

摂津市中学校給食 使用食材一覧表

令和3年4月
摂津市教育委員会

月	火	水	木	金
<p>摂津市学校給食 キャラクター Qちゃん</p> <p>4月給食の予約開始日 (パソコン・携帯電話) 3月20日(土)から</p> <p>いつもは毎月1日から翌月分の予約が開始やけど、4月の給食だけは違うから注意してや〜!! マークシートで予約する人は、通常通り1日から提出できるで!</p> <p>4月給食の予約期限 3月15日(月) (配膳室または職員室に提出)</p> <p> Spoonの日 ...スプーンを持参すると食べやすい献立です。</p> <p> 食育の日 ...毎月19日は「食育の日」です。今年度は、各都道府県の郷土料理を紹介します。</p> <p>摂津市学校給食 キャラクター Pちゃん</p>				
12	13	14	15	16
<p>ごはん 三色ビビンバ 牛肩ロース 生姜 にんにく 赤みそ コチュジャン 上白糖 みりん 濃口醤油 白いりごま 大豆油 錦糸卵 小松菜 人参 大豆もやし ごま油</p> <p>はんぺんフライ はんぺん 鶏卵 小麦粉 パン粉 大豆油 ウスターソース ケチャップ 上白糖 からし粉</p> <p>キムチハリハリ 切干大根 白菜キムチ 米酢 上白糖 濃口醤油 大豆油 豆板醤 牛乳</p>	<p>アップルパン 白身魚のチリソースかけ ホキ 食塩 こしょう でんぶん 大豆油 玉葱 ケチャップ チリソース 上白糖 料理酒 濃口醤油</p> <p>素揚げじゃがいも じゃがいも 大豆油 食塩</p> <p>ピーマン入り野菜炒め 鶏ミンチ 料理酒 キャベツ 玉葱 ピーマン 人参 濃口醤油 食塩 こしょう オイスターソース ごま油 大豆油</p> <p>小松菜のおかか和え 小松菜 錦糸卵 濃口醤油 上白糖 かつお破片</p> <p>オニオンスープ 玉葱 バセリ 薄口醤油 こしょう 鶏ガラスープ 牛乳</p>	<p>赤飯 精白米 もち米 赤飯の素</p> <p>鶏肉のから揚げ 鶏もも 生姜 にんにく 料理酒 濃口醤油 でんぶん 大豆油</p> <p>キャベツソテー キャベツ 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>じゃがいものきんぴら じゃがいも こんにゃく さやいんげん 人参 白いりごま 食塩 上白糖 みりん 濃口醤油 大豆油</p> <p>お花見団子 こつぶ大福 (赤・白・草)</p> <p>すまし汁 青葱 玉葱 おつゆ麩 薄口醤油 削り節 だし昆布 ジョア(ブレーン)</p>	<p>ごはん ソースカツ 豚肩ロース 食塩 こしょう 鶏卵 小麦粉 パン粉 大豆油 ウスターソース ケチャップ 濃口醤油 上白糖 みりん</p> <p>アスパラの和え物 アスパラガス キャベツ 削り節 だし昆布 薄口醤油</p> <p>野菜サラダ キャベツ コーン 大豆もやし 人参 《別添》青じそドレッシング(小袋)</p> <p>さつまいものレモン煮 さつまいも レモン汁 上白糖 食塩</p> <p>かき玉汁 鶏卵 でんぶん 玉葱 青葱 薄口醤油 削り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ごはん 豆腐ハンバーグ 粉ふきいも じゃがいも バセリ 食塩 こしょう</p> <p>スパゲティサラダ スパゲティ ロースハム キャベツ 人参 食塩 こしょう マヨネーズ</p> <p>キャンディチーズ きのこあん しめじ えのきたけ 白葱 生姜 大豆油 削り節 だし昆布 上白糖 食塩 濃口醤油 みりん でんぶん</p> <p>さくらゼリー 牛乳</p>
19	20	21	22	23
<p>ごはん 揚げ餃子 餃子 大豆油 青葱 白いりごま 上白糖 米酢 濃口醤油 でんぶん</p> <p>イカリングフライ イカリングフライ 大豆油</p> <p>大豆もやしの炒めナムル 大豆もやし 上白糖 米酢 食塩 濃口醤油 唐辛子 ごま油 大豆油</p> <p>かんぴょうの卵とじ かんぴょう 冷凍豆腐 濃口醤油 食塩 鶏卵 青葱 唐辛子 削り節 だし昆布 小松菜</p> <p>いちごゼリー はんちん汁 大根 人参 里いも 青葱 薄口醤油 削り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>いちごパン 鶏肉のチーズパン粉焼き 鶏もも ガーリックパウダー バジル パルメザンチーズ オリーブオイル パン粉 食塩 こしょう</p> <p>バジルスパゲティ スパゲティ しめじ 玉葱 にんにく オリーブオイル ジェノパベースト 食塩 黒こしょう</p> <p>切干大根のペッパー炒め 切干大根 ベーコン ピーマン 人参 オリーブオイル 黒こしょう コンソメ 料理酒 食塩</p> <p>パイ缶 コンソメスープ 玉葱 えのきたけ 薄口醤油 食塩 こしょう コンソメ</p> <p>アシッドミルク</p>	<p>妻ごはん 精白米 ビタヴァレー</p> <p>スペイン風オムレツ 鶏卵 ロースハム じゃがいも 玉葱 牛乳 食塩 こしょう 小麦 落花生 えび かに</p> <p>小松菜とコーンのソテー 小松菜 コーン 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>ひじきとまよしのサラダ キャベツ 芽ひじき 大豆もやし 《別添》イタリアンドレッシング(小袋)</p> <p>ミニゼリー(オレンジ) ビーフカレー 牛肩ロース にんにく 生姜 じゃがいも 玉葱 人参 カレーフレーク とんかつソース 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>ジョア(マスカット)</p>	<p>ごはん マーボー豆腐 冷凍豆腐 豚ミンチ 生姜 玉葱 人参 にら 上白糖 赤みそ 白みそ 豆板醤 でんぶん 大豆油 鶏ガラスープ ごま油</p> <p>チャプチェ 牛肩ロース 生姜 にんにく 上白糖 濃口醤油 春雨 筍水煮 小松菜 干椎茸 白いりごま 食塩 こしょう 大豆油 みりん</p> <p>じゃがいもとしいげんのサラダ じゃがいも さやいんげん 人参 食塩 こしょう ノンオイルドレッシングフレンチ白 牛乳</p>	<p>玄米入りごはん 精白米 もち玄米</p> <p>フライ盛り合わせ えび いか 料理酒 かばちゃ 鶏卵 小麦粉 パン粉 大豆油</p> <p>中濃ソース(小袋)</p> <p>チンゲン菜としめじの和え物 チンゲン菜 人参 みりん 薄口醤油 削り節 だし昆布</p> <p>生揚げの煮物 厚揚げ しめじ 人参 白菜 削り節 だし昆布 料理酒 みりん 上白糖 薄口醤油</p> <p>抹茶わらび餅 なめこ 三つ葉 花麩 薄口醤油 削り節 だし昆布 牛乳</p>
26	27	28	29	30
<p>ごはん 豚肉のスタミナ生姜炒め 豚もも チンゲン菜 にら 玉葱 大豆もやし 大豆油 生姜 にんにく 濃口醤油 みりん 食塩</p> <p>ごぼうのかきあげ ごぼう 人参 コーン 小麦粉 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>お米de国産ものタルト わかめとじゃがいものみそ汁 わかめ じゃがいも 白みそ 削り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>メロンパン マカロニサラダ マカロニ ロースハム 人参 玉葱 小松菜 食塩 こしょう マヨネーズ</p> <p>アスパラとキャベツの炒め物 アスパラガス キャベツ コーン 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>ジャージャー麺 【麺】 中華麺 大豆油 【具】 鶏ミンチ 玉葱 人参 生姜 にんにく 脱脂大豆 ごま油 赤みそ 濃口醤油 上白糖 料理酒 豆板醤 鶏だし でんぶん 牛乳</p>	<p>ごはん 牛肉のブルコギ風辛炒め 牛肩ロース 人参 ピーマン 玉葱 生姜 にんにく 白いりごま 濃口醤油 上白糖 ごま油</p> <p>ゆでキャベツ キャベツ 食塩</p> <p>三色ナムル 小松菜 人参 大豆もやし 上白糖 米酢 濃口醤油 食塩 唐辛子 ごま油</p> <p>ココア豆 いり大豆 上白糖 純ココア</p> <p>ジョア(ストロベリー)</p>	<p>昭和の日</p>	<p>ごはん さばのねぎソースかけ さば 食塩 こしょう 白葱 玉葱 生姜 料理酒 米酢 濃口醤油</p> <p>ほうれん草のごま和え ほうれん草 人参 白いりごま 濃口醤油 食塩</p> <p>豆腐のチャップルー 冷凍豆腐 豚もも 干椎茸 生姜 料理酒 上白糖 濃口醤油 食塩 こしょう でんぶん 大豆油 ごま油</p> <p>うずら卵のカレー煮 うずら卵水煮 上白糖 濃口醤油 みりん 料理酒 カレー粉 牛乳</p>

給食の申し込み方法

①学校で用紙を受け取ろう!

「中学校給食予約システムログイン通知書」と「払込票」が学校から配付されます。

↓

②お金を振り込もう!

「払込票」を使用してコンビニエンスストア等で納付します。
※希望者には3,000円の「少額払込票」も配付していますので、担任までお申し出ください。

↓

③給食を申し込もう!

パソコン又は携帯電話からインターネット予約できます。または、専用のマークシートに記入して配膳室または職員室に提出しましょう。

○給食は、卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・そば・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツを含む製品と共通の設備で調理しています。

○海産物(わかめ・しらす等)は、えび・かにが混ざる場合があります。

給食に使用されている食材で、アレルギー表示が義務づけられた特定原材料(卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・そば)について表示しています(飲料牛乳を除く)。ただし、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずして最終加工食品に混入(コンタミネーション)してしまう場合があります。
特定原材料に準ずるもの等情報が必要な場合は、摂津市教育委員会までお問い合わせください。

[お問い合わせ先]
摂津市教育委員会事務局 教育政策課
06-6383-1111