

除去副食用

令和8年7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(水)	2(木)	3(金)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	13(月)	14(火)	15(水)	16(木)〔振替日〕		
こんだて	パイパン ぎゅうにゅう レタススープ ささみフライ スマイルたまねぎのホクじゃがいため	ごはん ぎゅうにゅう たことれんこんのピリからにかきあげ ひじきのあえもの	ごはん ぎゅうにゅう ゴーヤチャンプルー にくだんごほそかわねぎあまずあん きんぴらごぼう	ごはん ぎゅうにゅう なつやさいキーマカレー チンゲンサイのいためもの ミニフィッシュ	ごはん ぎゅうにゅう たなばたそうめんじる ほしがたハンバーグ きりぼしだいこんのもの たなばたゼリー	コッペパン ぎゅうにゅう ミートボールのトマトに さつまいもサラダ いちごジャム	ごはん はっこうにゅう(ジョア) かぼちゃのみそじる とりにくのマーレレードやき やさしいため	ごはん ぎゅうにゅう ひろしまのやきうどん とりにくのオイスターソースいため レモンゼリー ゆかりふりかけ	ごはん ぎゅうにゅう やさしいスープ あじフライ ラタトゥユ ゆかりふりかけ	わかめごはん ぎゅうにゅう とうふのすましじる スマイルにくじゃが おさつスティック	コッペパン はっこうにゅう(アシドミルク) スマイルペペロンチーノ フライドポテト ブロッコリーのサラダ りんごジャム	ごはん ぎゅうにゅう マーボーあつあげ ★ひらつねのてりやき かいそうサラダ		
ヤ	パイパン 1コ 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 75 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	コッペパン 1コ 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 70 普通牛乳 1本	精白米 75 普通牛乳 1本	精白米 75 わかめご飯の素 1.5 普通牛乳 1本	コッペパン 1コ はっ酵乳(アシドミルク) 1本	精白米 75 普通牛乳 1本		
い	豚肉 25 レタス 25 大根 15 人参 10 エリンギ 5 パセリ(乾) 0.02 ポークパイオン 10 淡口しょうゆ 3 食塩 0.3 こしょう 0.02	たこ 10 厚揚げ 25 大根 30 里芋 20 れんこん(乱切り) 15 人参 10 こんやく 10 さやいんげん 3 冷凍おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 5 砂糖 1.5 みりん 1	鶏肉 細切れ 25 豆腐 45 玉ねぎ 30 緑豆もやし 15 人参 15 ゴーヤ 10 花かつお 0.3 濃口しょうゆ 3 食塩 0.4 ごま油 1	豚ひき肉 25 玉ねぎ 30 じゃがいも 15 カットポテト 15 人参 15 オクラ 3 ピーマン 10 冷凍おろしにんにく 0.15 カレーウ(乳・小麦不使用) 16 ポークパイオン 6 濃口しょうゆ 0.5	鶏肉 細切れ 20 ピーマン 5 玉ねぎ 25 白菜 15 人参 10 オクラ 3 淡口しょうゆ 5 食塩 0.3 削り節 2 だし昆布 0.2	ミートボール(小) 40 じゃがいも 15 カットポテト 15 キャベツ 25 玉ねぎ 25 人参 10 青ねぎ 3 トマト水煮 10 トマトピューレー 5 トマトケチャップ 1 濃口しょうゆ 1 砂糖 1 スープストック 0.5 食塩 0.4 なたね油 0.5	豆腐 15 油揚げ 5 キャベツ 30 玉ねぎ 20 人参 7 青ねぎ 3 人参 10 赤みそ 3 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.15	冷凍うどん 40 豚肉 25 玉ねぎ 30 ソテードオニオン 25 大根 25 人参 15 ホールコーン 5 小松菜 3 ポークパイオン 5 淡口しょうゆ 4 食塩 0.2 こしょう 0.02 なたね油 1	豚肉 25 玉ねぎ 30 ソテードオニオン 10 大根 25 人参 10 ホールコーン 5 小松菜 5 ポークパイオン 5 淡口しょうゆ 4 食塩 0.2 こしょう 0.02	わかめごはん 75 普通牛乳 1.5 普通牛乳 1本	コッペパン 1コ はっ酵乳(アシドミルク) 1本	精白米 75 普通牛乳 1本		
り	ささみフライ(55g) 1コ 揚げ油 4	かき揚げ(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 4.5 濃口しょうゆ 2.3 砂糖 2 片栗粉 0.3	ミートボール(小) 35 細河青ねぎ 0.2 冷凍おろししょうが 0.2 濃口しょうゆ 2 砂糖 2 食酢 1.5 日本酒 1 片栗粉 0.3	鶏肉 細切れ 15 チンゲン菜 15 玉ねぎ 10 人参 5 濃口しょうゆ 0.49 食塩 0.11 こしょう 0.01 片栗粉 0.25 砂糖 1.5 削り節 0.5	星型ハンバーグ(40g) 1コ トマトケチャップ 5 ウスターソース 2	まぐる油漬 10 さつまいも 18 玉ねぎ 10 ノンエッグマヨ 5 砂糖 0.5 食酢 0.2 食塩 0.04	鶏肉 細切れ 50 オレンジマーマレード 7 濃口しょうゆ 1.86 日本酒 0.3	鶏肉 細切れ 20 さつまいも 15 人参 5 オイスターソース 1 濃口しょうゆ 0.6 砂糖 0.5 日本酒 0.5 なたね油 0.5	あじフライ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4	豚肉 10 スマイルじゃがいも 15 スマイル玉ねぎ 10 スマイル人参 10 系こんにゃく 5 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 0.7 みりん 0.5 削り節 0.2 なたね油 0.5	クリンクルカットポテト 40 揚げ油 4 精製塩 0.08	★平つくね(50g) 1コ 濃口しょうゆ 2.1 砂糖 1 みりん 0.5 片栗粉 0.3		
う	ベーコン 10 カットポテト 25 スマイル玉ねぎ 10 食塩 0.2 こしょう 0.02 オリーブ油 0.5	揚げ油 4 みりん 4.5 濃口しょうゆ 2.3 砂糖 2 片栗粉 0.3 まぐる油漬 10 干しひじき 0.5 きゅうり 12 人参 5 ホールコーン 5 食酢 1.7 濃口しょうゆ 1.3 砂糖 1 ごま油 0.8	豚肉 15 ささがきごぼう 10 人参 5 むきえだまめ 5 白すりごま 0.5 濃口しょうゆ 1.2 砂糖 0.85 ごま油 0.5	ミニフィッシュ(5g) 1コ	七タゼリー(30g) <直送> 1コ	いちごジャム(15g) 1コ	のり佃煮(10g) 1コ	のり佃煮(10g) 1コ	のり佃煮(10g) 1コ	のり佃煮(10g) 1コ	あじフライ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4	豚肉 10 スマイルじゃがいも 15 スマイル玉ねぎ 10 スマイル人参 10 系こんにゃく 5 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 0.7 みりん 0.5 削り節 0.2 なたね油 0.5	クリンクルカットポテト 40 揚げ油 4 精製塩 0.08	★平つくね(50g) 1コ 濃口しょうゆ 2.1 砂糖 1 みりん 0.5 片栗粉 0.3
エナジー	566 kcal	629 kcal	626 kcal	619 kcal	595 kcal	570 kcal	605 kcal	624 kcal	627 kcal	531 kcal	591 kcal	658 kcal		
蛋白質	30 g	19.3 g	27.1 g	23.2 g	23.1 g	21 g	33 g	23 g	27.6 g	20.7 g	21 g	27.4 g		
脂質	20.2 g	24.9 g	22.7 g	21.4 g	17.3 g	21.8 g	14.9 g	16.7 g	20.1 g	15.3 g	16.6 g	26.4 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

