

除去副食用



令和4年4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。 ※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)
献立	コッペパン 牛乳 ミネストローネ セルフ焼肉サンド ポテトサラダ	ごはん 牛乳 けんちん汁 さばのみそ煮 セルフたけのこごはん	ごはん 牛乳 ポークカレー チンゲン菜のソテー みかん缶 型抜きチーズ	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 マンドウ 切干大根の中華炒め	ゆかりごはん 牛乳 めった汁 さわらの袖庵焼き 治部煮	ココアパン 牛乳 春野菜のポトフ ささみフライ ごぼうサラダ	ごはん 牛乳 白菜と春雨のスープ 大学いも チンジャオロースー ミニフィッシュ(のり味)	ごはん 牛乳 すまし汁 花型ハンバーグ 野菜炒め お祝いいちごクレープ	ごはん 牛乳 中華風コンソープ 春巻き ほうれん草のサラダ	ごはん 牛乳 そばろ煮 鮭の塩焼き 小松菜の煮浸し ブルーーン	コッペパン 牛乳 キャベツのクリーム煮 ローストチキン ひじきのごまドレサラダ りんごジャム
材料	コッペパン(小麦80g) 1袋 普通牛乳 1本 カットウインナー 19.5 玉ねぎ 19.5 キャベツ 19.5 人参 13 なたね油 1.3 冷凍おろしにんにく 0.13 パセリ(乾) 0.03 トマト水煮 13 トマトケチャップ 6.5 トマトピューレー 6.5 ポークパイオン 5.2 食塩 0.91 こしょう 0.03 豚肉 52 玉ねぎ 26 ピーマン 3.9 なたね油 0.65 濃口しょうゆ 3.25 コチジャン 1.3 りんごペースト 1.95 みりん 1.04 砂糖 1.3 冷凍おろしにんにく 0.26 冷凍おろししょうが 0.65 片栗粉 0.39 まぐろ油漬 10.4 カットポテト 32.5 きゅうり 6.5 ホールコーン 6.5 砂糖 0.61 食塩 0.1 ノンエッグマヨ 9.1	精白米 95 普通牛乳 1本 豆腐 26 油揚げ 6.5 大根 32.5 里芋 19.5 ささがきごぼう 13 人参 6.5 青ねぎ 3.9 淡口しょうゆ 4.55 食塩 0.39 削り節 2.6 だし昆布 0.26 さば味噌煮(50g) 1コ 鶏肉 細切れ 19.5 ホールコーン 13 淡口しょうゆ 0.65 食塩 0.13 こしょう 0.03 なたね油 0.65 みかん(缶詰) 40 型抜きチーズ(10g) 1コ 豚肉 52 焼き竹輪 10.4 たけのこ水煮 10.4 人参 6.5 むきえだまめ 6.5 削り節 0.65 りんごペースト 3.9 みりん 1.3 濃口しょうゆ 2.99 食塩 0.1 こしょう 0.04 ごま油 0.39	精白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 26 豆腐 58.5 鶏肉 細切れ 32.5 白菜 45.5 玉ねぎ 39 人参 13 小松菜 6.5 青ねぎ 6.5 冷凍おろししょうが 1.3 カレーウA 13 カレーウB 13 濃口しょうゆ 1.3 トウバンジャン 0.13 濃口しょうゆ 3.25 砂糖 1.3 八丁味噌 5.85 日本酒 0.65 食塩 0.07 こしょう 0.01 片栗粉 1.95 なたね油 1.3 ぎょうざ(18g) 2コ 白ねぎ 6.5 みりん 5.85 ゆず(果汁) 2.99 片栗粉 1.3 食酢 1.04 砂糖 0.39 ごま油 10.4 白すりごま 0.26 鶏肉 細切れ 26 人参 10.4 里芋 10.4 干しいたけ 1.3 小松菜 6.5 片栗粉 0.26 みりん 0.65 砂糖 0.65 日本酒 0.65 濃口しょうゆ 1.95 削り節 0.26	精白米 95 ゆかりごはんのもと 1.3 普通牛乳 1本 ごはんにまざっています 豚肉 13 新じゃがいも 39 新玉ねぎ 26 新キャベツ 19.5 人参 13 アスパラガス 6.5 ブロッコリー 6.5 ポークパイオン 6.5 淡口しょうゆ 3.9 食塩 0.39 こしょう 0.03 ささみカット 52 砂糖 6.5 濃口しょうゆ 1.3 黒いりごま 0.52 揚げ油 5.2 豚肉干切り 52 たけのこ水煮 13 ピーマン 6.5 砂糖 