# 8・9月 給食だより

池田市教育委員会
池田市立学校給食センター
令和8年 8・9月

## 9/1 防災の日 食の備え を見直しましょう

1923年9月1日に関東大震災が発生したことにちなみ、9月1日は「防災の日」です。大きな災害（地震、台風、豪雨など）が起きたら、食料品の不足だけでなく、電気・ガス・水道などのライフラインが停止するおそれがあります。日ごろから、食料品や生活必需品は**最低３日分、できれば１週間分**を備えておくことが勧められています。日常よく食べているものを多めに買い置きし、食べたら買い足す**「ローリングストック」**で無理なく備えましょう。







**カセットコンロとボンベが あれば、食べられる食品の幅 が広がります。**





**食料品は常温で保存ができ、簡単な調理や そのまま食べられるものが便利です。**




缶詰、レトルト食品、乾物、日持ちのする野菜・果物



好きなお菓子や食べ慣れているものがあると、不安な気もちを和らげてくれます。

1日(火)は**防災の日献立　防災シチュー・冷凍みかん・缶缶サラダ**

ローリングストックにおすすめの食品（レトルト食品・果物・乾物など）を使った料理が登場します。

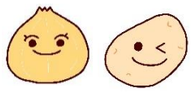


## 1学期に続いて、池田市でとれた野菜が登場します！

**地産地消**　**地**いきでとれた（**生産**された）ものを**地**いきで食べる（**消費**する）こと

池田市古江町 スマイルファーム細河のみなさん





野菜を食べて笑顔になってほしいです！

池田市東山町 細河みどりの郷のみなさん





子どもたちが元気に成長できるように、野菜を育てています！

1学期に続いて、8月・9月も池田市でとれたスマイル玉ねぎ・スマイルじゃがいも・細河ねぎが登場します！

登場する日は、献立表のイラストのついている日です。味わっていただきましょう！

## ＜学校給食用半製品の材料＞

保存料は使用していません

| 8月31日(月) | 31日(月) | | 9月1日(火) | | 2日(水) | 3日(木) | 4日(金) | 7日(月) | | 8日(火) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| たけのこ | 小松菜まんじゅう(25g) | | 防災シチュー(レトルト)(200g) | | ＊オムレツ(50g) | かき揚げ(50g) | ミンチカツ(50g) | チキンナゲット(18g) | | 米粉のたこ焼き(20g) |
| 筍<br>クエン酸 | ［具］<br>豚肉<br>キャベツ<br>小松菜<br>豚脂<br>たまねぎ<br>しょうゆ<br>ながねぎ<br>酵母エキス<br>コーンスターチ<br>ドロマイト<br>ごま油<br>小麦粉加工品（小麦） | 食塩<br>しょうが<br>パン粉(小麦)<br>砂糖<br>発酵調味液<br>こしょう<br>［皮］<br>小麦粉<br>こんにゃく<br>大豆粉末(大豆)<br>食塩<br>砂糖<br>小麦でん粉(小麦)<br>粉末状小麦たん白(小麦) | 野菜<br>玉ねぎ<br>じゃがいも<br>にんじん<br>パーム油<br>砂糖<br>デキストリン<br>トマトペースト<br>食塩<br>酵母エキス<br>玉ねぎエキス<br>ガーリックペースト<br>香辛料 | 増粘剤<br>加工デンプン<br>キサンタンガム<br>調味料（アミノ酸等）<br>カラメル色素<br>乳化剤<br>酸化防止剤（ビタミンC）<br>香料<br>香辛料抽出物 | 鶏卵<br>砂糖<br>タピオカでん粉<br>穀物酢<br>食塩<br>なたね油 | 野菜<br>たまねぎ<br>にんじん<br>ごぼう<br>しゅんぎく<br>［衣］<br>小麦粉<br>食塩<br>粉末状植物性たん白<br>揚げ油（パーム油）<br>調味料（アミノ酸等）<br>ベーキングパウダー<br>カロチノイド色素<br>（一部に小麦・大部を含む） | 豚肉<br>鶏肉<br>たまねぎ<br>パン粉(小麦)<br>でん粉(馬鈴薯)<br>砂糖<br>食塩<br>酵母エキス<br>香辛料<br>［衣］<br>パン粉<br>（小麦・大豆）<br>バッター粉<br>（小麦・大豆）<br>増粘多糖類 | 鶏肉<br>粉末状大豆<br>たん白(大豆)<br>植物油脂<br>（大豆）<br>でん粉<br>砂糖<br>しょうゆ<br>食塩<br>清酒<br>チキンエキス調味料<br>（小麦・大豆・鶏肉）<br>かつおエキス調味料<br>魚醤<br>香辛料<br>加工デンプン | 添加物製剤<br>・pH調整剤<br>・V.C<br>クエン酸鉄<br>［衣］<br>天ぷら粉<br>・小麦粉<br>・でん粉<br>・食塩<br>・膨張剤<br>コーンフラワー<br>でん粉<br>ぶどう糖<br>粉末しょうゆ<br>着色料製剤<br>揚げ油(大豆油) | 米粉<br>キャベツ<br>タコ<br>砂糖<br>食塩<br>和風だしの素<br>加工でんぷん<br>膨張剤<br>安定剤<br>(キサンタンガム)<br>(一部に大豆を含む)<br>※たこはえび・かにを食べています。 |
