

除去副食用



令和7年 3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	3（月）		4（火）		5（水）		6（木）		7（金）		10（月）		11（火）		12（水）		13（木）	
献立	ごはん 牛乳 あさりのすまし汁 花型豆腐ハンバーグ セルフちらしずし風 ひなあられ		ごはん はっ酵乳（アシドミルク） マーボー厚揚げ ぎょうざ ほうれん草のナムル		コッペパン はっ酵乳（ジョア） 春野菜のクリームシチュー ★ミンチカツ ブロッコリーのサラダ りんごジャム		ごはん 牛乳 切干大根のみそ汁 米粉のたこ焼き 豚キムチ きらず揚げ		ごはん 牛乳 豚じゃが かき揚げ 小松菜の煮浸し		ごはん 牛乳 ABCマカロニスープ ハンバーグのデミソース まぐろのフレーク煮		ごはん 牛乳 鶏すき しゅうまい いんげんのごま炒め ミルメーク（キャラメル）		ナン 牛乳 ボークカレー ウインナーソーセージ 大根サラダ		わかめごはん はっ酵乳（ジョア） 豚汁 ささみフライ キャベツのおかか和え ハイチーズ	
材 料	精白米	90	精白米	90	コッペパン(小麦80g)	1コ	精白米	90	精白米	90	精白米	90	精白米	90	ナン(100g)	1袋	精白米	95
	普通牛乳	1本	はっ酵乳(アシドミルク)	1本	はっ酵乳(ジョア)	1本	普通牛乳	1本	普通牛乳	1本	普通牛乳	1本	普通牛乳	1本	普通牛乳	1本	わかめご飯の素	1.95
	鶏肉 細切れ	32.5	豚ひき肉	39	鶏肉 細切れ	32.5	鶏肉 細切れ	13	豚肉	39	アルファベットマカロニ	5.2	鶏肉 細切れ	32.5	豚肉	39	はっ酵乳(ジョア)	1本
	あさり水煮	6.5	厚揚げ(小)	58.5	新じゃがいも	19.5	切干大根	3.9	新じゃがいも	32.5	豚肉	19.5	豆腐	39	新玉ねぎ	39	豚肉	26
	大根	32.5	新玉ねぎ	39	カットポテト	13	新玉ねぎ	26	春キャベツ	32.5	春キャベツ	26	豆腐	45.5	新じゃがいも	39	大根	26
	白菜	26	人参	19.5	新玉ねぎ	26	人参	13	新玉ねぎ	39	新玉ねぎ	26	新玉ねぎ	39	人参	13	新じゃがいも	13
	人参	6.5	たけのこ	13	春キャベツ	13	信州みそ	7.54	糸こんにゃく	19.5	新じゃがいも	13	こんにゃく	13	冷凍おろしにんにく	0.2	ささがきごぼう	13
	淡口しょうゆ	6.5	白ねぎ	13	人参	13	赤みそ	6.5	人参	13	人参	6.5	人参	10.4	カレールウA	11.7	里芋	13
	食塩	0.13	冷凍おろししょうが	1.3	小松菜	6.5	削り節	3.25	むきえだまめ	3.9	パセリ(乾)	0.05	白ねぎ	6.5	カレールウB	11.7	人参	13
	削り節	2.6	冷凍おろしにんにく	0.13	豆乳(無調整)	26	だし昆布	0.13	濃口しょうゆ	6.5	ポークブイヨン	6.5	生しいたけ	2.6	ポークブイヨン	6.5	青ねぎ	3.9
材 料	だし昆布	0.26	八丁味噌	5.85	ホワイトルウ(乳・小麦不使用)	11.7			砂糖	2.86	淡口しょうゆ	5.2	濃口しょうゆ	6.5	濃口しょうゆ	1.3	信州みそ	7.15
			濃口しょうゆ	3.38	ポークブイヨン	6.5			みりん	1.3	食塩	0.39	砂糖	2.6	なたね油	1.3	赤みそ	6.5
			砂糖	1.56	食塩	0.39	米粉のたこ焼き(20g)	3コ	削り節	0.65	こしょう	0.03	みりん	1.3			削り節	3.25
			日本酒	0.65			濃厚ソース	5.2					なたね油	1.3				
	花型豆腐ハンバーグ(60g)	1コ	トウバンジャン	0.13	★ミンチカツ(60g)	1コ	豚肉	32.5	かき揚げ(50g)	1コ	ハンバーグ(50g)	1コ	しゅうまい(18g)	3コ	まぐろ油漬	13	ささみフライ(55g)	1コ
	冷凍おろししょうが	0.26	食塩	0.13	揚げ油	4	白菜キムチ	13	揚げ油	4	デミグラスソース	6.5			大根	26	揚げ油	4
	濃口しょうゆ	2.6	片栗粉	1.3	濃厚ソース	5.2	緑豆もやし	6.5	みりん	5.85	トマトケチャップ	3.9	豚肉	13	きゅうり	6.5	濃厚ソース	5.2
	砂糖	0.91	なたね油	1.3			にら	2.6	濃口しょうゆ	0.13	ウスターソース	2.6	さやいんげん	19.5	人参	6.5	焼き竹輪	5
	みりん	0.78			まぐろ油漬	13	濃口しょうゆ	0.01	砂糖	2.6	トマトビュレー	0.65	人参	9.1	青じそドレッシング	3.9	春キャベツ	35
	片栗粉	0.39	ぎょうざ(17g)	3コ	ブロッコリー	32.5	食塩	0.13	片栗粉	0.39			白すりごま	0.33			人参	5
材 料			濃口しょうゆ	3.9	人参	6.5	ごま油	0.65			まぐろ油漬	26	白いりごま	0.33			花かつお	0.5
			食酢	3.25	醤油ドレッシング	5.2					焼き竹輪	10.4	砂糖	1.3			濃口しょうゆ	2.4
					りんごジャム(15g)	1コ	きらず揚げ(8g)	1コ			人参	10.4	濃口しょうゆ	0.78			砂糖	0.3
			ほうれん草	39					油揚げ	3.9		砂糖	1.3	みりん	0.39			
			人参	6.5					小松菜	32.5		人参	10.4	ごま油	0.65			
			白いりごま	0.65					人参	6.5		砂糖	1.3					
			白すりごま	0.65					濃口しょうゆ	1.3		濃口しょうゆ	1.17					
			濃口しょうゆ	2.34					みりん	1.11								
			食塩	0.07					削り節	0.65								
			ごま油	0.65														
エネルギー	722	kcal	748	kcal	866	kcal	722	kcal	791	kcal	732	kcal	732	kcal	808	kcal	705	kcal
蛋白質	31.6	g	30.8	g	33.9	g	28.5	g	26.4	g	30.8	g	29.9	g	34.8	g	33	g
脂質	21.9	g	17.2	g	30.5	g	18.5	g	26.1	g	24.4	g	22.5	g	38.4	g	13.5	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

