

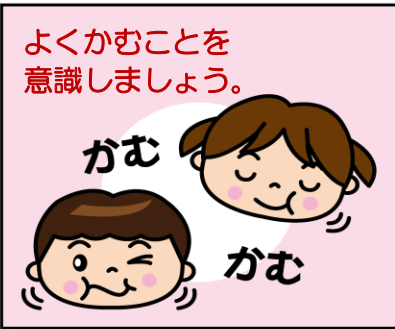
6月給食だより



令和6年 6月
池田市立学校給食センター

安全に美味しく給食を食べるために

みなさんは普段、食べ物をゆっくりよくかんで食べていますか？
よくかまずに飲みこんでしまうと窒息などの危険性があります。
よくかむことで、むし歯のない健康な歯を保つこともできます。
4日～10日は「**歯と口の健康週間**」です。
この機会に「**よくかんで食べる**こと」を意識し、習慣にしましょう。



食べるときに**注意**が必要な食品



4日～10日は「**歯と口の健康週間**」にちなんでよくかんで食べる食べ物、カルシウムの多い食べ物が登場します！

＜学校給食用半製品の材料＞ 保存料は使用していません

3日(月)		3日(月)	4日(火)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	6日(木)	7日(金)・26日(水)	7日(金)	
ピーマンの肉詰めフライ(50g)		あさり水煮	トッポギ	いか磯辺揚げ(40g)	チョコレートスプレッド(15g)(乳含む)	鶏つくね	ポークカツ(40g)	厚揚げ	しゅうまい(18g)	
ピーマン	〔衣〕 パン粉(小麦) 澱粉加工品 砂糖 食塩 植物たん白(大豆) 植物性タンパク(小麦) 小麦粉 食塩 魚醤 コショウ 酵母エキス 加工澱粉 増粘多糖類 生姜 酵母エキス コーンスターチ	あさり貝	米粉 食塩 pH調整剤	いか 小麦粉 澱粉(コーン) あおさ 植物性蛋白(大豆) ベーキングパウダー	食用油脂(大豆) 植物油脂(大豆) 加工油脂 砂糖 大豆粉(大豆) ココアパウダー ぶどう糖 脱脂粉乳(乳) 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン(大豆) 香料 バニラフレーバー チョコレートフレーバー	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)	砂糖 ドロマイト (炭酸カルシウム マグネシウム含有物) 発酵調味料 食塩 酵母エキス 鉄含有酵母 香辛料	豚肉(ロース) パン粉(小麦 大豆) バターミックス(大豆) 大豆蛋白(大豆) 食塩 かみかみするめ するめいか 真だこ 食塩	たまねぎ 豚肉 でん粉 粒状大豆たん白(大豆) 砂糖 食塩 ごま油 しょうが ほたてエキス 魚介エキス調味料 こしょう 〔皮〕 小麦粉	
鶏ミンチ肉		4日(火)	厚揚げ(小)	さつま揚げ	食塩 揚げ油(なたね) 5日(水) フラン克福ルトソーセージB(40g)	食塩				
豚ミンチ肉		厚揚げ(小)	さつま揚げ		食塩 揚げ油(なたね) 5日(水) フラン克福ルトソーセージB(40g)	食塩				
玉ねぎ		食塩			食塩					
パン粉(小麦)		食塩			食塩					
植物たん白(大豆)		植物性タンパク(小麦)			食塩					
小麦粉		コショウ	豆乳(大豆)	魚肉	食塩					
食塩		酵母エキス	でん粉	イトヨリ	揚げ油(なたね)					
魚醤		加工澱粉	ぶどう糖	助宗	5日(水)					
コショウ		増粘多糖類	揚げ油 (植物油脂)	エソ	フラン克福ルトソーセージB(40g)					
生姜		トレハロース	でん粉	豚肉						
酵母エキス		豆腐用凝固剤	砂糖	砂糖						
コーンスターチ			食塩	食塩						
			ぶどう糖	香辛料						
			揚げ油(菜種)							
10日(月)	12日(水)	13日(木)	13日(木)	14日(金)	14日(金)	17日(月)	18日(火)	19日(水)		
紫芋大福(45g)＜直送＞	ミートボール(大)X(20g)	ハンバーグ(50g)	ナタデココ	春巻き(50g)	とうもろこしペースト	*いわしの生姜煮(50g)	とり天(50g)	白身魚切身(50g)		
