

きゅうしよく  
5月 給食だより

令和5年5月  
池田市立学校給食センター



新しい学年になって一か月が過ぎようとしています。今の環境に少し慣れてきた頃でしょうか。5月は夏のように暑くなる日があり、体調が崩れやすくなる時期でもあります。水分をしっかりとって体調管理に気をつけましょう。

端午の節句と食べ物



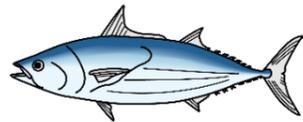
5日は、子どもの健やかな成長と幸せを願ってお祝いをする「端午の節句」です。「かしわもち」や「ちまき」などのお菓子を食べる風習があります。そのほかに、鯉のぼりやかぶとなどを飾り、菖蒲の葉や根を入れた「菖蒲湯」につかります。

たけのこ



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

かつお



今が旬の「初かつお」は、縁起物として端午の節句で食べられます。

かしわもち



新しい芽が出るまで古い葉が落ちない「かしわの葉」であん入りのもちをくるんだものです。「家系が代々続くように」と願いをこめて食べられています。

8日(月)の献立は「端午の節句献立」です。若竹汁、かつおフライ、かしわもちが登場します！



Instagramを開設しました！

4月より給食センターのInstagramを開設しました。毎日の給食や、調理の様子、食育についてなど普段観ることができない給食センターの様子を更新していきます。フォローよろしくお願ひします！



@IKEDA\_CITY\_KYUSYOKU



＜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》

| 1日(月)   | 1日(月)   | 2日(火)   | 8日(月)  | 8日(月)   | 9日(火)  | 11日(木)   | 12日(金)   | 15日(月)  |  |
|---|---|---|--|---|--|--|--|---|--|
| さつま揚げ   | 厚揚げ   | とり天(40g)  | かつおフライ(40g)  | かしわ餅(40g) <直送>  | ハンバーグ(50g)   | ささみフライ(50g)  | むきえだまめ   | 紅芋コロケ(50g)  |  |
| 魚肉<br>イトヨリ<br>助宗<br>エソ<br>でん粉<br>砂糖<br>食塩<br>ぶどう糖<br>揚げ油(菜種)                                      | 大豆<br>食塩<br>揚げ油<br>植物油<br>加工デンプン<br>凝固剤<br>塩化Mg<br>(一部に大豆を含む)                           | 鶏肉<br>薄口醤油<br>〔衣〕<br>小麦粉<br>澱粉<br>揚げ油(大豆油)<br>ベーキングパウダー           | かつお<br>たまねぎ<br>おろししょうが<br>パン粉<br>(小麦・大豆)<br>しょうゆ<br>砂糖<br>食塩<br>かつおエキス<br>〔衣〕<br>パン粉(小麦)<br>小麦粉<br>植物油(大豆)<br>加工デンプン<br>ドロマイト<br>ピロリン酸鉄<br>乳化剤<br>香料 | 小豆粒あん<br>小豆<br>砂糖<br>麦芽糖<br>寒天<br>食塩<br>米粉<br>砂糖<br>加工でん粉<br>植物油<br>酵素製剤(大豆)<br>柏葉<br>(包材として) | 食肉<br>(鶏肉 豚肉)<br>たまねぎ<br>粒状植物性たん白<br>(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(大豆)<br>乾燥マッシュポテト<br>焼成Ca<br>ピロリン酸鉄<br>着色料(ココア)<br>硫酸Ca | 野菜ペースト<br>香辛料<br>オノンエキスパウダー<br>食塩<br>酵母エキス<br>加工デンプン<br>炭酸Ca<br>調味料(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 | 鶏ササミ肉<br>〔衣〕<br>パン粉(小麦)<br>澱粉加工品<br>砂糖<br>食塩<br>植物性タンパク<br>(小麦)<br>ナチュラルチーズ<br>(乳)<br>コンショウ<br>酵母エキス<br>加工澱粉<br>増粘多糖類<br>(一部に小麦・鶏肉を含む) | えだ豆<br>食塩<br>型抜きチーズ<br>(10g)<br>ナチュラルチーズ<br>(乳)<br>乳化剤<br>クエン酸鉄Na   | じゃがいも<br>紫芋ペースト<br>砂糖<br>乾燥マッシュポテト<br>〔衣〕<br>パン粉(小麦)<br>小麦粉<br>でん粉                                     |
| 16日(火)  | 17日(水)  | 18日(木)  | 19日(金)   | 19日(金)  | 22日(月)   | 22日(月)   | 24日(水)   | 24日(水)  |  |
| チヂミ(50g)  | 白身魚のフリッター(30g)  | かき揚げ(50g)   | さつまいもペースト  | 梅肉  | みかん(缶詰)  | ヨーグルト  | ミートボール(小)  | みかんジャム(15g)   |  |
| キャベツ<br>ミックス粉<br>小麦粉<br>米粉<br>澱粉<br>(コーンスターチ)<br>食塩<br>グラニュー糖<br>小麦でん粉<br>(小麦)<br>ぶどう糖            | たん白加水分解物<br>(小麦・大豆)<br>増粘剤<br>(グアーガム)<br>キサンタンガム<br>ニラ<br>植物油<br>天かす(小麦)<br>いか<br>かつおだし | すずき<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) | たまねぎ<br>にんじん<br>ごぼう<br>しゅんぎく<br>小麦粉<br>食塩<br>粉末状植物性たん白<br>揚げ油(パーム)<br>調味料<br>(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・大豆を含む)                       | さつまいも   | 梅<br>食塩<br>しそ液   | みかん<br>砂糖・ぶどう<br>糖果糖液糖<br>クエン酸   | 生乳<br>乳酸菌<br>ブルガリクス菌<br>サーモフィルス菌<br>ピフィズ菌<br>アシドフィルス菌  | 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 | 糖類<br>水あめ<br>砂糖<br>糖果糖混合ぶどう<br>糖果糖液糖<br>みかん<br>ゲル化剤(ベクチン)<br>酸味料(クエン酸)<br>PH調整剤<br>(クエン酸Na)<br>香料(みかん) |
| 25日(木)  | 26日(金)  | 26日(金)  | 26日(金)   | 29日(月)  | 29日(月)   | 30日(火)   |  |   |  |
| しゅうまい(18g)  | ★フランクフルトソーセージ(40g)  | さば缶(水煮)   | ハイチーズ(12g)   | 厚揚げ(小)  | にしんの煮付け(40g)   | 塩昆布  |  |   |  |
| 玉葱<br>豚肉<br>鶏肉<br>粒状大豆たん白<br>小麦粉<br>澱粉<br>砂糖<br>食塩<br>蛋白加水分解物<br>コショウ<br>〔皮〕<br>小麦粉<br>グルテン<br>食塩 | 豚肉<br>(豚脂肪含)<br>食塩<br>砂糖<br>香辛料<br>白コショウ<br>カルワイ<br>マスタード                               | さば<br>食塩  | ナチュラルチーズ<br>(乳)<br>乳化剤   | 大豆<br>食塩<br>揚げ油<br>植物油<br>加工デンプン<br>凝固剤<br>塩化Mg<br>(一部に大豆を含む)                                 | にしん<br>三温糖<br>醤油<br>発酵調味料<br>生姜<br>加工澱粉<br>食塩  | 昆布<br>醤油<br>砂糖<br>食塩   |  |   |  |