1日(水)	2日(木)	2日(木)	2日(木)	3日(金)	3日(金)・8日(水)	7日(火)	7日(火)	7日(火)	9日(木)	10日(金)	10日(金)	13日(月)	15日(水)	16日(木)	16日(木)
ささみフライ(55g)	たこ	れんこん(乱切り)	かき揚げ(50g)	むきえだまめ	ミートボール(小)	ピーマン	星型ハンバーグ(40g)	七タゼリー(30g) <直送>	オレンジマーマレード	広島菜めしの素	のり佃煮(10g)	あじフライ(50g)	チリパウダー	★平つくね(50g)	海藻ミックス
鶏肉(ささみ) 粉末状大豆 たん白(大豆) 食塩 香辛料 [衣] パン粉(小麦) 小麦粉 米粉 植物油(大豆) 食塩 砂糖 でん粉 ベーキングパウダー 香辛料 粉末状大豆 たん白(大豆) 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 増粘多糖類	ミスダコ	蓮根 酢酸 ビタミンC メタリン酸Na	野菜 たまねぎ にんじん じゃがいも 水菜 [衣] 小麦粉 コーンフラワー でん粉 (とうもろこし) 加工デンプン (とうもろこし) ベーキングパウダー 炭酸カルシウム 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 砂糖 食塩	えだまめ(大豆) 食塩	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	米	鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性 たん白(大豆) 豚肉 砂糖 ぶどう糖 食塩 酵母エキス トマトペースト 香辛料 にんにくペースト 小麦不使用 しょうゆ(大豆) しょうがペースト 加工デンプン 炭酸Ca セルロース ピロリン酸第二鉄	ぶどう糖 夏柑果皮 福州みかんパルプ 水酸化カルシウム	水飴 夏柑果皮 福州みかんパルプ ベクチン クエン酸 グアガム クエン酸(Na) クエン酸Na オレンジオイル	塩蔵広島菜 砂糖 食塩 水酸化カルシウム	醤油 水飴 砂糖 のり でん粉 酵母エキス 食塩	あじ [衣] パン粉(小麦) バター粉 小麦粉 食塩 増粘剤製剤 打ち粉 パン粉(小麦) 小麦粉	赤唐辛子 コーンパウダー 食塩 クミン オレガノ ガーリック	キャベツ 鶏肉 豚脂 [つなぎ] でん粉 えんどう豆たん白 砂糖 発酵調味料 ドロマイト (炭酸カルシウム マグネシウム含有物) 食塩 鰹節 しょうが 酵母エキス 香辛料 鉄含有酵母	わかめ 荳わかめ 赤かえてのり 糸寒天

