

除去副食用



令和6年 7月分 学校給食除去副食献立表



＜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。★印は除去食として代替調理した献立です。※揚げ物、焼き物は別に調理しています。＜直送＞は業者から学校へ直接配送する食品です。

日・曜日	1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)	8 (月)	9 (火)	10 (水)	11 (木)	12 (金)	16 (火)
こ ん だ て	ごはん ぎゅうにゅう たこさといものもの かきあげ オクラのドレッシングあえ	ごはん はっこうにゅう(ジョア) スマイルたまねぎのみそしる さばのしおやき とりだいこん	バーカーパン ぎゅうにゅう やさいスープ チリコンカン スライスチーズ	ごはん ぎゅうにゅう スマイルたまねぎのちゅうかスープ にくだんごのあまからに あつくなれるぶたキムチ	ごはん ぎゅうにゅう わかめのみそしる ねぎしおレモンがたん おさつスティック	ごはん ぎゅうにゅう たなばたそうめんふう ほしがたハンバーグ セルフひじきごはん たなばたゼリー	ごはん はっこうにゅう (アシドミルク) チキンカレー キャベツとコーンのソーテ スティックチーズ	コッペパン ぎゅうにゅう やきそば とりにくのラタトゥイユ ミニゼリー (オレンジ)	ごはん ぎゅうにゅう ほうれんそうのすましじる ひらつくねのてりやき スマイルにくじゃが	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくとやさいのしょうがに ★しろみざかなフライ わらびもち ゆかりふりかけ	ひろしまなめし ぎゅうにゅう びしゅなべ がんす ぶたにくのオイスターソースいため
ざ い り よ う	精白米 75	精白米 75	バーカーパン 1コ	精白米 75	精白米 75	精白米 75	精白米 75	コッペパン 1コ	精白米 75	精白米 75	精白米 75
	普通牛乳 1本	はっ酵乳(ジョア) 1本	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本	はっ酵乳(アシドミルク) 1本	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本	精白米 1.5 なめしの素
	たこ 15 厚揚げ 25 里芋 30 大根 30 れんこん 10 人参 10 こんにゃく 10 さいいんげん 5 冷凍おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 5 砂糖 1.5 みりん 1 削り節 0.5	豚肉 15 油揚げ 5 スマイル玉ねぎ 20 白菜 15 えのきたけ 7 青ねぎ 3 赤みそ 6 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.1	鶏肉 細切れ 20 キャベツ 25 玉ねぎ 15 人参 10 エリンギ 7 ポークフィヨン 10 淡口しょうゆ 3 食塩 0.2 こしょう 0.02	豚肉 25 スマイル玉ねぎ 15 人参 10 たけのこ 8 にら 5 生しいたけ 3 ガラスープ 18 淡口しょうゆ 3.5 食塩 0.2 こしょう 0.02	鶏肉 細切れ 10 豆腐 10 油揚げ 5 乾燥わかめ 0.3 大根 30 人参 12 しめじ 7 赤みそ 6 白みそ 6 削り節 2.5 だし昆布 0.1	ビーフン 5 星型かまぼこ 6 豆腐 20 大根 20 人参 7 オクラ 3 淡口しょうゆ 5 食塩 0.1 削り節 2 だし昆布 0.2	鶏肉 細切れ 30 玉ねぎ 35 じゃがいも 15 カットポテト 15 人参 10 冷凍おろししょうが 0.15 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 ポークフィヨン 5 濃口しょうゆ 1 なたね油 1	中華そば 40 豚肉 25 キャベツ 25 緑豆もやし 25 玉ねぎ 20 人参 10 ウスターソース 3 粉末ソース 2.5 濃厚ソース 1.2 食塩 0.2 こしょう 0.02 なたね油 1	豆腐 25 油揚げ 5 ほうれん草 20 人参 7 白ねぎ 3 淡口しょうゆ 5 食塩 0.13 削り節 2 だし昆布 0.2	豚肉 35 白菜 35 大根 35 玉ねぎ 10 人参 5 青ねぎ 3 冷凍おろししょうが 1 ガラスープ 10 淡口しょうゆ 6 みりん 1.5 食塩 0.2	精白米 1.5 なめしの素
	かき揚げ(50g) 1コ 揚げ油 4 みりん 4.5 濃口しょうゆ 2.3 砂糖 2 片栗粉 0.3	鶏肉 細切れ 20 大根 25 人参 5 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 1 日本酒 0.5 なたね油 0.5	鶏肉 細切れ 20 大根 25 人参 5 濃口しょうゆ 1.5 砂糖 1 日本酒 0.5 なたね油 0.5	ミートボール(大)(20g) 2コ 揚げ油 4 冷凍おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 4 砂糖 3 日本酒 1 片栗粉 0.5	豚肉 30 玉ねぎ 20 白ねぎ 5 人参 3 冷凍おろしにんにく 0.03 レモン(果汁) 1.5 日本酒 1.5 濃口しょうゆ 0.5 食塩 0.2 中華スープの素 0.1 なたね油 0.5	星型ハンバーグ(40g) 1コ トマトケチャップ 5 ウスターソース 2	鶏肉 細切れ 20 干しひじき 1.4 人参 10 濃口しょうゆ 2 砂糖 1.6 みりん 1.2 なたね油 0.5	鶏肉 細切れ 15 玉ねぎ 15 トマト水煮 5 トマトビュレー 5 なす 5 ズッキーニ 5 冷凍おろしにんにく 0.2 ポークフィヨン 0.3 トマトケチャップ 3 食塩 0.3 こしょう 0.02 なたね油 0.5	平つくね(50g) 1コ 濃口しょうゆ 2.5 砂糖 1 みりん 0.5 片栗粉 0.3	★白身魚フライ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4	がんす(50g) 1コ 揚げ油 4
	ボンレスハム 8 キャベツ 10 オクラ 5 人参 5 醤油ドレッシング 4			豚ひき肉 25 白菜キムチ 10 緑豆もやし 10 日本酒 2 赤みそ 1.5 砂糖 1 ごま油 0.5	おさつスティック(5g) 1コ	セタゼリー(40g)<直送> 1コ	スティックチーズ(10g) 1コ	ミニゼリー(オレンジ)(16g) 1コ			ひろしまけん りょうり 広島県の料理
	はんげしょう 半夏生			石橋 南 小学校の 給食 委員会が 考えたメニュー！		七夕献立					
	エネルギー 677 kcal	エネルギー 585 kcal	エネルギー 523 kcal	エネルギー 614 kcal	エネルギー 566 kcal	エネルギー 615 kcal	エネルギー 697 kcal	エネルギー 522 kcal	エネルギー 567 kcal	エネルギー 638 kcal	エネルギー 677 kcal
	蛋白質 20 g	蛋白質 30.8 g	蛋白質 26.7 g	蛋白質 28.8 g	蛋白質 25.9 g	蛋白質 23.3 g	蛋白質 22.7 g	蛋白質 24.5 g	蛋白質 23 g	蛋白質 26.8 g	蛋白質 37.6 g
	脂質 24.1 g	脂質 17.5 g	脂質 24.7 g	脂質 22.8 g	脂質 17.7 g	脂質 18.1 g	脂質 23.9 g	脂質 17.9 g	脂質 18.6 g	脂質 17.2 g	脂質 23.7 g

