飯の素 1.95 普通牛乳 1本 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 32.5 桜型かまぼこ 3.9 お祝いかまぼこ 3.9 大根 32.5 白菜 26 人参 13 小松菜 6.5 豆乳(無調整) 26 ホワトルウ(乳・小麦不使用) 11.7 ポークパイオン 6.5 食塩 0.39 まぐろ油漬 13 人参 26 人参 6.5 青じそドレッシング 3.9 いちごジャム(15g) 1コ 豚肉 15 切干大根 3 新玉ねぎ 10 粉かつお 0.2 あおのり 0.05 濃厚ソース 4 ウスターソース 1.3 食塩 0.1 こしょう 0.02 なたね油 0.5 きらず揚げ(8g) 1コ	精白米 90 わかめご飯の素 1.95 普通牛乳 1本 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 切いか 13 なると 13 白菜 45.5 新玉ねぎ 45.5 大根 39 人参 19.5 人参 13 小松菜 6.5 ガラスープ 3.9 オイスターソース 0.78 食塩 0.39 こしょう 0.05 片栗粉 2.6 なたね油 1.3 にらまんじゅう(30g) 2コ 豚肉 26 春キャベツ 19.5 ボンレスハム 10.4 人参 6.5 ピーマン 2.6 緑豆はるさめ 3.9 冷凍おろしにんにく 0.26 きゅうり 6.5 白いりごま 0.52 食酢 1.95 淡口しょうゆ 1.95 砂糖 1.56 食塩 0.13 ごま油 1.56 ミニフィッシュ(5g) 1コ	精白米 90 普通牛乳 1本 普通牛乳 1本 普通牛乳 1本 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 39 豆腐 39 新玉ねぎ 45.5 新じゃがいも 19.5 カットポテト 19.5 人参 13 人参 13 冷凍おろしにんにく 0.2 ささかぎごぼう 6.5 えのきたけ 6.5 白ねぎ 6.5 濃口しょうゆ 6.5 砂糖 2.6 みりん 1.3 なたね油 1.3 にしの煮付け(50g) 1コ りんご(缶詰) 32.5 ダイスゼリー(りんご) 26 まぐろ油漬 13 ブロッコリー 26 人参 6.5 ノンエッグマヨ 6.5 型抜きチーズ(10g) 1コ	精白米 95 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 鶏肉 細切れ 32.5 人参 39 新玉ねぎ 45.5 新じゃがいも 19.5 カットポテト 19.5 人参 13 人参 13 冷凍おろしにんにく 0.2 ポークパイオン 7.8 濃口しょうゆ 0.65 なたね油 1.3 チキンナゲット(18g) 3コ 揚げ油 4 まぐろ油漬 13 ブロッコリー 26 人参 6.5 ノンエッグマヨ 6.5 型抜きチーズ(10g) 1コ			
エネルギー	806 kcal	921 kcal	866 kcal	752 kcal	800 kcal	758 kcal	779 kcal	812 kcal	740 kcal	777 kcal	781 kcal	909 kcal
蛋白質	26.8 g	43.6 g	25.6 g	37.3 g	28.8 g	36.5 g	45.8 g	31.4 g	32.1 g	28.5 g	29.5 g	31.3 g
脂質	29.1 g	35.7 g	24.1 g	21.5 g	17.8 g	30.7 g	28 g	29 g	19.4 g	29.9 g	25.3 g	32.7 g

