

除去副食用



令和5年1月分 中学校給食献立表



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。

※揚げ物、焼き物は別に調理しています。

★印は除去食として代替調理した献立です。

Main table containing 31 days of school lunch menus, ingredients, and nutritional information. Includes columns for date, menu items, ingredients, and kcal. Special days like '食育の日' and 'お正月献立' are highlighted.

<学校給食用半製品の材料>

保存料は使用していません

《除去副食用》

Table of ingredients for school lunch products and removed side dishes, organized by date from 11th to 31st.



食育の日
イナムドッチ
イナムドッチはお祝いで食べられる料理です。沖縄の言葉で「イナ」はイノシシ、「ムドッチ」はもどきの意味です。



クレープイリチー
「クレープ」とは昆布のことで「よろこぶ」とかけて、祝い事には欠かせない料理です。「イリチー」とは炒め煮のことで、乾物や根菜類などを炒めてから味を含ませるように煮込んで作ります。



今月の給食で使用している旬の食材

- List of seasonal ingredients used in the school lunch: 大根, 白菜, 小松菜, ほうれん草, 青ねぎ, 白ねぎ, れんこん, ブロccoli, 大根しらす菜, 水菜, ぶり.

<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。

そば・落花生・かに・えび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「クニヒカリ」を使用しています。

毎日の献立をインターネットで見ることができます。

