

除去副食用

令和8年 5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

＜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	1(金)	7(木)	8(金)	11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)
ごはん	なめし ぎゅうにゅう わかたけじる かつおフライ かしわもち	ごはん はっこうにゅう(ジョア) ソーキじる ペリにもコロケ セルフコライス	ごはん ぎゅうにゅう あさりのスマイルみそしる とりにくのてりやき じゃこときゅうりのすのもの	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) キーマカレー フランクフルトソーセージ だいこんサラダ	ごはん ぎゅうにゅう かぼちゃのそぼろに あげたこやき ほうれんそうのごまいため のりつくだに	ごはん ぎゅうにゅう スマイルにんじんとはるやさいのポテ ハンバーグのデミソース クリームゴールド	ごはん ぎゅうにゅう けんちんじる ささみフライ まぐろのフレークに	ごはん ぎゅうにゅう じゃぶじゃぶ いかメンチカツ もやしのナムル	ごはん ぎゅうにゅう とろとろにも きびなごのかりかりフライ れんこんのにくみそいため おさつスティック	ごはん ぎゅうにゅう とろとろにも きびなごのかりかりフライ れんこんのにくみそいため おさつスティック	ごはん ぎゅうにゅう とろとろにも きびなごのかりかりフライ れんこんのにくみそいため おさつスティック	ごはん はっこうにゅう(ジョア) ちゅうかスープ はるまき スマイルにんじんとブロッコリーの マヨサラダ	ごはん ぎゅうにゅう コーンポタージュ ★ウインナーソーセージ セルフチキンライス
精白米	75	70	70	75	70	70	70	70	70	70	70	70	70
なめしの素	1.5												
普通牛乳	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本	1本
豚肉	20	25	6	25	30	20	15	30	30	17	15	20	20
乾燥わかめ	0.3	5	20	35	20	15	7	10	10	40	10	25	10
白菜	25	5	3	20	40	20	25	25	25	20	20	15	10
たけのこ	12	20	15	10	10	15	10	10	10	20	20	10	20
えのきたけ	7	10	15	10	15	10	10	10	10	15	15	7	10
淡口しょうゆ	3	0.3	0.15	16	5	5	4.2	5	1.5	1.5	1.5	0.15	10
食塩	0.2	4	3	6	2	2.7	2	0.2	0.2	7.2	0.03	3.5	5
削り節	2	1	5.5	1	1	0.25	0.2	6	6	3	3	0.2	5
だし昆布	0.2	0.17	5	0.5	0.5	0.02	0.1	3	2	2.4	5	0.02	15
かつおフライ(40g)	1コ			1コ									
揚げ油	4			10	4								
濃厚ソース	4			20	4								
かしわ餅(30g)<直送>	1コ			3									
たんご せつく こんだて 端午の節句献立													
おきなわけん りょうり 沖縄県の料理													
エネルギー	620 kcal	583 kcal	594 kcal	646 kcal	677 kcal	570 kcal	612 kcal	636 kcal	588 kcal	615 kcal	549 kcal	644 kcal	649 kcal
蛋白質	26.8 g	24.5 g	28.3 g	24.5 g	24.2 g	24.3 g	26.8 g	23.2 g	30.6 g	20.3 g	35 g	20.2 g	32.2 g
脂質	15.4 g	11.5 g	21.9 g	17.6 g	24 g	26.5 g	19.8 g	20.6 g	16.7 g	20.2 g	20.8 g	22.8 g	24 g

今月の給食で使用している旬の食材
スマイル人参・かぼちゃ・グリーンピース・ごぼう・たけのこ・
玉ねぎ・しいたけ・じゃがいも・マッシュルーム・
かつお・きびなご・あさり・たこ・ひじき・わかめ

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(池田市の中学生在が考えた給食)

実施日	献立名
20日(水)	豆乳のサーモンスープ スウェーデン風ミートボール キャロットラペ

考えた人の学校名: 北豊島中学校

ナイスアイデアポイント!
北欧の、フィンランド、スウェーデン、デンマークそれぞれでよく食べられている料理です。

保護者のみなさまへ <献立表 食材名の魚卵表記について>
※令和8年度より、魚卵が除去副食の対象外となったため、
食材名の記載方法を以下の通りに変更します。

- 稚魚の場合(例:ミニフィッシュ、ちりめんじゃこ等)
→魚卵は含まれていない。食品名のみ。
- 成魚、1匹まるごと食べる場合(例:きびなご、ししゃも等)
→魚卵を含む。食品名の後ろに「(魚卵含む)」を記載
- 成魚、筒形のものの場合(例:いわしの生姜煮、さんまの煮つけ等)
→内臓は処理されているため、魚卵を含む可能性は低いが、残っている可能性がある。
コンタミネーションとして含まれている可能性もある。
食品名の後ろに「(筒形)」を記載
- 成魚、開かれているもの場合(例:いわしの開き、あじの開き等)
→開いて調理されているため、魚卵を含む可能性は極めて低い。食品名の後ろに「(開き)」を記載

※白身魚フライ、ほっけ一夜干し等の切身に関しては従来どおり、食品名のみ記載となります。

日・曜日	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)
ごはん	ごはん ぎゅうにゅう じゃがいものみそしる ぼうぎょうざ ピーチしらたま	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくとやさいのしょうががに かきあげ ミニフィッシュ	バーカーパン ぎゅうにゅう ウインナーとキャベツのスープ ポテトコロケ ドライカレー スライスチーズ	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) ハヤシライス いわしのしょうががに セルフひじきごはん	ごはん はっこうにゅう(アシドミルク) ハヤシライス とうふナゲット ほうれんそうのサラダ
精白米	70	70	1コ	70	75
普通牛乳	1本	1本	1本	1本	1本
鶏肉 細切れ	20	40	15	15	30
じゃがいも	15	5	15	10	35
カットポテト	10	35	25	5	20
玉ねぎ	20	35	10	20	15
人参	10	15	0.04	15	15
ほうれん草	5	10	5	5	5
赤みそ	6	1	10	10	15
白みそ	6	1	5	5	15
削り節	2.5	10	0.25	3	5
だし昆布	0.1	4	0.2	1	1.5
棒ぎょうざ(40g)	1コ				
白玉団子(加糖)	30				
黄桃(缶詰)	20				
エネルギー	622 kcal	607 kcal	605 kcal	635 kcal	731 kcal
蛋白質	22.4 g	25.7 g	25.2 g	32.4 g	22.6 g
脂質	17.1 g	23.5 g	27.1 g	24.5 g	25.3 g

QRコード
ホームページ Instagram

<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。
○5月に使用するお米は、青森産とれた「まっしぐら」です。