

除去副食用

令和4年4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。★4月は卵を使用したメニューはありません。

日・曜日	13(水)	14(木)	15(金)	18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	25(月)	26(火)	27(水)	
ごはん	コッペパン ぎゅうにゅう ミネストローネ セルフやきにくサンド ポテトサラダ	ごはん ぎゅうにゅう はるやさいカレー けんちんじる さけのみそに セルフたけのこごはん	ごはん ぎゅうにゅう ポークカレー チンゲンサイのソー かたぬきチーズ	ごはん ぎゅうにゅう マーボー豆腐 マンドウ きりぼしだいこんのちゅうかいため	ゆかりごはん ぎゅうにゅう めったじる さわらのゆうあんやき じぶに	ココアパン ぎゅうにゅう はるやさいのポトフ ささみフライ ごぼうサラダ	ごはん ぎゅうにゅう はくさいとはるさめのスープ だいがくいも チンジャオロースー	ごはん ぎゅうにゅう すましじる はながたハンバーグ おいわいいちごクレープ	ごはん ぎゅうにゅう ちゅうかふうコーンスープ そばろに さけのおしおやき こまつなのびたし	ごはん ぎゅうにゅう ほうれんそうのサラダ	ごはん ぎゅうにゅう さけのおしおやき こまつなのびたし	コッペパン ぎゅうにゅう キャベツのクリームに ローストチキン りんごジャム
たんぱく	コッペパン 1袋 普通牛乳 1本	精白米 75 普通牛乳 1本	精白米 75 普通牛乳 1本	精白米 75 普通牛乳 1本	精白米 75 ゆかりごはんのもと 1 普通牛乳 1本	ココアパン 1袋 普通牛乳 1本	精白米 75 普通牛乳 1本	精白米 75 普通牛乳 1本	精白米 75 普通牛乳 1本	精白米 75 普通牛乳 1本	コッペパン 1袋 普通牛乳 1本	
野菜	カットウインナー 15 玉ねぎ 15 キャベツ 15 人参 10 なたね油 0.1 冷凍おろしにんにく 1 パセリ(乾) 0.02 トマト水煮 10 トマトケチャップ 5 トマトピューレー 5 ポークパイオン 4 食塩 0.7 こしょう 0.02	豆腐 20 油揚げ 5 大根 25 里芋 15 ささがきごぼう 10 人参 5 青ねぎ 3 食塩 3.5 濃口しょうゆ 0.3 削り節 2 だし昆布 0.2	豚肉 20 豆腐 45 鶏肉 細切れ 25 白菜 35 玉ねぎ 30 人参 10 小松菜 5 冷凍おろしにんにく 0.15 カレールウA 10 カレールウB 10 濃口しょうゆ 1 ポークパイオン 5 なたね油 1	豆腐 45 鶏肉 細切れ 25 白菜 35 玉ねぎ 30 人参 10 小松菜 5 冷凍おろししょうが 1 冷凍おろしにんにく 0.1 ささがきごぼう 10 白ねぎ 5 つきこんにやく 5 赤みそ 5.5 信州みそ 6 削り節 2	豚肉 20 大根 15 さつまいも 15 人参 10 ささがきごぼう 10 白ねぎ 5 つきこんにやく 5 赤みそ 5.5 信州みそ 6 削り節 2	豚肉 10 新じゃがいも 30 新玉ねぎ 20 新キャベツ 15 人参 10 アスパラガス 5 ブロッコリー 5 ポークパイオン 5 淡口しょうゆ 3 食塩 0.3 こしょう 0.02	ポンス火腿 20 焼きかまぼこ 10 大根 15 白菜 25 玉ねぎ 15 人参 5 青ねぎ 3 ガラスープ 5 淡口しょうゆ 4.6 濃口しょうゆ 0.5 食塩 0.1 こしょう 0.02	鶏肉 細切れ 20 焼き豚 15 玉ねぎ 10 とうもろこしペースト 25 ホールコーン 10 人参 5 えのきたけ 5 にら 3 ガラスープ 20 削り節 4 食塩 0.2 片栗粉 1.5	焼き豚 15 玉ねぎ 25 とうもろこしペースト 25 ホールコーン 10 人参 5 えのきたけ 5 にら 3 ガラスープ 20 削り節 4 食塩 0.2 片栗粉 1.5	豚ひき肉 35 じゃがいも 40 玉ねぎ 35 人参 15 つきこんにやく 15 グリーンピース 5 冷凍おろししょうが 0.5 砂糖 1.6 濃口しょうゆ 5 みりん 0.5 なたね油 0.5 片栗粉 1 削り節 0.5	豚肉 20 玉ねぎ 30 キャベツ 35 人参 10 マッシュルーム 5 むきえだまめ 5 ホワイトルウ(乳・小麦除去) 10 ガラスープ 20 食塩 20 豆乳(調整) 5 食塩 0.2 なたね油 1 片栗粉 0.5	
油脂	まぐろ油漬 8 カットポテト 25 きゅうり 5 ホールコーン 5 砂糖 0.47 食塩 0.08 ノンエッグマヨ 7	さば味噌煮(50g) 1コ	ポンス火腿 15 ホールコーン 10 チンゲン菜 20 淡口しょうゆ 0.5 食塩 0.1 こしょう 0.02 なたね油 0.5	さつまいも 15 人参 10 ささがきごぼう 10 白ねぎ 5 つきこんにやく 5 赤みそ 5.5 信州みそ 6 削り節 2	さつまいも 15 人参 10 ささがきごぼう 10 白ねぎ 5 つきこんにやく 5 赤みそ 5.5 信州みそ 6 削り節 2	さつまいもカット 40 砂糖 5 濃口しょうゆ 1 黒いりごま 0.4 揚げ油 4	さつまいもカット 40 砂糖 5 濃口しょうゆ 1 黒いりごま 0.4 揚げ油 4	なたね油 4 揚げ油 3 淡口しょうゆ 1 みりん 0.7 日本酒 0.4 片栗粉 0.2	春巻き(50g) 1コ 揚げ油 4 まぐろ油漬 10 ほうれん草 25 人参 5 中華ドレッシング 6	油揚げ 5 小松菜 20 人参 15 濃口しょうゆ 2 みりん 0.5 削り節 0.5	鶏肉切身(50g) 1コ なたね油 1 濃口しょうゆ 4 砂糖 1.4 みりん 0.6 片栗粉 0.3	
糖質	567 kcal	650 kcal	623 kcal	650 kcal	655 kcal	647 kcal	608 kcal	619 kcal	613 kcal	626 kcal	600 kcal	
たんぱく	27 g	28.3 g	23.3 g	25.8 g	33.7 g	30.5 g	26.2 g	23.4 g	21.5 g	33.3 g	30.3 g	
脂質	24.5 g	24.1 g	21.7 g	20.6 g	20.8 g	23 g	15.4 g	21.2 g	20.2 g	19.8 g	24.2 g	



