2月 給食だより

令和５年 ２月
池田市立学校給食センター

寒い日が続いていますが、２月４日は「立春」といい、暦の上ではもうすぐ春です。
栄養バランスのよい食事で病気に負けない丈夫な体をつくりましょう！

節分は、「季節の分かれ目」という意味があり、「立春」の前日のことをいいます。
豆まきをして鬼をうち払い、一年間健康で幸せに過ごせますように、とお祝いをします。
また、「恵方巻き」という巻き寿司を食べる風習があります。
「恵方」とは、その年の幸運の神様「歳徳神」がいる場所をさします。
今年の恵方は「**南南東**」です。福を逃がさないように無言で食べると、
一年の幸せや願いが叶うといわれています。

手巻きのりのイラストを募集しました！

3日(金)は、節分献立です！

給食で登場する手巻きのりのパッケージのイラストをみなさんから募集しました。
決定したイラストを紹介します。描いてくれたみなさん、ありがとうございました！
当日は手巻き寿司のようにして食べましょう。どのパッケージが届くか楽しみにしていてくださいね。

さくら幼稚園

五月丘小学校

ほそごう学園

池田中学校

ふくまるアイデアメニューコンテスト

今年度、池田市内の中学校、義務教育学校後期課程の生徒のみなさんに、
「ふくまるアイデアメニューコンテスト」として、給食のメニューを募集しました。
その中から選ばれたメニューが、今月から来年度にかけて、実際に給食で登場します。
献立表のふくまるくんが目印です。みなさん楽しみにしていてくださいね！

＜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

1日(水)・16日(木) 22日(水)・28日(火)	1日(水)	2日(木)・7日(火)	2日(木)	3日(金)	3日(金)	6日(月)		7日(火)	8日(水)
コンソメスープの素	ささみチーズフライ(50g)	厚揚げ	かつおふりかけ(2g)	★いわしでん粉付き(50g)	たくあん(刻み)	春巻き(50g)		さつま揚げ	白湯スープ
食塩 糖類 (ぶどう糖　砂糖) たん白加水分解物 デキストリン でん粉 麦芽エキス粉末 野菜粉末 野菜エキス粉末 酵母エキス 植物油脂 香辛料	鶏ササミ肉 チーズ(乳) 〔衣〕 パン粉(小麦) 澱粉加工品 砂糖 食塩 植物性タンパク コショウ 酵母エキス 加工澱粉 増粘多糖類 (一部に乳成分・小麦・鶏肉を含む)	大豆 食塩 揚げ油 (なたね油) 加工デンプン 凝固剤 (塩化Mg) ピロリン酸鉄 増粘剤 (キサンタンガム) (一部に大豆を含む)	調味顆粒 (ぶどう糖 砂糖 食塩 鰹節粉 とうもろこしでん粉 デキストリン 酵母エキス 抹茶) 味付鰹削り節 (鰹削り節 砂糖 食塩 酵母エキス 椎茸エキス) 海苔 貝カルシウム セルロース 酸化防止剤(ビタミンE)	いわし 馬鈴薯澱粉 鮭フレーク 鮭 食塩	だいこん 〔漬け原材料〕 食塩 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 アミノ酸液 発酵調味料 米ぬか 酸化防止剤(V.C) (一部に小麦を含む) 手巻きのり(5g) 乾海苔	〔野菜〕 たまねぎ キャベツ にんじん 豚肉 鶏肉 豚脂 でん粉 しょうゆ 砂糖 発酵調味料 オイスターソース(大豆) 食塩 香辛料	〔皮〕 小麦粉 でん粉 米粉 植物油脂 粉末油脂 発酵調味料 食塩 ピロリン酸第二鉄	魚肉 イトヨリ 助宗 エソ でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種) 赤魚の醤油焼き(50g) 赤魚 醤油 砂糖 みりん風調味料	豚骨豚肉抽出エキス 酸化防止剤(ビタミンE) 黒豆きなこクリーム(乳含むX10g) 食用油脂 植物油脂(ごま) 加工油脂 糖類 砂糖 乳糖(乳) ぶどう糖 粉末水あめ きなこ(黒大豆)(大豆) 乳等を主要原料とする食品(乳) 食塩 乳化剤(大豆)

