

除去副食用

令和8年 5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	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)
献立	菜めし 牛乳 若竹汁 かつおフライ スマイル筑前煮 かしわ餅	ごはん はっ酵乳(ジョア) ソーキ汁 鶏肉の照り焼き セルフタコライス ハイチーズ	ごはん 牛乳 あさりのスマイルみそ汁 鶏肉の照り焼き じゃこときゅうりの酢の物 ヨーグルトレーズン	ごはん はっ酵乳(アシドミルク) キーマカレー フランクフルトソーセージ 大根サラダ	ごはん 牛乳 かぼちゃのそぼろ煮 揚げたご焼き ほうれん草のごま炒め ヨーグルト	コッペパン 牛乳 スマイル人参と春野菜のポトフ ハンバーグのデミソース そら豆のガーリックソテー クリームゴールド	ごはん 牛乳 けんちん汁 ささみフライ まぐろのフレック煮 ソファルトヨーグルト	ごはん 牛乳 チャパチェ いかメンチカツ もやしのナムル	ごはん 牛乳 豚じゃが 赤魚の醤油焼き 高野豆腐の煮物 ミルク(ココア)	ごはん 牛乳 とろろいも煮 きびなごのかりかりフライ れんこんの肉みそ炒め おさつスティック	コッペパン 牛乳 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 りんごジャム	ごはん はっ酵乳(ジョア) 中華スープ 春巻き スマイル人参とブロッコリーの マヨサラダ	ごはん 牛乳 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
材	精白米 95 なめしの素 1.95 普通牛乳 1本	精白米 90 はっ酵乳(ジョア) 1本 普通牛乳 1本	精白米 90 普通牛乳 1本	精白米 95 はっ酵乳(アシドミルク) 1本 普通牛乳 1本	精白米 90 普通牛乳 1本	コッペパン(小麦80g) 1コ 普通牛乳 1本	精白米 90 普通牛乳 1本	精白米 90 普通牛乳 1本	精白米 90 普通牛乳 1本	精白米 90 普通牛乳 1本	コッペパン(小麦80g) 1コ 普通牛乳 1本	精白米 90 はっ酵乳(ジョア) 1本 普通牛乳 1本	精白米 90 普通牛乳 1本
料	豚肉 26 乾燥わかめ 0.39 白菜 32.5 たけのこ 15.6 えのきたけ 9.1 淡口しょうゆ 3.9 食塩 0.26 削り節 2.6 だし昆布 0.26	豚肉角切 32.5 豆腐 19.5 油揚げ 6.5 冬瓜 26 人参 13 細切り昆布 0.39 冷凍おろししょうが 0.2 淡口しょうゆ 5.2 日本酒 1.3 食塩 0.22 削り節 2.6 だし昆布 0.26	あさり水煮 7.8 豆腐 26 油揚げ 3.9 大根 19.5 玉ねぎ 19.5 白菜 13 冷凍おろしにんにく 0.2 スマイル人参 6.5 青ねぎ 3.9 信州みそ 7.15 赤みそ 6.5 削り節 3.25 だし昆布 0.13	豚ひき肉 32.5 玉ねぎ 45.5 カットポテト 26 かぼちゃ 13 玉ねぎ 19.5 人参 13 こんにゃく 13 ポークパイオン 6.5 淡口しょうゆ 2.6 みりん 1.3 削り節 0.65	豚ひき肉 39 厚揚げ 26 かぼちゃ 52 玉ねぎ 19.5 人参 19.5 人参 13 こんにゃく 6.5 ポークパイオン 6.5 淡口しょうゆ 3.51 食塩 0.26 こしょう 0.03	ハンバーグ(50g) 1コ デミグラスソース 6.5 トマトケチャップ 3.9 ウスターソース 2.6 トマトピューレー 0.52	豆腐 19.5 油揚げ 9.1 玉ねぎ 32.5 人参 13 人参 13 里芋 13 小松菜 13 エリンギ 13 ピーマン 1.95 グリーンピース 1.95 濃口しょうゆ 0.26 砂糖 2.86 みりん 3.9 日本酒 2.6 食塩 0.26 なたね油 0.78 ごま油 0.52	豚肉 39 緑豆はるさめ 13 玉ねぎ 32.5 人参 19.5 人参 13 小松菜 13 エリンギ 13 ピーマン 1.95 グリーンピース 1.95 濃口しょうゆ 0.26 砂糖 2.86 みりん 3.9 日本酒 2.6 食塩 0.26 なたね油 0.78 ごま油 0.52	豚肉 39 カットポテト 39 じゃがいも 26 大根 26 こんにゃく 19.5 人参 19.5 系こんにゃく 13 人参 13 ピーマン 1.95 グリーンピース 1.95 濃口しょうゆ 6.5 砂糖 2.86 みりん 3.9 日本酒 1.3 食塩 0.65 なたね油 0.65	鶏肉 細切れ 22.1 里芋 52 カットポテト 13 大根 26 こんにゃく 26 人参 19.5 玉ねぎ 26 ささがきごぼう 15.6 