＜学校給食用半製品の材料＞

保存料は使用していません

	14日(火)	14日(火)	14日(火)	15日(水)・20日(月)	17日(金)	20日(月)	23日(木)	23日(木)	23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	30日(木)			
たかな漬	ポテトコロッケ(50g)	プリンタルト(22g)(卵乳小麦不使用)＜直送＞	むきえだまめ	赤魚の醤油焼き(50g)	米粉のたこ焼き(20g)	桜型かまぼこ	お祝いかまぼこ	ミンチカツ(60g)	にらまんじゅう(30g)	春巻き(50g)	にしんの煮付け(50g)	チキンナゲット(18g)				
高菜	マッシュポテト	砂糖	カラメル色素	えだ豆(大豆)	赤魚	米粉	魚肉(スケソウダラ)	魚肉(スケソウダラ)	豚肉	[具]	[皮]	野菜	[皮]	にしん	鶏肉	[衣]
漬け原材料	じゃが芋	豆乳(大豆)	炭酸Ca	食塩	醤油	キャベツ	加工澱粉	加工澱粉	鶏肉	豚肉	小麦粉	たまねぎ	小麦粉	三温糖	粉末状大豆	天ぷら粉
食塩	玉ねぎ	米粉	乳化剤(大豆)		砂糖	タコ	馬鈴薯澱粉	馬鈴薯澱粉	たまねぎ	キャベツ	こんにゃく	キャベツ	植物油(大豆)	醤油	たん白(大豆)	小麦粉
ウコン粉	人参	ショートニング	ピロリン酸第二鉄	みりん風調味料	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	パン粉(小麦)	にら	大豆粉末(大豆)	にんじん	粉あめ	発酵調味料	植物油(大豆)	でん粉
唐辛子	濃粉	加工油脂	紅麴色素		食塩	食塩	発酵調味料	発酵調味料	てん粉(馬鈴薯)	ながねぎ	食塩	もやし	ショートニング	食塩	(大豆)	食塩
酸味料	食塩	コーンフラワー	香料	16日(木)	和風だしの素	加工でんぷん	食塩	食塩	豚脂	コーンスターチ	小麦でん粉(小麦)	たけのこ	(大豆)	加工澱粉	でん粉	膨張剤
	酢	植物油	増粘剤	モウカザメ	加工でんぷん	膨張剤	加工油脂	加工油脂	食塩	コーンスターチ	小麦でん粉(小麦)	砂糖	植物油脂	粉末油脂	砂糖	コーンフラワー
	コショウ	水溶性食物繊維	(キサンタンガム)	モウカザメ	加工でんぷん	安定剤	着色料	着色料	食塩	しょうゆ	粉末状小麦	しょうゆ	(ごま 大豆)	生姜	しょうゆ	でん粉
	[衣]	大豆粉(大豆)	メタリン酸Na	イ(50g)	玄米	安定剤	着色料	着色料	酵母エキス	しょうゆ	たん白(小麦)	しょうゆ	小麦粉	生薑	食塩	ぶどう糖
	パン粉(小麦)	食塩	安定剤	モウカザメ	玄米	(キサンタンガム)	クチナシ・トマト	クチナシ・トマト	[衣]	米油	小麦粉	小麦粉	グルテン(小麦)		清酒	粉末しょうゆ
	小麦粉	加工でんぷん	(キサンタンガム)	パン粉	砂糖	(一部に大豆を含む)			パン粉	小麦粉加工品(小麦)	にんにく	粒状植物性	加工でん粉	チキンエキス調味料	魚醤	着色料製剤
		ゲル化剤	カロチノイド色素	(小麦)	醤油				パン粉	パン粉	砂糖	鶏肉	増粘剤	(小麦・大豆・鶏肉)	香辛料	揚げ油(大豆油)
		(増粘多糖類)		バターミックス	みりん				パン粉(小麦)	しょうが	しょうが	しょうゆ	加工でん粉	かつおエキス調味料	香辛料	
				塩	でん粉分解物	れんこん			食塩	パン粉(小麦)	パン粉(小麦)	ショートニング	キサンタンガム		添加物製剤	
				胡椒	寒天	蓮根			発酵調味料	食塩	食塩	(大豆)	乳化剤		・pH調整剤	
					加工でん粉	酢酸			こしょう	こしょう	こしょう	はるさめ			・V.C	
					酵素(一部に小麦大豆を含む)	ビタミンC						砂糖				
												食塩				
												酵母エキス				
												香辛料				

＜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。
- いくら・えび・かに・くるみ・そば・落花生は使用していません。
- 4月に使用のお米は、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



(池田市内の中学生在が考えた給食)

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、グリんピース、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



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。