| 9日(水) | 9日(水) | | 11日(金) | | 11日(金) | 14日(月) | | 15日(火) | 17日(木) | |
| 焼きからチキン(20g) | ひきわり大豆 | | ささみフライ(55g) | | のり佃煮(10g) | 春巻き(50g) | | さつまいもコロッケ(50g) | ハンバーグ(50g) | |
| 鶏肉<br>鶏皮<br>つなぎ(でん粉(馬鈴薯<br>とうもろこし)<br>パン粉<br>ドロマイト<br>チキンスープ<br>植物油脂(なたね<br>大豆)<br>水あめ<br>砂糖<br>しょう油 | 還元水あめ<br>食塩<br>コーン粉末<br>香辛料<br>コショウ末<br>パプリカ<br>ジンジャーパウダー<br>唐辛子<br>ガーリック末<br>酵母エキス<br>ぶどう糖<br>揚げ油(なたね油)<br>加工でん粉<br>鉄強化製剤 | 大豆<br>10日(木)<br>スイートポテト(30g)<br>卵乳小麦不使用<直送><br>さつまいも<br>砂糖<br>食用植物油脂<br>食物繊維<br>食塩<br>乳酸カルシウム<br>クエン酸鉄ナトリウム | 鶏肉(ささみ)<br>粉末状大豆<br>たん白(大豆)<br>食塩<br>香辛料 | ［衣］<br>パン粉(小麦)<br>小麦粉<br>米粉<br>植物油脂(大豆)<br>食塩<br>砂糖<br>でん粉<br>香辛料<br>粉末状大豆<br>たん白(大豆)<br>加工デンプン<br>調味料(アミノ酸等)<br>乳化剤<br>増粘多糖類 | 醤油<br>水飴<br>砂糖<br>のり<br>でん粉<br>酵母エキス<br>食塩<br>14日(月)<br>たけのこ<br>筍<br>クエン酸 | 野菜<br>たまねぎ<br>キャベツ<br>にんじん<br>もやし<br>たけのこ<br>植物油脂<br>（ごま 大豆）<br>小麦粉<br>粒状植物性<br>たん白(大豆)<br>鶏肉<br>しょうゆ<br>ショートニング<br>（大豆）<br>はるさめ<br>砂糖<br>食塩 | 酵母エキス<br>香辛料<br>［皮］<br>小麦粉<br>植物油脂(大豆)<br>粉あめ<br>ショートニング<br>（大豆）<br>粉末油脂<br>食塩<br>グルテン(小麦)<br>加工でん粉<br>ソルビトール<br>増粘剤<br>加工でん粉<br>キサンタンガム<br>乳化剤 | さつまいも<br>砂糖<br>食塩<br>［衣］<br>パン粉(小麦)<br>小麦粉<br>とうもろこし澱粉<br>粉末状大豆たん白(大豆)<br>植物油脂(菜種)<br>食塩 | 鶏肉<br>豚肉<br>たまねぎ<br>粒状植物性<br>たん白(大豆)<br>豚脂<br>でん粉<br>砂糖<br>トマトケチャップ<br>植物油脂(大豆)<br>乾燥マッシュポテト<br>野菜ペースト | 香辛料<br>オニオンエキスパウダー<br>食塩<br>酵母エキス<br>加工デンプン<br>炭酸Ca<br>調味料<br>（無機塩）<br>焼成Ca<br>ピロリン酸鉄<br>着色料(ココア)<br>硫酸Ca |
| 18日(金) | 18日(金) | 24日(木) | | 24日(木) | 25日(金) | 25日(金) | 25日(金) | 28日(月) | 29日(火) | 30日(水) |
| さんまてん粉付き(40g) | みかん(缶詰)<br>レトルト | 五目釜めしの素 | | しゅうまい(18g) | れんこん(乱切り) | 鶏つくね | 月見団子(40g)<直送> | れんこん(スライス) | きな粉 | 白身魚のフリッター(30g) |
| サンマ<br>じゃがいもでん粉 | みかん<br>砂糖・ぶどう糖<br>果糖液糖<br>クエン酸 | しょうゆ<br>ごぼう<br>たけのこ<br>こんにゃく<br>にんじん<br>鶏肉<br>油揚げ(大豆)<br>たん白加水分解物(小麦) | 食用植物油脂<br>食塩<br>鰹節エキス<br>みりん<br>煮干エキス<br>干しいたけ<br>かきエキス(大豆)<br>チキンエキス<br>醸造調味料<br>砂糖<br>昆布エキス | 玉ねぎ<br>豚肉<br>鶏肉<br>粒状大豆<br>たん白(大豆)<br>小麦粉<br>澱粉<br>砂糖<br>食塩<br>蛋白加水分解物(大豆・小麦)<br>コショウ<br>［皮］<br>小麦粉<br>グルテン(小麦)<br>食塩 | 蓮根<br>酢酸<br>ビタミンC<br>メタリン酸Na | 鶏むね肉<br>玉ねぎ<br>米粉フレーク<br>（α化米）<br>砂糖<br>食塩<br>酵母エキス<br>加工澱粉<br>（タピオカ）<br>炭酸カルシウム<br>ピロリン酸第二鉄 | 米粉<br>（うるち米）<br>砂糖<br>食用油脂<br>加工でん粉<br>クチナシ色素<br>酵素 | 蓮根<br>酢酸<br>ビタミンC<br>むきえだまめ<br>えだまめ(大豆)<br>食塩 | 大豆<br>30日(水)<br>レンズ豆水煮<br>レンズ豆 | タラ<br>小麦粉<br>澱粉(コーン)<br>植物性蛋白(大豆)<br>ベーキングパウダー<br>食塩<br>揚げ油(なたね) |

9月7日(月)のチキンナゲットの配合を変更しています。