0.65 玉ねぎ 10 人参 5 濃口しょうゆ 2.6 里芋 0.39 濃口しょうゆ 0.65 ミニフィッシュ(のり味)(5g) 1コ 鶏肉 26 人参 10.4 里芋 10.4 干しいたけ 1.3 小松菜 6.5 片栗粉 0.26 みりん 0.65 砂糖 0.65 日本酒 0.65 濃口しょうゆ 1.95 削り節 0.26	精白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 13 ポンスレスハム 26 緑豆はるさめ 5.2 白菜 32.5 玉ねぎ 19.5 人参 6.5 青ねぎ 3.9 ガラスープ 6.5 淡口しょうゆ 5.98 日本酒 0.65 食塩 0.26 こしょう 0.03 ささみフライ(50g) 1コ 揚げ油 5.2 濃厚ソース 5.2 ポンスレスハム 19.5 ささがきごぼう 19.5 むきえだまめ 6.5 人参 6.5 白いりごま 1.3 淡口しょうゆ 0.65 ノンエッグマヨ 9.1 豚肉干切り 52 たけのこ水煮 13 ピーマン 6.5 砂糖 0.65 玉ねぎ 10 人参 5 濃口しょうゆ 2.6 里芋 0.39 濃口しょうゆ 0.65 ミニフィッシュ(のり味)(5g) 1コ 豚肉 15 キャベツ 20 玉ねぎ 10 人参 5 しめじ 3 濃口しょうゆ 1.5 食塩 0.05 片栗粉 0.7 こしょう 0.02 オイスターソース 0.3 なたね油 1 お祝いいちごクレープ(30g) 1コ (卵乳小麦不使用) <直送>	精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 焼きかまぼこ 13 大根 19.5 白菜 32.5 人参 13 ほうれん草 3.9 えのきたけ 6.5 にら 3.9 食塩 0.13 削り節 2.6 だし昆布 0.26 花型ハンバーグ(60g) 1コ なたね油 1.3 青ねぎ 3.9 濃口しょうゆ 1.3 みりん 0.91 日本酒 0.52 片栗粉 0.26 豚肉 15 キャベツ 20 玉ねぎ 10 人参 5 しめじ 3 濃口しょうゆ 1.5 食塩 0.05 片栗粉 0.7 こしょう 0.02 オイスターソース 0.3 なたね油 1 お祝いいちごクレープ(30g) 1コ (卵乳小麦不使用) <直送>	精白米 95 普通牛乳 1本 焼き豚 19.5 玉ねぎ 32.5 とうもろこしペースト 19.5 ホールコーン 13 人参 13 つきこんにやく 19.5 グリーンピース 6.5 冷凍おろししょうが 0.65 ガラスープ 26 砂糖 2.08 濃口しょうゆ 6.5 みりん 0.65 なたね油 0.65 片栗粉 1.3 削り節 0.65 鶏肉切身(50g) 1コ なたね油 1.3 濃口しょうゆ 5.2 精製塩 0.13 砂糖 1.82 みりん 0.78 片栗粉 0.39 油揚げ 6.5 小松菜 26 人参 19.5 濃口しょうゆ 2.6 さやいんげん 15 ホールコーン 10 人参 5 ほしひじき 0.1 ごまドレッシング 7 干ブルーーン(20g) 1コ りんごジャム(15g) 1コ	コッペパン(小麦80g) 1袋 普通牛乳 1本 豚肉 26 玉ねぎ 39 キャベツ 45.5 人参 13 マッシュルーム 6.5 むきえだまめ 6.5 ホワイトウ(乳・小麦除去) 13 ガラスープ 26 豆乳(調整) 0.26 食塩 0.65 なたね油 1.3 削り節 0.65 鶏肉切身(50g) 1コ なたね油 1.3 濃口しょうゆ 5.2 精製塩 0.13 砂糖 1.82 みりん 0.78 片栗粉 0.39 まぐろ油漬 10 さやいんげん 15 ホールコーン 10 人参 5 ほしひじき 0.1 ごまドレッシング 7 りんごジャム(15g) 1コ			
エネルギー	794 kcal	754 kcal	774 kcal	775 kcal	777 kcal	743 kcal	759 kcal	793 kcal	778 kcal	773 kcal	869 kcal
蛋白質	35.9 g	32.4 g	27.5 g	30.2 g	38.3 g	33.8 g	34.5 g	32.1 g	25.7 g	37.8 g	40.4 g
脂質	30.9 g	25.9 g	25.2 g	23.7 g	23.3 g	27.3 g	18.1 g	27.2 g	26.1 g	22.9 g	33.4 g

