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。





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。

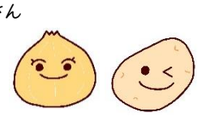


1学期に続いて、池田市でとれた野菜が登場します！

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>　≪除去副食用≫

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)		★ミートボール(大)(20g)	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 クエン酸	〔具〕 豚肉 キャベツ 小松菜 豚脂 たまねぎ しょうゆ ながねぎ 酵母エキス コーンスターチ ドロマイト ごま油 小麦粉加工品(小麦)	食塩 しょうが パン粉(小麦) 砂糖 発酵調味液 こしょう 〔皮〕 小麦粉 こんにゃく 大豆粉末(大豆) 食塩 砂糖 小麦でん粉(小麦) 粉末状小麦たん白(小麦)	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	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 3日(木) 白玉団子(無糖) もち米粉 加工でん粉 トレハロース 酵素(大豆)	野菜 たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく 〔衣〕 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・大部を含む)	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) バッター粉 (小麦・大豆) 増粘多糖類	鶏肉 粉末状大豆 たん白(大豆) 植物油脂 (大豆) でん粉 砂糖 しょうゆ 食塩 清酒 チキンエキス調味料 (小麦・大豆・鶏肉) かつおエキス調味料 魚醤 香辛料 加工デンプン	添加物製剤 ・pH調整剤 ・V.C クエン酸鉄 〔衣〕 天ぷら粉 ・小麦粉 ・でん粉 ・食塩 ・膨張剤 コーンフラワー でん粉 ぶどう糖 粉末しょうゆ 着色料製剤 揚げ油(大豆油)	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) ※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 鶏皮 つなぎ(でん粉(馬鈴薯 とうもろこし) パン粉 ドロマイト チキンスープ 植物油脂(なたね大豆) 水あめ 砂糖 しょう油	還元水あめ 食塩 コーン粉末 香辛料 コショウ末 パプリカ ジンジャーパウダー 唐辛子 ガーリック末 酵母エキス ぶどう糖 揚げ油(なたね油) 加工でん粉 鉄強化製剤	大豆 10日(木) スイートポテト(30g) 卵乳小麦不使用<直送> さつまいも 砂糖 食用植物油脂 食物繊維 食塩 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム	鶏肉(ささみ) 粉末状大豆 たん白(大豆) 食塩 香辛料	〔衣〕 パン粉(小麦) 小麦粉 米粉 植物油脂(大豆) 食塩 砂糖 でん粉 香辛料 粉末状大豆 たん白(大豆) 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 増粘多糖類	醤油 水飴 砂糖 のり でん粉 酵母エキス 食塩 14日(月) たけのこ 筍 クエン酸	野菜 たまねぎ キャベツ にんじん もやし たけのこ 植物油脂 (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) はるさめ 砂糖 食塩	酵母エキス 香辛料 〔皮〕 小麦粉 植物油脂(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) 加工でん粉 ソルビトール 増粘剤 加工でん粉 キサンタンガム 乳化剤	さつまいも 砂糖 食塩 〔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	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
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)
さんまでん粉付き(40g)	みかん(缶詰)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 じゃがいもでん粉	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸	しょうゆ ごぼう たけのこ こんにゃく にんじん 鶏肉 油揚げ(大豆) たん白加水分解(小麦) 食用植物油脂 食塩 鰹節エキス みりん 煮干エキス 干しいたけ かきエキス(大豆) チキンエキス 醸造調味料 砂糖 昆布エキス	玉ねぎ 豚肉 鶏肉 粒状大豆 たん白(大豆) 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	蓮根 酢酸 ビタミンC メタリン酸Na	鶏むね肉 玉ねぎ 米粉フレーク(α化米) 砂糖 食塩 酵母エキス 加工澱粉(タピオカ) 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄	米粉(うるち米) 砂糖 食用油脂 加工でん粉 クチナシ色素 酵素	蓮根 酢酸 ビタミンC むきえだまめ えだまめ(大豆) 食塩	大豆 30日(水) レンズ豆水煮 レンズ豆	タラ 小麦粉 澱粉(コーン) 植物性蛋白(大豆) ベーキングパウダー 食塩 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。