9月 給食だより

令和６年 ９月
池田市立学校給食センター

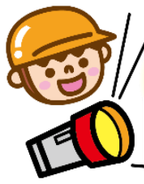
長い夏休みが終わり、2学期が始まりました。
夏休み中に生活リズムが不規則になっている人はいませんか？
暑い日が続きますが、毎日元気に過ごせるように、規則正しい生活を心がけましょう。

秋の風物詩 お月見

秋の行事のひとつに「お月見」があります。
十五夜（一年のなかで一番きれいな満月が見える日）に、
農作物の収穫を祝って月見団子や里いもなどをお供えし、
月を眺める風習があります。
十五夜の日は毎年変わり、今年は９月17日(火)です。

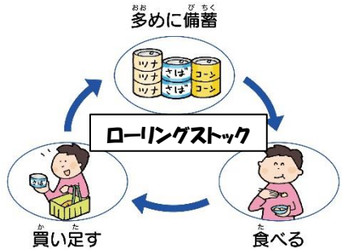
17日(火)はお月見献立です！
豚汁、月見だんごが
登場します！　お楽しみに！

9月1日 防災の日



地震などの自然災害はいつ起こるかわかりません。
大きな自然災害が起こると、
水や食料品が手に入りにくくなります。
日ごろから少し多めに買い置きし、使いながら備える
「**ローリングストック**」をしておきましょう。

2日(月)は防災の日献立です！
・防災シチュー
・フランクフルトソーセージ
・缶缶サラダ
火を使わずに調理ができる料理や、
簡単に調理できる食品が献立に登場します！



食缶に個包装のシチューが入っています。
汁椀に出して食べましょう。

＜学校給食用半製品の材料＞

保存料は使用していません

28日(水)		29日(木)	29日(木)	2日(月)		3日(火)	4日(水)	4日(水)		5日(木)
ハンバーグ(50g)		焼き豆腐	さば缶(水煮)	防災シチュー(レトルト)(200g)		＊だし巻き卵(60g)	白身魚フライ(50g)	ノンエッグタルタル		塩昆布
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 植物油脂(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 (一部に大豆鶏肉豚肉を含む)	豆乳(大豆) 加工でん粉 凝固剤製剤(大豆) いか天ぷら(50g) いか(赤いか) 小麦粉 澱粉(コーン) ベーキングパウダー 食塩 揚げ油(なたね)	さば 食塩 2日(月) フランクフルトソーセージB(40g) 豚肉 砂糖 食塩 香辛料	野菜 玉ねぎ じゃがいも にんじん パーム油 砂糖 デキストリン トマトペースト 食塩 酵母エキス 玉ねぎエキス ガーリックペースト	香辛料 増粘剤 加工デンプン キサンタンガム 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 乳化剤 酸化防止剤(ビタミンC) 香料 香辛料抽出物	鶏卵 穀物酢 でん粉 砂糖 食塩 かつおだし 植物油(焼成油)	ホキ 〔衣〕 パン粉(小麦) 澱粉加工品 砂糖 食塩 植物性タンパク(小麦) コショウ 酵母エキス 加工澱粉 増粘多糖類 (一部に小麦を含む)	植物油脂(大豆) ピクルス 砂糖 醸造酢 豆乳(大豆) 食塩 乾燥たまねぎ 粉末状植物性たん白(大豆) 香辛料 かぼちゃパウダー	酵母エキスパウダー 増粘剤 加工でん粉 キサンタンガム 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物 カロチノイド色素	昆布 醤油 砂糖 食塩
5日(木)		6日(金)・20日(金)・25日(水)	6日(金)		11日(水)		11日(水)	13日(金)	13日(金)	13日(金)
れんこんの肉詰めフライ(50g)		厚揚げ	海鮮チヂミ(50g)		かぼちゃひき肉フライ(40g)		とうもろこしペースト	さつま揚げ	ミニがんもどき	米粉のたこ焼き(20g)
鶏肉 れんこん 玉葱 醸造調味料 顆粒状大豆たん白(大豆) しいたけ 食塩	〔つなぎ〕 パン粉(小麦) 馬鈴薯澱粉 〔衣〕 パン粉(小麦) 小麦粉 とうもろこし澱粉 粉末状大豆たん白(大豆) 植物油脂(菜種) 食塩	大豆 食塩 揚げ油 植物油 加工デンプン 豆腐用凝固剤 増粘剤(キサンタンガム) ピロリン酸鉄 (一部に大豆を含む)	キャベツ ミックス粉 小麦粉 米粉 コーンスターチ グラニュー糖 食塩 小麦でん粉(小麦) ブドウ糖 たん白加水分解物(小麦・大豆) 増粘多糖類 グァーガム キサンタンガム	にら こめ油 天かす(小麦) 小麦粉 こめ油 食塩 風味調味料 酵母エキス トレハロース いか かつおだし かつお節エキス 魚介エキス 酵母エキス 醸造酢	かぼちゃ たまねぎ 豚肉 砂糖 しょうゆ 豚脂 粒状植物性たん白(大豆) 〔つなぎ〕 でん粉 パン粉 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物(小麦) ウスターソース(大豆) 香辛料	〔衣〕 パン粉(小麦) でん粉 小麦粉 植物油脂 デキストリン 加工デンプン 調味料(アミノ酸) 着色料 カラメル 紅麹 ラック (一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)	とうもろこし 12日(木) とり天(50g) 鶏肉 薄口醤油 小麦粉 コーンスターチ 大豆油 ベーキングパウダー	魚肉 イトヨリ 助宗 エソ でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種)	豆腐(大豆) 豆腐用凝固剤 植物油脂 揚げ油(なたね油) 粉状大豆たん白(大豆) にんじん でん粉 糖類 砂糖 ぶどう糖 食塩	米粉 キャベツ タコ 砂糖 食塩 和風だしの素 加工でんぷん 膨張剤 安定剤(キサンタンガム) (一部に大豆を含む)
17日(火)	18日(水)	19日(木)		19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)		26日(木)	27日(金)
月見だんご(40g)＜直送＞	＊オムレツ(50g)	ぎょうざ(17g)		角切り焼き豚	平つくね(50g)	赤魚の醤油焼き(50g)	チョコレートスプレッド(15g)(乳含む)		冷凍もずく	にしんの煮付け(40g)
米粉 砂糖 加工でん粉 酵素製剤(大豆) 植物油脂 着色料(クチナシ)	鶏卵 砂糖 でん粉 穀物酢 食塩 植物油(焼成油) 19日(木) ＊液卵 鶏卵	キャベツ 豚肉 玉葱 豚骨 粒状大豆たん白(大豆) 醤油 ごま油	砂糖 食塩 蛋白加水分解物(小麦・大豆) にんにく 〔皮〕 小麦粉 グルテン(小麦) 食塩	豚もも肉 砂糖 粉あめ しょうゆ 食塩 しょうゆ加工品 しょうゆ 砂糖 香辛料抽出物	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 鰹節 しょうが 酵母エキス 香辛料	赤魚 醤油 砂糖 みりん風調味料	食用油脂 植物油脂 加工油脂 砂糖 カカオマス ココアパウダー ぶどう糖 全粉乳(乳)	大豆粉(大豆) 食塩 炭酸カルシウム 乳化剤(大豆) 香料 バニラフレーバー チョコレートフレーバー ミルクフレーバー	沖縄もずく pH調整剤 27日(金) 粉かつお かつおのふし	にしん 三温糖 醤油 発酵調味料 食塩 加工澱粉 生姜