

池田市教育委員会
池田市立学校給食センター

池田市立学校給食センター

たんぱく質 カルシウム 鉄
 ～元気をつくる日～ ～骨をじょうぶにする日～ ～貧血 予防の日～

全国学校給食週間 ～成長期に大切な栄養素～

《除去副食用》

こんげつ きやうしやく しょう しゅん しくぐい
 今月の給食で使用している旬の食材
 ほかわだいこん こまつな だいこん ほくさい
 細河大根・かぶ・キャベツ・ごぼう・小松菜・大根・ねぎ・白菜
 そう さいいも
 ブロッコリー・ほうれん草・里芋・たら・ぶり・まぐろ・いか

わだいこん　　こまつな　　だいこん　　はくさい
大根　　小松菜　　大根　　白根

ブロッコリー・ほうれん草・里芋・たら・ぶり・まぐろ・いか

いけだしな　しょうかくせい　かんが　きゅうしよく

(池田市内の小生が考えた給食)

※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、「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。
- 年間を通し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申し出ください。
- えび・かに・そば・落花生は使用していません。
- 1月に使用するお米は、豊能町でとれた「キヌヒカリ」を使用しています。



Instagram

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。

うめん しょうしやく ぼうさいたい もの こた
裏面 給食だより「防災食べ物クイズ」の答え
 こむぎこ かんづめ しよくじん へちま しょうだいたい かんそう
 ①小麦粉 ②在話 ③レトルト食品 ④梅干し ⑤切干大根 ⑥乾燥わかめ
 かならず きげん いちど あら かね ぞん ちゆうい
 (必ず期限を見よう。一度開けたら長く保存できないので注意しよう。)

工材料	635	kcal	567	kcal
蛋白質	23.4	g	31.7	g
脂質	20.6	g	17.9	g