＜学校給食用半製品の材料＞

保存料は使用していません

日・曜日	17 (水)	18 (木) <振替日>
こ ん だ て	コッペパン ぎゅうにゅう ミネストローネ ミンチカツ くらめきなこクリーム	ごはん ぎゅうにゅう ハヤシライス チキンナゲット りんごミックス
ざ い り よ う	コッペパン 1コ	精白米 75
	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本
	鶏肉 細切れ 15 玉ねぎ 20 ソテードオニオン 10 キャベツ 15 人参 10 トマト水煮 10 トマトビュレー 5 冷凍おろしにんにく 0.1 パセリ(乾) 0.03 ポークフィヨン 15 砂糖 1.5 トマトパウダー 1 食塩 0.65	豚肉 20 玉ねぎ 35 じゃがいも 35 人参 15 マッシュルーム 5 ハヤシルウ(乳・小麦不使用) 15 トマトビュレー 15 トマトケチャップ 1.5 食塩 0.03 なたね油 1
	ミンチカツ(50g) 1コ 揚げ油 4 濃厚ソース 4	チキンナゲット(18g) 2コ 揚げ油 4 トマトケチャップ 5
	黒豆きなこクリーム(10g)(乳含む) 1コ	りんご(缶詰) 25 ダイスゼリー(りんご) 15
	エネルギー 608 kcal	エネルギー 681 kcal
	蛋白質 23.5 g	蛋白質 21.6 g
	脂質 28.4 g	脂質 24.3 g

