

5月 給食だより



令和4年 5月
池田市立学校給食センター

<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>>

2日(月)	6日(金)	6日(金)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	13日(金)	13日(金)	16日(月)	
かき揚げ(50g)	なめし (まぜごはん)	かしわもち (40g<直送>)	白身魚フライ (50g)	とうもろこしのタルト グラタン(40g)	★いわしでん 粉付き(40g)	鶏つくね	しゅうまい(18g)	型ぬきレアチーズ(いちご)(15g)	沖縄そば	
野菜 たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく 小麦粉 食塩 粉末状植物性たん白 揚げ油 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー カロチノイド色素 (一部に小麦・ 大豆を含む)	塩蔵青菜 広島菜 京菜 大根菜 砂糖 食塩 酵母エキス 鯉削り節粉末 加工でん粉 植物油脂 酵素製剤 (大豆)	小豆粒あん 小豆 砂糖 麦芽糖 寒天 食塩 米粉 砂糖 加工でん粉 植物油脂 酵素製剤 (大豆)	ほき 〔衣〕 パン粉(小麦) 小麦粉 でん粉 食塩 (一部に小麦・ 大豆含む)	ショートニング 乾燥マッシュポテト スイートコーン 米粉 おから(大豆) コーンパウダー 粉末水あめ 豆乳(大豆) 水溶性食物繊維 砂糖 ソテーオニオン 食塩 酵母エキス 加工デンプン 増粘剤 (加工デンプン 増粘多糖類) 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄 乳化剤 安定剤(キサンタンガム)	いわし 馬鈴薯澱粉	鶏肉 〔つなぎ〕 でん粉 パン粉(小麦) 粉末状植物性たん白 (小麦・大豆) 玉ねぎ 粒状大豆たん白 (大豆)	豚肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉 しょうがペースト 調味料 砂糖 食塩 酵母エキス ホークエキス 香辛料 〔皮〕 小麦粉 還元水あめ	クリームチーズ(乳) 乳加工品(乳) 植物油脂 クリーム(乳) 乳たんぱく(乳) 乳脂肪(乳) 還元乳糖 食塩 乳糖(乳) 食塩 乳加工品(乳) 生乳(乳) 無脂肪牛乳(乳) 砂糖 植物油脂	濃縮イチゴ果汁 濃縮粉乳(乳) 濃縮レモン果汁 安定剤 加工デンプン 増粘多糖類 寒天 紅麹色素 乳化剤 pH調整剤 香料 酸化防止剤 (ビタミンE)	小麦粉 食塩 植物油脂 かんすい クチナシ色素 さつまいも 鶏肉 イトヨリ 助宗 エソ でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油
16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)	25日(水)			
黒砂糖	厚揚げ	たこナゲット(20g)	平つくね(50g)	にらまんじゅう(30g)	春巻き(50g)	コンソメスープ の素	★フランクフルト ソーセージ(40g)			
粗糖(さとうきび) 糖蜜(さとうきび)	大豆 植物油 安定剤 (加工デンプン)	鶏肉 たこ いか たちうお 植物油脂 発酵調味料 豚脂 砂糖 食塩 大豆粉(大豆)	〔衣〕 小麦粉 食塩 糖類 ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 でん粉 大豆粉(大豆) 揚げ油 加工デンプン トレハロース 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー (一部に 大豆を含む)	キャベツ 鶏肉 豚脂 〔つなぎ〕 でん粉 えんどう豆たん白 砂糖 発酵調味料 食塩 鯉節 しょうが 酵母エキス 香辛料 挽きわり納豆 大豆 納豆菌	〔具〕 豚肉 キャベツ にら ながねぎ 豚脂 しょうゆ 酵母エキス にんにく 米油 しょうが ラード 食塩 小麦粉加工品 (小麦) 発酵調味液 こしょう	〔皮〕 小麦粉 こんにやく粉 大豆粉末(大豆) 食塩 砂糖 小麦でん粉(小麦) 粉末状小麦たん白 (小麦)	〔野菜〕 キャベツ たまねぎ にんじん たけのこ にんにく 豚脂 春雨 粒状大豆たんぱく (大豆) 海藻カルシウム しょうゆ	ばれいしょでん粉 食塩 糖類 ぶどう糖 なたね油 チキンエキス調味料 干しいたけ こしょう ピロリン酸第二鉄製剤 〔皮〕 小麦粉 食塩	食塩 糖類 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン でん粉 麦芽エキス粉末 野菜粉末 たまねぎ タピオカ 野菜エキス粉末 植物油脂 香辛料	豚肉(豚脂肪含) 食塩 砂糖 香辛料 白コショウ カルワイ
26日(木)	26日(木)	27日(金)	30日(月)	31日(火)	31日(火)	31日(火)				
里芋コロッケ (50g)	粉末高野豆腐	豆乳ドーナツ	焼竹輪(40g)	焼き豆腐	★米粉のたこ 焼き(20g)	スティックチーズ				
さといも 鶏肉 たまねぎ 砂糖 にんじん パン粉(小麦) しょうゆ 大豆油 食塩 〔衣〕 パン粉(小麦) 米粉 小麦粉	大豆 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤	豆乳 消泡剤 小麦粉 糖類 砂糖 粉末水飴 ショートニング 米粉 でん粉 食塩 糊料(加工デンプン) 膨張剤 香料	魚肉 助宗たら イトヨリダイ 馬鈴薯澱粉 昆布だし 本みりん 食塩 砂糖	豆乳(大豆) 加工でん粉 塩化マグネシウム	米粉 キャベツ タコ 砂糖 食塩 和風だしの素 加工でんぶん 膨張剤 安定剤(キサンタンガム) (一部に 大豆を含む)	ナチュラルチーズ (乳) 乳化剤				