ごはん  
まざっています

郷土料理  
～石川県～

入学・進級  
お祝い献立



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。「やたらめったら具を入れる」ところから名前がついたという説もあります。



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。名前の由来は諸説ありますが、煮ている時に「じぶじぶ」という音がするからついたとも言われています。

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＞  
保存料は使用していません

＜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)	28日(木)	
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(60g)	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)	ポテトコロッケ(50g)	
さば 砂糖 みそ(大豆) 本みりん 米粉	ナチュラルチーズ 乳化剤 クエン酸鉄Na	豚肉 豚脂 キャベツ 玉ネギ ネギ ニラ ニンニク 生姜 人参 椎茸 パン粉 (小麦・大豆) 粗状植物性蛋白(大豆) 粉末状植物性蛋白 (小麦・大豆) サラダ油	醤油(小麦・大豆) ポークエキス 砂糖 味噌(大豆) オイスターソース(大豆) 合成清酒(大豆) 酵母エキス 食塩 コンソウ 小麦粉 還元水飴 植物性蛋白(大豆) 植物油(大豆) 食塩 酒精 pH調整剤 (大豆)	塩蔵赤しそ 赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	鶏ササミ コーンスターチ [バター-MDP] 食塩 香辛料 澱粉 植物繊維 酵母エキス 加工澱粉 増粘剤(加工澱粉) [パン粉] 小麦粉 ブドウ糖 ショートニング イースト 並塩 イーストフード	小麦不使用しょうゆ(大豆) 砂糖 加工油脂 米粉 いちご 砂糖 水あめ 植物油(大豆) 水あめ いちご果汁 (濃縮還元) 砂糖・ 麦芽糖	大豆(大豆) 砂糖 加工油脂 米粉 いちご 砂糖 水あめ 植物油(大豆) 水あめ ピロリン酸第二鉄 調整豆乳粉末(大豆) 調味料	加工デンプン 増粘多糖類 乳化剤 炭酸Ca 香料 ビタミンC 凝固剤 メタリン酸Na カラメル色素 ピロリン酸第二鉄 ペーキングパウダー カロチノイド色素	スイートコーン [野菜] キャベツ たまねぎ にんじん たけのこ にら にんにく 豚脂 春雨 海藻カルシウム しょうゆ (小麦・大豆)	ばれいしょでん粉 食塩 砂糖 ぶどう糖 なたね油 チキエキス調味料 干しいたけ こしょう [皮] 小麦粉 食塩	秋鮭 塩 じゃが芋 玉葱 砂糖 醤油(小麦・大豆) 食塩 白ワイン 食用大豆油 胡椒 [衣] パン粉 小麦粉 植物性ショート ニング(パーム) 砂糖 イースト 食塩 イーストフード、VC バターミックス 小麦粉 ライ麦粉 コーンフラワー 増粘剤 (グァーガム)

＜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。