9日(木)	10日(金)		10日(金)・28日(火)	14日(火)		15日(水)	16日(木)	20日(月)	
酒かすペースト	★チキンナゲット(18g)		むきえだまめ	ハンバーグ(50g)		フランクフルトソーセージ(40g)	型抜きチーズ(10g)	華やかごはんの素	
清酒粕 食塩 わらびもち	鶏肉 粉末状大豆たん白(大豆) 植物油脂(大豆) でん粉	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)	えだ豆 食塩 13日(月) 白花豆コロッケ(40g)	食肉(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	豚肉(豚脂肪含) 食塩 砂糖 香辛料 白コショウ カルワイ	ナチュラルチーズ(乳) 乳化剤 クエン酸鉄Na 17日(金) ★鮭切身 さけ	塩蔵青菜 広島菜 京菜 大根葉 食塩 乾燥とうもろこし 乾燥にんじん 砂糖 塩蔵梅 梅 食塩 赤しそ液	乾燥かぼちゃ(大豆) ほうれん草フレーク 酵母エキス ぶどう糖 鰹削り節粉末 でん粉 昆布エキス デキストリン 酸味料 炭酸カルシウム 酸化防止剤(ビタミンE)
砂糖 水あめ きなこ 加工デンプン ソルビトール 添加物製剤 (増粘多糖類 酸味料)	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		白花豆 マッシュポテト 玉ねぎ じゃがいも 砂糖 食塩 蛋白加水分解物 こしょう 〔衣〕 パン粉 小麦粉						

20日(月)	21日(火)	21日(火)		22日(水)		27日(月)	27日(月)	
とろろ昆布	厚揚げ(小)	ぎょうざ(18g)		豆腐カツ(50g)		とり天(40g)	香味塩ドレッシング	
昆布 醸造酢 ぶりゆず塩こうじ漬け(50g) ブリ 塩糀 砂糖 みりん風調味料 柚子果汁	大豆 食塩 揚げ油 (なたね油) 加工デンプン 凝固剤 (塩化Mg) ピロリン酸鉄 増粘剤 (キサンタンガム) (一部に大豆を含む)	豚肉 豚脂 キャベツ 玉ネギ ネギ ニラ ニンニク 生姜 人参 椎茸 パン粉 (小麦・大豆) 粒状植物性蛋白(大豆) 粉末状植物性蛋白(小麦・大豆) サラダ油(大豆)	醤油 ポークエキス 砂糖 味噌 オイスターソース(大豆) 合成清酒(大豆) 酵母エキス 食塩 コショウ 小麦粉 還元水飴 植物性蛋白(大豆) 植物油脂(大豆) 食塩 酒精 pH調整剤	豆腐 玉ねぎ にんじん 魚肉すり身 植物油脂 おから(大豆) 粉末状大豆たん白(大豆) 砂糖 食塩 酵母エキス 発酵調味料(小麦) 香辛料	〔衣〕 パン粉(小麦) 小麦粉 でん粉 植物油脂 食塩 香辛料 加工デンプン トレハロース 増粘多糖類 クエン酸鉄	鶏むね肉 〔衣〕 小麦粉 とうもろこし澱粉 薄口醤油 ベーキングパウダー 揚げ油(大豆油)	糖類(水あめ 砂糖) 醸造酢 食塩 食用植物油脂 玉ねぎ ねぎ チキンエキス 発酵調味料 小麦たん白発酵調味料 にんにく 酵母エキスパウダー	しょうゆ こしょう しょうが レモン果汁 ねぎエキスパウダー 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物