

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7年8・9月



長い夏休みが終わり、2学期が始まりました。まだまだ暑い日が続きますが、早寝早起きや1日3回のバランスのとれた食事を心がけ、毎日元気に過ごしましょう。

9/1 防災の日 食の備えは万全ですか？

大きな災害が起きたら、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。防災について話し合い、防災意識を高める機会にしましょう。

1日(月)は防災の日献立です。

- ・防災シチュー
- ・缶詰サラダ
- ・ウインナーソーセージ

レトルトや缶詰など、火を使わずに簡単に調理できる食品などを使った料理が登場します。

家庭備蓄は「ローリングストック」で！



普段の食品を少し多めに買い置きして、使った分を買い足す「ローリングストック」で、無理なく備えることができます。

水

1人1日3リットルが目安です。家族分用意しておきましょう。

カセットコンロ・ガスボンベ

お湯を沸かしたり、ご飯を炊いたり、簡単な調理ができます。

保存性の高い食品

米、乾麺、缶詰、レトルト食品、乾物など

備品類

ラップ、アルミホイル、ウェットティッシュ、使い捨て食器、手袋、ビニール袋、除菌スプレーなど

スマイル玉ねぎが登場します

スマイル玉ねぎは、池田市古江町の「スマイルファーム細河」で作られた玉ねぎです。7月に続いて給食に登場します。池田でとれた野菜を味わっていただきます。

8月27日(水) スマイルコーンポタージュ
8月29日(金)

スマイル玉ねぎソース魚焼き
9月4日(木) スマイル玉ねぎのみそ汁

<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>>

27日(水)	27日(水)	28日(木)	9月1日(月)	2日(火)	2日(火)	3日(水)・12日(金)・26日(金)	3日(水)	4日(木)		
とうもろこしペースト	かぼちゃひき肉フライ(40g)	ミニゼリー(アセロラ)(22g)	防災シチュー(レトルト)(200g)	挽きわり納豆	チリパウダー	れんこん	チョコレートスプレッド(15g)(乳不使用)	かき揚げ(50g)		
とうもろこし	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(小麦) 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(大豆りんご) 香辛料 [衣] パン粉(小麦) でん粉(大豆) 小麦粉 植物油 デキストリン 加エデンプン 調味料(アミノ酸) 着色料 カラメル 紅麴 ラック	異性化液糖 アセロラ濃縮果汁 還元水あめ ゲル化剤 酸味料 クエン酸 クエン酸Na ムラサキイモ色素 トウガラシ色素 クエン酸一糖ナリウム 香料 アセロラフレーバー 消泡剤 クチナシ赤色素	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 加エデンプン キサントランガム 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	納豆 大豆 納豆菌 食塩	赤唐辛子 コーンパウダー 食塩 クミン オレガノ ガーリック	蓮根 酢酸 ビタミンC メタリン酸Na	糖類 水飴 砂糖 カカオマス ショートニング 食塩 乳化剤 香料	たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく 小麦粉 食塩 粉末状植物性たん白 揚げ油(パーム油) 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー カロチノイド色素 (一部に小麦大豆を含む)
5日(金)・9日(火)	5日(金)	9日(火)	10日(水)	12日(金)	16日(火)	16日(火)	17日(水)			
たけのこ	ぎょうざ(17g)	コーンしゅうまい(18g)	ハンバーグ(50g)	ミンチカツ(50g)	★いわしてん粉付き(50g)	たかな漬	いちじくジャム(15g)			
菊 クエン酸	キャベツ 豚肉 玉ねぎ 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(大豆・小麦) にんにく	[皮] 小麦粉 グルテン(小麦) 食塩	コーン 玉葱 豚肉 豚骨 粒状大豆 たん白(大豆) パン粉(小麦) 小麦粉 澱粉 砂糖 食塩 蛋白加水分解物(大豆・小麦) コショウ	[皮] 小麦粉 グルテン(小麦) 食塩	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(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 加エデンプン 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	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 [衣] パン粉 (小麦・大豆) バター粉 (小麦・大豆) 増粘多糖類	イワシ じゃがいもでん粉	高菜 漬け原材料 食塩 ウコン粉 唐辛子 酸味料	水飴 いちじく 砂糖 ペクチン レモン果汁 硫酸Ca
18日(木)	19日(金)	22日(月)	24日(水)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)			
春巻き(50g)	白身魚フライ(50g)	ピーマンの肉詰めフライ(45g)	ミートボール(大)(20g)	ミニゼリー(ぶどう)(16g)	モウカザメフライ(50g)	冷凍大根おろし	赤魚の醤油焼き(50g)			
野菜 たまねぎ キャベツ にんじん もやし たけのこ 植物油 (ごま 大豆) 小麦粉 粒状植物性 たん白(大豆) 鶏肉 しょうゆ ショートニング (大豆)	酵母エキス 香辛料 [皮] 小麦粉 植物油(大豆) 粉あめ ショートニング (大豆) 粉末油脂 食塩 グルテン(小麦) 加エでん粉 ソルビトール 増粘剤 加エでん粉 キサントランガム 乳化剤	ホキ パン粉(小麦) 小麦粉 乳化剤 食塩 増粘多糖類 打ち粉(小麦)	豚肉 ピーマン 玉ねぎ 鶏肉 パン粉(小麦) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	異性化液糖 グレープ濃縮果汁 砂糖 (小麦大豆) ゲル化剤 バターミックス (小麦大豆) 酸味料 (クエン酸) クエン酸Na 香料 (グレープフレーバー)	モウカ パン粉 (小麦大豆) バターミックス (小麦大豆)	だいこん 赤魚 醤油 砂糖 みりん風調味料			