



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。

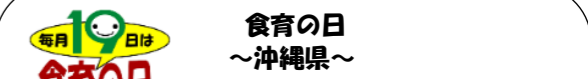
*印は卵を使用したメニューです。

Main menu table with columns for days (11-31), ingredients, and nutritional information (kcal, protein, fat). Includes special notices for '食育の日' and 'お正月献立'.

<学校給食用半製品の材料>

保存料は使用していません

Table listing ingredients for school food products, organized by date from 11/11 to 1/31. Includes categories like '鶏ササミ肉', '食用油脂', '小麦粉', etc.



食育の日
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。昔はイノシシの肉を使った汁物でしたが、現在では豚肉を使って作られるようになったことからこの名前がつけました。



クーフイリチー
「クーフ」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。家庭料理として普段から食べられていて、沖縄の人にとってなじみのある料理です。



今月の給食で使用している旬の食材
大根 白菜 小松菜 ほうれん草
青ねぎ 白ねぎ れんこん ブロッコリー
大阪しろ菜 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「キヌヒカリ」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。

