

除去副食用



令和4年 5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。※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。

[illegible]

＜直送＞は業者から学校へ直接配送する食品です。

毎日の献立をインターネットで見ることができます。



しょくいく ひ
食育の日

いばらきけん
 ～茨城県～



だいこん さといも こんさい
大根や里芋、にんじんといった根菜を
ふんだんに使った汁物です。
けんちん汁にそばを入れて食べる
「つけけんちん」も有名です。



茨城県といえば、ほかにも
とりにく なっとう ゆうめい
鶏肉や納豆も有名です。



今月の献立で使っている旬の食材

アスパラガス キャベツ ごぼう しいたけ
じゃがいも たけのこ あじ かつお わかめ

＜お知らせ＞

○加工食品等は、裏面の「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。

○文部科学省が推奨する新型コロナウイルス対策に基づき、5月に使用するパンは個包装で提供します。

○5月に使用するお米は、豊能町でとれた「キヌヒカリ」です。