※食材、原材料、加工品に「いくら・えび・かに・くるみ・そば・落花生」は使用していません。
 ※給食で使用する「海藻類、小魚類」は、えび、かに等の海産物が混ざる漁法で採取していますので、付着している可能性があります。
 ※年間を通じて使用する調味料や加工食品等については、配合内容を一部変更して各学校へ配布しております。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。
 今月の給食で使用している旬の食材

スマイルじゃがいも、スマイル玉ねぎ、スマイル人参、細河青ねぎ、枝豆、オクラ、かぼちゃ、きゅうり
 ゴーヤ、さやいんげん、しそ、ズッキーニ、冬瓜、とうもろこし、トマト、なす、にら、ピーマン、レタス、あじ、たこ



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。

池田市立学校給食センター 食育イベント
 日時:8月20日(木)9:30~11:15
 13:30~15:15
 場所:池田市立学校給食センター
 内容:給食調理場内を探検
 対象:池田市在住の小学生と保護者
 各回60人程度
 申込:7月1日(水)~17日(金)
 方法:市ホームページまたは7月号広報よりお申し込みください。
 7月27日(月)ごろ抽選発表
 問合せ:池田市立学校給食センター

令和7年度 池田産給食献立コンテスト 採用献立
 (池田市内の小学生が考えた給食)

実施日	献立名	考えた人の学校名
1(水)	スマイル玉ねぎのホクじゃが炒め	北豊島小学校
15(水)	スマイルペペロンチーノ	北豊島小学校

※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

<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。
 ○7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。