しめじ 6.5 冷凍おろしにんにく 0.2 淡口しょうゆ 9.36 砂糖 3.9 パセリ(乾) 0.04 豆乳(無調整) 26 ポークパイオン 6.5 淡口しょうゆ 5.2 粉未コンソメ 1.43 食塩 0.05 なたね油 1.3	鶏肉 細切れ 26 白菜 32.5 じゃがいも 13 カットポテト 13 玉ねぎ 26 たけのこ 9.1 玉ねぎ 26 青ねぎ 3.9 ホールコーン 13 生しいたけ 3.9 どうもろこしペースト 6.5 ガラスープ 23.4 人參 13 ほうれん草 4.55 淡口しょうゆ 0.26 白いんげん豆ペースト 6.5 豆乳(無調整) 19.5 ホワイトルウ(乳・小麦不使用) 13 食塩 0.13	ベーコン 26 じゃがいも 13 カットポテト 13 玉ねぎ 26 たけのこ 9.1 玉ねぎ 26 ホールコーン 13 どうもろこしペースト 6.5 人參 13 生しいたけ 3.9 ガラスープ 23.4 人參 13 ほうれん草 4.55 淡口しょうゆ 0.26 白いんげん豆ペースト 6.5 豆乳(無調整) 19.5 ホワイトルウ(乳・小麦不使用) 13 食塩 0.13	
端午の節句献立	かしわ餅(30g)<直送> 1コ	ハイチーズ(12g) 1コ	ヨーグルトレーズン(9g) 1コ	フランクフルトソーセージ(40g) 1コ	ささみフライ(55g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	ハンバーグ(50g) 1コ デミグラスソース 6.5 トマトケチャップ 3.9 ウスターソース 2.6 トマトピューレー 0.52	ささみフライ(55g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 5.2	いかメンチカツ(60g) 1コ 揚げ油 4	鶏肉 細切れ 13 高野豆腐 2.6 人参 6.5 砂糖 6.5 揚げ油 4	きびなごのかりかりフライ(6g) 2コ (魚卵含む) 4	ミートボール(小) 45.5 ソテッドオニオン 2.6 玉ねぎ 1.3	鶏肉 細切れ 22.1 玉ねぎ 19.5 スマイル人参 13 ノンエッグマヨ 6.5	★ウインナーソーセージ(20g) 2コ トマトケチャップ 7.8
沖縄県の料理													
エネルギー	769 kcal	731 kcal	775 kcal	772 kcal	809 kcal	809 kcal	767 kcal	790 kcal	740 kcal	731 kcal	752 kcal	752 kcal	778 kcal
蛋白質	33.2 g	31.5 g	34.9 g	28.2 g	28.6 g	36.5 g	32.6 g	28.4 g	35.4 g	23.6 g	46.4 g	23.7 g	37.7 g
脂質	19.9 g	17.2 g	28.1 g	21 g	27.5 g	31.5 g	22.3 g	23.4 g	19.2 g	22.3 g	26 g	25.9 g	27.2 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・そらまめ・
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・
甘夏みかん

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
20日(水)	豆乳のサーモンスープ	北豊島中学校
	スウェーデン風ミートボール	
	キャロットラペ	

※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!

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。



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。

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。

- ①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。
- ②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
- ③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
- ④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。

<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、青森県でとれた「まっしぐら」です。