さつまいもや大根などの根菜をたっぷり使った具だくさんの豚汁です。さつまいもを入れるのが特徴です。

治部煮



石川県を代表する煮物です。小麦粉をまぶした鴨肉や野菜などを煮ます。小麦粉で汁にとろみがつきます。

今月の献立で使用している旬の食材

- 新キャベツ 新玉ねぎ
- 新じゃがいも たけのこ
- アスパラガス グリンピース
- さわら

＜学校給食用半製品の材料＞

《除去副食用》

＜直送＞は業者から学校へ直接配送する食品です。

14日(木)	15日(金)	18日(月)	19日(火)	20日(水)	22日(金)	22日(金)	25日(月)	25日(月)	26日(火)
さば味噌煮(50g)	型抜きチーズ(10g)	ぎょうざ(18g)	ゆかりごはんのもと	ささみフライ(50g)	花型ハンバーグ(40g)	お祝いいちごクレープ(30g) (卵乳小麦不使用)	とうもろこしペースト	春巻き(50g)	塩鮭切身(50g)
さば	ナチュラルチーズ	豚肉	塩蔵赤しそ	鶏ササミ	たまねぎ	小麦不使用しょうゆ	豆乳(大豆)	加工デンプン	スイートコーン
砂糖	乳化剤	豚脂	ポークエキス	コーンスターチ	豆腐(大豆)	(大豆)	砂糖	増粘多糖類	[野菜]
みそ(大豆)	クエン酸鉄Na	キャベツ	食塩	[バター-MDP]	鶏肉	酵母エキス	加工油脂	乳化剤	キャベツ
本みりん		玉ネギ	梅酢	食塩	おから(大豆)	にんにくペースト	米粉	炭酸Ca	たまねぎ
米粉		ネギ	砂糖	香辛料	植物油	液状混合調味料	いちごピューレー	香料	にんじん
		ニラ	食塩	澱粉	粒状植物性たん白	しょうがペースト	いちご	安定剤(増粘多糖類)	たけのこ
		ニンニク	酵母エキス	植物繊維	(大豆)	香辛料	砂糖	ビタミンC	にら
		生姜	食塩	酵母エキス	にんじん	加工デンプン	水あめ	凝固剤	にんにく
		人参	加工澱粉	加工澱粉	粉末状植物性たん白(大豆)	炭酸Ca	ぶどう糖果糖液糖	凝固剤	豚脂
		椎茸	小麦粉	[パン粉]	小麦粉	凝固剤	植物油(大豆)	ビタミンC	こしょう
		パン粉	還元水飴	小麦粉	ブドウ糖	安定剤(グルーミング)	水あめ	カラメル色素	こしょう
		(小麦・大豆)	植物性たん白(大豆)	小麦粉	ショートニング		調整豆乳粉末(大豆)	酸味料	こしょう
		精製植物性たん白(大豆)	植物油脂(大豆)	ブドウ糖	イースト		調整豆乳粉末(大豆)	酸味料	こしょう
		粉末状植物性たん白	食塩	ショートニング	並塩		調整豆乳粉末(大豆)	酸味料	こしょう
		(小麦・大豆)	酒糟	イースト	並塩		調整豆乳粉末(大豆)	酸味料	こしょう
		サラダ油	pH調整剤	イーストフード	イーストフード		調整豆乳粉末(大豆)	酸味料	こしょう
		(大豆)					調整豆乳粉末(大豆)	酸味料	こしょう

＜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。

↓

保護者の方へ  
令和4年度年間の調味料等の配合表を新しく作成し、各学校へ配布しております。アレルギー等で必要とされる方は学校へお申し出ください。

○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、4月に使用するパンは個包装で提供します。  
○4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。