3日(月)	3日(月)	3日(月)	3日(月)		4日(火)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	10日(月)		11日(火)	13日(木)	
あさり水煮	鮭フレーク	ひなあられ (10g)	花型豆腐ハンバーグ(60g)		厚揚げ(小)	ぎょうざ(17g)	★ミンチカツ (60g)	米粉のたこ焼 き(20g)	かき揚げ(50g)	ハンバーグ(50g)		しゅうまい(18g)	ささみフライ(55g)	
あさり	鮭 食塩	もち米 しょうゆ 砂糖 のり	たまねぎ	酵母エキス	豆乳(大豆)	キャベツ	豚肉	米粉	たまねぎ	豚肉	ドロマイト	玉ねぎ	鶏肉(ささみ)	[衣]
			鶏肉	にんにくペースト	でん粉	豚肉	鶏肉	キャベツ	小麦粉	鶏肉	ぶどう糖加工品	豚肉	粉末状大豆	パン粉(小麦)
			豆腐(大豆)	液状混合調味料	ぶどう糖	玉葱	たまねぎ	タコ	砂糖	たまねぎ	ポークエキス	鶏肉	たん白(大豆)	小麦粉
			おかから(大豆)	香辛料	揚げ油	豚骨	パン粉(小麦)	砂糖	食塩	粒状植物性	発酵調味料	粒状大豆	食塩	米粉
			粒状植物性たん白	しょうがペースト	(植物油脂)	粒状大豆	でん粉	食塩	ごぼう	たん白(大豆)	食塩	たん白(大豆)	食塩	植物油(大豆)
			(大豆)	加工デンプン	トレハロース	たん白(大豆)	砂糖	和風だしの素	しゅんぎく	豚脂	加工油脂	小麦粉	澱粉	食塩
			植物油	炭酸Ca	豆腐用凝固剤	醤油	食塩	加工でんぶん	食塩	糖質化性デキストリン	酵母エキス	小麥粉	砂糖	砂糖
			にんじん	凝固剤		ごま油	酵母エキス	膨張剤	食塩	果糖ぶどう糖液糖	チキンブイヨン	砂糖	食塩	でん粉
			砂糖	ピロリン酸第二鉄		砂糖	香辛料	安定剤	安定剤	たん白(大豆)	加工でん粉	食塩	食塩	香辛料
			水溶性食物繊維	安定剤(グァーガム)		食塩	[衣]	(キサンタンガム)	[衣]	たん白(大豆)	クエン酸鉄Na	蛋白加水分解	蛋白加水分解	粉末状大豆
食塩			蛋白加水分解	パン粉	(一部に	パン粉	ベーキングパウダー	でん粉	たん白(大豆)	物(大豆・小麦)	たん白(大豆)	加工デンプン		
小麦不使用しょうゆ			物(小麦・大豆)	にんにく	にんにく	バター粉	カロチノイド色素	粉末状植物性	コショウ	〔皮〕	調昧料(アミノ酸等)			
(大豆)				[皮]	小麦粉	(小麦・大豆)		たん白(大豆)	小麦粉	小麦粉	乳化剤			
				グルテン(小麦)	増粘多糖類	増粘多糖類			グルテン(小麦)	グルテン(小麦)	増粘多糖類			
				食塩	食塩	食塩				食塩	食塩			

今月の給食で使用されている旬の食材

春キャベツ、新玉ねぎ、
新じゃがいも、小松菜、
ブロッコリー、あさり、

わかめ

＜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。
- えび・かに・そば・落花生は使用していません。
- 3月に使用するお米は、青森県でとれた「はれわり」を使用しています。



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。



日清食品の創業者である安藤百福さんが1958年に「池田市」で世界初のインスタントラーメンである「チキンラーメン」を発明しました。
3月5日は、安藤百福さんの誕生日です。具材にチキンラーメンを混ぜ込んだクロquetteが登場します！（※卵・乳・小麦含む）



3月5日
チキンラーメンクロquette
が登場します！