紫芋あん	豚肉	鶏肉	食塩	ナタデココ	キャベツ	〔皮〕	とうもろこし	いわし	鶏むね肉	スケソウタラ
もち粉	鶏肉	豚肉	酵母エキス	砂糖・ぶどう糖	たまねぎ	小麦粉		〔タレ〕	小麦粉	
もち米	たまねぎ	たまねぎ	加工デンプン	果糖液糖	にんじん	糖類(水あめ・ぶどう糖)		しょうゆ	コーンスターチ	
砂糖	パン粉(小麦)	粒状植物性たん白(大豆)	炭酸Ca	クエン酸	はるさめ	大豆油	17日(月)	糖類(砂糖・水あめ)	大豆油	
麦芽糖	でん粉(馬鈴薯)	豚脂	調味料(無機塩)	ひじき佃煮(8g)	豚脂	食塩	高野豆腐	発酵調味料	ベーキングパウダー	
紫芋パウダー	砂糖	でん粉	焼成Ca	ひじき	でん粉	乳化剤		おろししょうが		
でん粉	食塩	砂糖	ピロリン酸鉄	のり	しょうゆ		大豆	しょうが汁	19日(水)	
乳化剤	酵母エキス	トマトケチャップ	着色料(ココア)	ひじき	大豆油		豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)	醸造酢(小麦)	かぼちゃペースト	フレンチマスタートード
酵素(大豆)	香辛料	植物油脂	硫酸Ca	のり	発酵調味料		重曹	増粘剤		
香料		乾燥マッシュポテト	(一部に大豆)	醤油	砂糖		消泡剤(大豆)	(加工デンプン)	かぼちゃ	からし
11日(火)	13日(木)	野菜ペースト	鶏肉	砂糖	食塩		食用硬化油脂(パーム)	タマリンドシードガム)	醸造酢	
さやつき	焼き豆腐	香辛料	豚肉を含む)	水飴	酵母エキス		植物レシチン(大豆)	カラメル色素	食塩	
えだ豆(大豆)	豆乳(大豆)	オニオンエキスパウダー		大豆食物繊維(大豆)	香辛料		炭酸マグネシウム)	酸味料	パプリカ	
	凝固剤製剤			酵母エキス				調味料(アミノ酸等)	ガーリック	
				澱粉					ウコン	
				寒天					キサンタンガム	
20日(木)	21日(金)	24日(月)	24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	27日(木)	27日(木)		
いか天ぷら(50g)	*オムレツ(50g)	*いり卵	紅芋コロッケ(50g)	さば味噌煮(50g)	チキンナゲット(18g)	棒ぎょうざ(40g)	白玉団子(加糖)	グラニュー糖		
いか(赤いか)	鶏卵	鶏卵	じゃがいも	大西洋サバ	鶏肉	添加物製剤	キャベツ	しょうが	米粉	原料糖
小麦粉	砂糖	だし汁	紫芋ペースト	砂糖	粉末状大豆	・pH調整剤	豚肉	食塩	砂糖	甘藷原料糖
澱粉(コーン)	でん粉	醤油	パン粉(小麦)	白味噌	たん白(大豆)	・V.C	豚脂	こしょう	加工でん粉	てん菜原料糖
ベーキングパウダー	穀物酢	糖類	バターミックス	赤味噌	植物油脂(大豆)	クエン酸鉄	鶏すり身	ピロリン酸第二鉄	酵素製剤(大豆)	水酸化カルシウム
食塩	食塩	風味原料	砂糖	みりん風調味料		〔衣〕	にら	〔皮〕		ケイソウ土
揚げ油(なたね)	植物油(焼成油)	乾燥マッシュポテト		おろし生姜	でん粉	天ぷら粉	たまねぎ	小麦粉	こんにやく粉	パールライト
21日(金)		食塩	冷凍もずく		砂糖	・小麦粉	ながねぎ	大豆粉末(大豆)		骨炭
ケチャップ(8g)		澱粉			しょうゆ	・でん粉	粒状大豆たん白(大豆)	食塩		イオン交換樹脂
		砂糖			食塩	・食塩	パン粉(小麦)	砂糖	きな粉	エタノール
		食塩			清酒	・膨張剤	砂糖			
トマト		植物油脂	沖縄もずく		チキンエキス調味料(小麦・大豆・鶏肉)	コーンフラワー	酵母エキス	小麦でん粉(小麦)	大豆	
糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖ぶどう糖)			pH調整剤		かつおエキス調味料	でん粉	米油	粉末状小麦たん白(小麦)		
醸造酢					魚醤	ぶどう糖	にんにく			
食塩					香辛料	粉末しょうゆ	しょうゆ			
					加工デンプン	揚げ油(大豆油)				