保護者のみなさまへ

学校給食の充実についてのお知らせ

近年の食材費物価高騰により、献立内容を維持することが困難な状況の中、学校給食費の改定なども検討してまいりましたが、新型コロナウイルス感染症拡大による保護者の経済的負担軽減のため、国の補助金を活用し、令和4年度の学校給食費の一部を公費負担することとなりました。

本事業により、保護者のみなさまに対して学校給食費の値上げを行うことなく、給食内容の充実に取り組んでまいります。

※市ホームページに日々の献立の写真を掲載しています。

※使用する食材の選定や食材量全体を増量することなど、栄養価を考慮した上で充実に努めてまいります。



6日は「端午の節句献立」です。若竹汁、かつおの照り焼き、かしわもちが登場します！

5月5日は、子どもの健やかな成長と幸せを願ってお祝いをする「端午の節句」です。「かしわもち」や「ちまき」などのお菓子を食べたり、鯉のぼりや武者人形などを飾り、菖蒲の葉や根を入れた「菖蒲湯」につかって邪気を払うなどの風習があります。

かしわもち



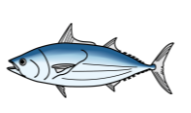
かしわの葉であん入りのもちをくるんだものです。新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから「家が代々続くように」と願いをこめて使われています。

たけのこ



成長が早く、まっすぐにすくすくと育つように、子どもの成長への願いを込めて食べられます。

かつお



かつおは、初かつおの時期でもあることから縁起物として食べられます。他にも、ぶりのように、成長に合わせて呼び名が変わる出世魚も縁起が良いとされ、将来の活躍を願って端午の節句に食べられています。

5月15日は沖縄返還の日

16日は「沖縄料理の献立」です。沖縄そば、タマナーチャンプルー、黒糖そら豆が登場します！

1951年に結ばれたサンフランシスコ平和条約で、アメリカに施政権が託された沖縄では、長い間、復帰運動が行われていました。そして1972年5月15日、佐藤栄作内閣のときに、沖縄の施政権は日本へ返還されました。しかし、日米安全保障条約に従い、アメリカ軍の基地を残したままの返還でした。現在でも日本におけるアメリカ軍専用施設の約70%が沖縄県にあります。それは沖縄島の面積の約15%の割合を占めています。事件や事故、騒音などの問題から、基地の縮小や移設をめぐる議論が続いています。(中学生の歴史 P268~269より)