1日(月)	1日(月)	4日(木)	8日(月)	8日(月)	8日(月)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	12日(金)	16日(火)	17日(水)	18日(木)		
たこ	厚揚げ	ミートボール (大)(20g)	ビーフン	星型ハンバーグ(40g)	セタゼリー (40g)<直送>	ミニゼリー (オレンジ)(16g)	平つくね(50g)	★白身魚フ ライ(50g)	わらびもち	がんす(50g)	ミンチカツ (50g)	チキンナゲット(18g)		
真だこ	大豆	豚肉	米	鶏肉	植物油脂	果糖	異性化液糖	キャベツ	ホキ	砂糖	助宗鰯すり身	鶏肉	鶏肉	〔衣〕
食塩	食塩	鶏肉		豚肉	乾燥マッシュポテト	グラニュー糖	オレンジ濃縮果汁	鶏肉	〔衣〕	水あめ	馬鈴薯澱粉	鶏肉	粉末状大豆	天ぷら粉
	揚げ油	たまねぎ		たまねぎ	にんにくペースト	ポリデキストロース	砂糖	豚脂	パン粉(小麦)	きなこ(大豆)	たまねぎ	たまねぎ	たん白(大豆)	・小麦粉
	植物油	パン粉(小麦)	8日(月)	粒状植物性	しょうがペースト	ぶどう糖果糖液糖	ゲル化剤	〔つなぎ〕	澱粉加工品	加工デンプン	砂糖	パン粉(小麦)	植物油脂	・でん粉
	加工デンプン	でん粉(馬鈴薯)	星型かまぼこ	たん白(大豆)	香辛料	ぶどう果汁	(増粘多糖類)	でん粉	砂糖	にんじん	でん粉	(大豆)	でん粉	・食塩
かき揚げ(50g)	凝固剤	砂糖		豚脂	酵母エキス	ゲル化剤	酸味料	えんどう豆たん白	食塩	添加物製剤	醸造調味料	砂糖	でん粉	・膨張剤
野菜	塩化Mg	食塩	魚肉	ソテーオニオン	食塩	(増粘多糖類)	香料	砂糖	植物性タンパク	増粘多糖類	食塩	食塩	砂糖	コーンフラワー
たまねぎ	(一部に大豆を含む)	酵母エキス	スケソウタラ	トマトケチャップ	加工デンプン	酸味料	(オレンジフレーバー)	発酵調味料	(小麦)	酸味料	発酵調味料	酵母エキス	しょうゆ	でん粉
にんじん		香辛料	うらごし南瓜	糖類	炭酸Ca	ビタミンC	酸化防止剤	食塩	コショウ	一味唐辛子	香辛料	食塩	食塩	ぶどう糖
ごぼう			加工澱粉	砂糖	調味料(無機塩)	香料	(ビタミンC)	鯉節	酵母エキス	16日(火)	貝殻焼成カルシウム	清酒	清酒	粉末しょうゆ
しゅんぎく			馬鈴薯澱粉	ぶどう糖	焼成Ca	着色料		しょうが	加工澱粉	(小麦)	パン粉	チキンエキス調味料	チキンエキス調味料	着色料製剤
小麦粉			砂糖		ピロリン酸鉄	紅花黄		酵母エキス	増粘多糖類	焼き豆腐	ピロリン酸	(小麦・大豆)	(小麦・大豆・鶏肉)	揚げ油(大豆油)
食塩			発酵調味料		着色料(ココア)	クチナシ		香辛料	(一部に小麦を含む)	豆乳(大豆)	第二鉄(大豆)	バター粉	かつおエキス調味料	
	粉末状植物性たん白		食塩		クエン酸第一鉄Na					〔衣〕	〔衣〕	(小麦・大豆)	魚醤	
	揚げ油(バーム油)		加工油脂							小麦粉	小麦粉	増粘多糖類	香辛料	
	調味料(アミノ酸等)									加工でん粉	加工でん粉	添加物製剤	加工デンプン	
	ベーキングパウダー									凝固剤製剤	凝固剤製剤	・pH調整剤	・V.C	
	カロチノイド色素									(大豆)	小麦粉	菜種油脂	クエン酸鉄	
	(一部に小麦・大豆を含む)									粉末状大豆	蛋白(大豆)	とうもろこし澱粉		
										菜種油脂	食塩			
										粉かつお				
										かつおのふし				

＜除去副食用＞

池田市教育委員会

池田市立学校給食センター



16日 広島県の料理

小学6年生のみなさんの修学旅行に合わせ、広島料理が登場します！

【広島菜】

広島菜は、広島県名産の伝統的な野菜です。漬物としても有名で、「広島菜漬」は高菜・野沢菜とともに「日本三大漬菜」の1つです。

【美酒鍋】

東広島市の郷土料理で、肉や野菜を、塩、こしょう、日本酒のシンプルな味付けで食べる鍋料理です。加熱することでアルコール分が抜けるので、幅広い年代の人が食べることができます。



出典：農林水産省「うちの郷土料理」

【がんす】

呉市のかまぼこ屋で生まれた「揚げかまぼこ」です。「がんす」という名前の由来は昔の「〜でございます。」という方言からきています。

【オイスターソース】

広島県の「牡蠣」の生産量は全国1位です。牡蠣を原料にした調味料が「オイスターソース」です。



今月の給食で使用している旬の食材

オクラ さやいんげん スズッキーニ とうもろこし トマト なす にら たこ

令和5年度 ふくまるアイデアメニューコンテスト 採用献立

(池田市内の中学生が考えた給食メニュー)

じっしり実施日	こんだて献立名	かんがひ考えた人の学校名	ナイスアイデアポイント！
かきん5日(金)	わかめのみそ汁	北豊島中学校	大量に作りやすく、ごはんの上にのせて食べられるメニューです。



ホームページ



Instagram

＜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。
○えび・かに・そば・落花生は使用していません。
○7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。

毎日の献立をホームページやInstagramで見ることができます。