

2月 給食だより



令和5年 2月
池田市立学校給食センター

寒い日が続いていますが、2月4日は「立春」といい、暦の上ではもうすぐ春です。栄養バランスのよい食事で病気に負けない丈夫な体を作りましょう！

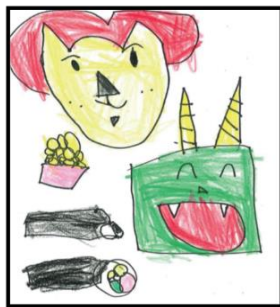


節分は、「季節の分かれ目」という意味があり、「立春」の前日のことをいいます。豆まきをして鬼を払い、一年間健康で幸せに過ごせますように、と願います。また、「恵方巻き」という巻き寿司を食べる風習があります。「恵方」とは、その年の幸運の神様「歳徳神(としとくじん)」がいる場所をさします。今年の恵方は「南南東」です。福を逃がさないように無言で食べると、一年の幸せや願いが叶うといわれています。

手巻きのりのイラストを募集しました！

3日(金)は、節分献立です！

給食で登場する手巻きのりのパッケージのイラストをみなさんから募集しました。決定したイラストを紹介します。描いてくれたみなさん、ありがとうございました！当日は、手巻き寿司のようにして食べましょう。どのパッケージが届くか楽しみにしてくださいね。



さくら幼稚園



五月丘小学校



ほそごう学園



池田中学校

ふくまるアイデアメニューコンテスト



今年度、池田市内の中学校、義務教育学校後期課程の生徒のみなさんに、「ふくまるアイデアメニューコンテスト」として、給食のメニューを募集しました。その中から選ばれたメニューが、今月から来年度にかけて、実際に給食で登場します。献立表のふくまるくんが目印です。みなさん楽しみにしてくださいね！

リクエスト給食

いよいよ来月は卒業式です。3年生(9年生)のみなさんは、最後の給食が近づいてきました。2月の給食は、以前、3年生(9年生)を対象に行った「リクエスト給食」の結果から、票数の多かったものが、給食に登場します！みなさんの好きな献立がたくさん登場するので、1ヶ月間、楽しみにしてくださいね！！

