

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

《除去副食用》

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 コレースプ 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 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) (一部に大豆を含む)	大豆 食塩 揚げ油(植物油) 加工デンプン 凝固剤(塩化Mg) 7日(金) 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 ^g 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) フランクフルトソーセージB(40g) 豚肉 砂糖 食塩 揚げ油(菜種) 香辛料												
豚ミンチ肉		厚揚げ(小)	さつま揚げ														
玉ねぎ		厚揚げ(小)	さつま揚げ														
パン粉(小麦)		厚揚げ(小)	さつま揚げ														
植物たん白(大豆)		厚揚げ(小)	さつま揚げ														
小麦粉		厚揚げ(小)	さつま揚げ														
食塩		厚揚げ(小)	さつま揚げ														
魚醤		厚揚げ(小)	さつま揚げ														
コショウ		厚揚げ(小)	さつま揚げ														
生薑	厚揚げ(小)	さつま揚げ															
酵母エキス	厚揚げ(小)	さつま揚げ															
コーンスターチ	厚揚げ(小)	さつま揚げ															
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)(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		★いわしでん粉付き(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	馬鈴薯澱粉	馬鈴薯澱粉	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)			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		17日(月)		大豆油								
麦芽糖	でん粉(馬鈴薯)		調味料(無機塩)		豚脂		高野豆腐		ベーキングパウダー								
紫芋パウダー	砂糖	豚脂	焼成Ca	ひじき佃煮(8g)	でん粉												
でん粉	食塩	でん粉	ピロリン酸鉄	ひじき	しょうゆ												
乳化剤	酵母エキス	砂糖	着色料(ココア)	のり	大豆油		大豆			19日(水)							
酵素(大豆)	香辛料	トマトケチャップ	硫酸Ca	醤油	発酵調味料		豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)			かぼちゃペースト	フレンチマスタード						
香料		植物油	(一部に大豆)	砂糖	食塩		重曹			かぼちゃ	からし						
		乾燥マッシュポテト	鶏肉	水飴	酵母エキス		消泡剤(大豆)				醸造酢						
11日(火)	13日(木)	野菜ペースト	豚肉を含む)	大豆食物繊維(大豆)	香辛料		食用硬化油脂(パーム)				食塩						
さやつき	焼き豆腐	香辛料					植物レシチン(大豆)				パプリカ						
えだまめ		オニオンエキスパウダー					炭酸マグネシウム				ガーリック						
えだ豆(大豆)	豆乳(大豆)										ウコン						
	凝固剤製剤										キサンタンガム						
20日(木)		21日(金)		24日(月)		25日(火)		26日(水)		27日(木)		27日(木)		27日(木)		27日(木)	
いか天ぷら(50g)		★豆腐ナゲット(20g)		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)	野菜	植物油	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	たまねぎ	砂糖	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)	枝豆(大豆)	香辛料(大豆)	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	にんじん	酵母エキス	バターミックス	赤味噌	植物油	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	豆腐(大豆)	しょうゆ	砂糖	みりん風調味料	(大豆)	〔衣〕	にら	〔皮〕		ケイソウ土							
揚げ油(なたね)	〔衣〕	食塩	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		パーライト							
	コーンフラワー	揚げ油(植物油)			砂糖	・小麦粉	ながねぎ	こんにやく粉		骨炭							
	小麦粉	加工でん粉(小麦)			しょうゆ	・でん粉	粒状大豆たん白(大豆)	大豆粉末(大豆)		イオン交換樹脂							
21日(金)	でん粉(小麦)	ベーキングパウダー	冷凍もずく		食塩	・食塩	パン粉(小麦)	食塩	きな粉								
ケチャップ(8g)	食塩	豆腐用凝固剤			清酒	・膨張剤	砂糖	砂糖									
トマト	粉末しょうゆ	乳化剤	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)	香辛料	着色料	pH調整剤		かつおエキス調味料	でん粉	米油	粉末状小麦									
ぶどう糖)	粉末状大豆	(カロチノイド)			魚醤	ぶどう糖	にんにく	たん白(小麦)									
醸造酢	たん白(大豆)				香辛料	粉末しょうゆ	しょうゆ										
食塩					加工デンプン	着色料製剤											
						揚げ油(大豆油)											