<学校給食用半製品の材料>

保存料は使用していません

1日(水)・16日(木) 22日(水)・28日(火)	1日(水)	2日(木)・7日(火)	2日(木)	2日(木)	3日(金)	3日(金)	6日(月)	7日(火)	7日(火)		
コンソメスープの素	ささみチーズフライ(50g)	厚揚げ	青じそドレッシング	かつおふりかけ(2g)	*いわしの生姜煮(50g)	たくあん(刻み)	春巻き(50g)	さつま揚げ	ヨーグルトレーズン(10g)		
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 野菜エキス粉末 酵母エキス 植物油 香料	鶏ササミ肉 チーズ(乳) [衣] パン粉(小麦) 澱粉加工品 砂糖 食塩 植物性タンパク コショウ 酵母エキス 加工澱粉 増粘多糖類 (一部に乳成分・小麦・鶏肉を含む)	大豆 食塩 揚げ油 (なたね油) 加工デンプン 凝固剤 (塩化Mg) ピロリン酸鉄 増粘剤 (キサンタンガム) (一部に大豆を含む)	果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 醤油 食塩 発酵調味料 ほたてエキス 調味梅肉 かつお節エキス 酵母エキス 増粘剤(キサンタン) 香料製剤 乾燥青じそ	調味顆粒 (ぶどう糖 砂糖) しょうゆ 食塩 鯉節粉 とうもろこしでん粉 デキストリン 酵母エキス 抹茶 味付鯉節り節 (鯉節り節) 砂糖 食塩 酵母エキス 椎茸エキス 海苔 貝カルシウム セルロース 酸化防止剤(ビタミンE)	いわし 砂糖 しょうゆ 本みりん でん粉 しょうが 食塩 鮭フレーク 鮭 食塩	だいこん [漬け原材料] たまねぎ キャベツ 砂糖 にんじん ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 アミノ酸液 発酵調味料 米ぬか 酸化防止剤 (V.C) (一部に小麦を含む) 手巻きのり(5g) 乾海苔	[野菜] たまねぎ キャベツ にんじん 豚肉 鶏肉 豚脂 でん粉 しょうゆ ピロリン酸第二鉄 発酵調味料 オイスターソース (大豆) 食塩 香辛料	[皮] 小麦粉 でん粉 米粉 植物油 粉末油脂 発酵調味料 食塩 ピロリン酸第二鉄 赤魚の醤油焼き(50g) 赤魚 醤油 砂糖 みりん風調味料	魚肉 イトヨリ 助宗 エソ でん粉 砂糖 揚げ油(菜種) ピロリン酸第二鉄 赤魚の醤油焼き(50g) オイルコートレーズン 光沢剤 酸味料 ピロリン酸鉄 香料	チョコレートコーティング 砂糖 植物油 (大豆) でん粉分解物 全粉乳(乳) 乳酸菌粉末 植物性乳酸菌 (殺菌) (殺菌) でん粉分解物 ココアパウダー 乳化剤 (大豆) フラクトオリゴ糖 オイルコートレーズン 光沢剤 酸味料 ピロリン酸鉄 香料	
8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)			
きな粉	酒かすペースト	*オムレツ(50g)	白花生コロッケ(60g)	ミニゼリー(アセロラ)(22g)	ハンバーグ(50g)	フランクフルトソーセージ(40g)	いちごクレープ(卵乳小麦不使用)(35g)<直送>	*わかさぎリッター(11g)			
大豆	清酒粕 食塩	鶏卵 砂糖 でん粉 穀物酢 食塩 植物油(焼成油)	白花生 マッシュポテト 玉ねぎ じゃがいも 砂糖 食塩 蛋白加水分解物 こしょう [衣] パン粉 小麦粉	異性化糖液 (とうもろこし) アセロラ濃縮果汁 還元水あめ ゲル化剤 酸味料 ムラサキ色素 トウガラシ色素 クエン酸第一級ナトリウム 香料 クチナン赤色素 消泡剤	食肉 (鶏肉 豚肉) たまねぎ 粒状植物性たん白 (大豆) 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油(大豆) 乾燥マッシュポテト	野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 加工デンプン 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca	豚肉(豚脂脂肪) 食塩 砂糖 香辛料 白コショウ カルワイ 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca	豆乳 砂糖 加工油脂 乳化剤 水あめ いちごビューレ(いちご) 凝固剤 酸味料 メタリン酸Na カラメル色素 紅麩色素 ベーキングパウダー ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素	加工デンプン 増粘剤(カドラン) 乳化剤 小麦粉 水あめ 砂糖 水あめ 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 植物油 調整豆乳粉末 ベーキングパウダー ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素	わかさぎ 醤油 [衣] 小麦粉 沖あみ 澱粉(コーン) 砂糖 米粉 食塩 アオサ 揚げ湯(大豆) ベーキングパウダー	
17日(金)	20日(月)	20日(月)	20日(月)	21日(火)	21日(火)	22日(水)	22日(水)	27日(月)	27日(月)		
みたらしだんご(30g)<直送>	華やかごはんの素	とろろ昆布	スティックチーズ(10g)	ミルメーク(キャラメル)(7g)	ぎょうざ(18g)	豆腐カツ(50g)	黒豆きなこクリーム(乳含む)(10g)	とり天(50g)	香味塩ドレッシング		
米粉 みたらしのたれ 砂糖 醤油 糖蜜 食塩 増粘剤 加工でん粉 キサンタンガム カラメル色素 酸味料 麦芽糖 加工でん粉 植物油 酵素(大豆) 寒天	塩蔵青菜(広島菜 京菜、大根菜) 食塩 乾燥とうもろこし 乾燥にんじん 砂糖 塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液) 乾燥かぼちゃ(大豆) ほうれん草フレーク 酵母エキス 砂糖 鯉節り節粉末 でん粉 昆布エキス デキストリン 酸味料 炭酸カルシウム 酸化防止剤 (ビタミンE)	昆布 醸造酢 食塩 乾燥とうもろこし 乾燥にんじん 砂糖 塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液) 乾燥かぼちゃ(大豆) ほうれん草フレーク 酵母エキス 砂糖 鯉節り節粉末 柚子果汁	ナチュラルチーズ(乳) 乳化剤 21日(火) 厚揚げ(小)	砂糖 食塩 炭酸Ca 香料 着色料 (フラボノイド) ピロリン酸鉄 大豆 食塩 揚げ油 (なたね油) 加工デンプン 凝固剤 (塩化Mg) ピロリン酸鉄 増粘剤 (キサンタンガム) (一部に大豆を含む)	豚肉 豚脂 キャベツ 玉ねぎ ネギ ニラ ニンニク 生姜 人参 椎茸 パン粉 (小麦・大豆) 粒状植物性たん白 (大豆) 粉末状植物性たん白 (小麦・大豆) サラダ油(大豆)	醤油 ポークエキス 砂糖 味噌 オイスターソース(大豆) 合成清酒(大豆) 酵母エキス 食塩 コショウ 小麦粉 還元水飴 植物性たん白(大豆) 食塩 酒糟 pH調整剤	豆腐 玉ねぎ にんじん 魚肉すり身 ネギ おから(大豆) 粉末状大豆たん白(大豆) 砂糖 食塩 酵母エキス 発酵調味料 (小麦) 香辛料	[衣] パン粉(小麦) 小麦粉 でん粉 植物油 食塩 香辛料 加工デンプン トレハロース 増粘多糖類 クエン酸鉄	食用油脂 植物油(ごま) 加工油脂 糖類 砂糖 乳糖(乳) ぶどう糖 粉末水あめ きなこ(黒大豆) (大豆) 増粘多糖類 クエン酸鉄 乳等を主要原料とする食品(乳) 食塩 乳化剤(大豆)	鶏むね肉 [衣] 小麦粉 小麥粉 とうもろこし澱粉 薄口醤油 ベーキングパウダー 揚げ油(大豆油) 加工デンプン トレハロース 増粘多糖類 クエン酸鉄	糖類(水あめ 砂糖) 醸造酢 食塩 食用植物油 ベーキングパウダー 玉ねぎ ねぎ チキンエキス 発酵調味料 小麦たん白発酵調味料 にんにく 酵母エキスパウダー しょうゆ こしょう しょうが レモン果汁 ねぎエキスパウダー 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物