

摂津市中学校給食 使用食材一覧表

令和2年6月
摂津市教育委員会

1日			2日			3日			4日																																																																																																																																																								
<p>ごはん トマト肉じゃが 牛肩ロース じゃがいも 玉葱 人参 コーン ホールマト 糸こんにゃく グリンピース にんにく オリーブオイル 食塩 こしょう 濃口醤油 コンソメ 上白糖</p> <p>揚げ物 きざみ揚げ 豚もも 玉葱 大豆もやし 筍 煮入 人参 たら 上白糖 濃口醤油 食塩 こしょう でんぶん ごま油</p> <p>はりはり漬け 切干大根 米酢 上白糖 薄口醤油 濃口醤油 唐辛子 大豆油</p> <p>味付小魚 牛乳</p>	<p>黒糖パン 白身魚のおろしあんかけ ホキ 食塩 料理酒 こしょう でんぶん 大豆油 玉葱 大根 しそ 上白糖 濃口醤油 みりん 料理酒</p> <p>フライドポテト じゃがいも 大豆油 食塩</p> <p>じゃがいも 鶏ミンチ 料理酒 ビーフン キャベツ 玉葱 人参 小松菜 オイスターソース 大豆油 食塩 こしょう 濃口醤油 ごま油</p> <p>ミニゼリー(りんご) コーンクリームスープ コーン ウィンナー じゃがいも 玉葱 人参 牛乳 食塩 こしょう コーンクリームスープ 牛乳</p>	<p>ごはん マーボーなす なす 大豆油 豚ミンチ しょうが 玉葱 たら 鶏だし ケチャップ 上白糖 食塩 濃口醤油 白みそ 赤みそ 豆板醤 でんぶん ごま油</p> <p>パンパシージャサラダ キャベツ ささみフレック 玉葱 コーン パンパシードレッシング(小袋)</p> <p>フライビーンズ ひよこ豆 でんぶん 大豆油 上白糖 濃口醤油 みりん 白いりごま</p> <p>ヨーグルト和え ヨーグルト 黄桃缶 バイン缶 上白糖 牛乳</p>	<p>ごはん 高野豆腐のオイスターソース炒め 高野豆腐 豚もも キャベツ 人参 チンゲン菜 大豆油 オイスターソース 料理酒 食塩 こしょう</p> <p>じゃがいもとごぼう天の煮物 じゃがいも ごぼう天 人参 しょうが 上白糖 みりん 薄口醤油 濃口醤油 でんぶん 煎り節</p> <p>お米de国産ブルーベリータルト なす 玉葱 白みそ 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	836 29.3 26.3	855 30.1 22.3	901 31.7 28.2	832 32.3 21.2	5日			8日			9日			10日			<p>山菜おこわ(小盛) 精白米 もち米 山菜 水煮 濃口醤油 みりん 食塩 だし昆布</p> <p>あんかけ焼きそば 【具】 中華麺 大豆もやし チンゲン菜 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>【具】 豚もも しょうが 料理酒 いか 玉葱 筍 煮入 青ピーマン 上白糖 食塩 鶏がらスープ こしょう 濃口醤油 でんぶん 大豆油</p> <p>五目卵焼き 鶏卵 玉葱 人参 干椎茸 薄口醤油 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>きんぴらごぼう ごぼう 人参 白いりごま 上白糖 みりん 濃口醤油 大豆油 牛乳</p>	<p>ごはん 鶏肉の香味揚げ 鶏もも 料理酒 食塩 こしょう でんぶん 大豆油 青葱 しょうが 上白糖 米酢 濃口醤油 ごま油</p> <p>おとしの和え物 大豆もやし 人参 上白糖 食塩 濃口醤油 唐辛子 ごま油</p> <p>アスパラベーコン炒め ベーコン アスパラガス キャベツ 玉葱 濃口醤油 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>さつまいもの塩バターニ さつまいも 大豆油 バター 食塩 こしょう 牛乳</p>	<p>とうもろこしごはん(小盛) 精白米 コーン 煎り節 だし昆布 濃口醤油 みりん 食塩</p> <p>冷やしうどん 【具】 冷凍うどん 大豆油 オクラ 食塩</p> <p>【具】 みりん 濃口醤油 上白糖 煎り節 だし昆布</p> <p>えびと野菜の天ぷら えび 料理酒 せぼう 人参 玉葱 枝豆 大豆 小麦粉 食塩 大豆油</p> <p>ツツミキャベツの炒め物 ツツミキャベツ キャベツ 人参 上白糖 みりん 濃口醤油 煎り節 大豆油</p> <p>夏みかんゼリー 牛乳</p>	<p>ごはん にら豆腐 冷凍豆腐 玉葱 大豆もやし 人参 大豆油 たら 煎り節 だし昆布 上白糖 濃口醤油 食塩 こしょう でんぶん 鶏卵 ごま油</p> <p>かぼちゃとさつまいもの煮物 南瓜 さつまいも しょうが 人参 上白糖 みりん 薄口醤油 濃口醤油 でんぶん 煎り節</p> <p>イカリソウフライ イカリソウフライ 大豆油</p> <p>わかめとえびのみそ汁 えび わかめ 白みそ 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	800 33.8 21.4	847 33.7 21.6	846 30.2 20.8	856 33.6 21.3	11日			12日			15日			16日			<p>パンパシ たら 食塩 こしょう 小麦粉 バター</p> <p>パジルマカロニ マカロニ にんにく 玉葱 食塩 こしょう ジュバペーパースト オリーブオイル</p> <p>海藻サラダ キャベツ コーン 小松菜 人参 海藻ミックス イタリアンドレッシング(小袋)</p> <p>さつまいもと大豆のかりんとう さつまいも 大豆油 大豆 黒糖 上白糖 米酢 食塩</p> <p>和風トムヤムクン むきえび 料理酒 玉葱 春雨 青葱 しょうが 鶏がらスープ 薄口醤油 上白糖 レモン果汁 豆板醤 牛乳</p>	<p>ごはん ミートボールの甘酢あん ミートボール じゃがいも 大豆油 玉葱 人参 筍 煮入 干椎茸 米酢 濃口醤油 上白糖 みりん ケチャップ でんぶん</p> <p>ツナサラダ キャベツ 玉葱 きゅうり シーチキンフレック サウザンアイランドドレッシング(小袋)</p> <p>フルーツ白玉 みかん缶 黄桃缶 上白糖 白玉団子</p> <p>おさかなそばろ 牛乳</p>	<p>ごはん とんかつ 豚肩ロース 食塩 こしょう 鶏卵 小麦粉 パン粉 大豆油 中濃ソース(小袋)</p> <p>キャベツソテー キャベツ 赤パプリカ 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>じゃがいもとなすのカレー煮込み じゃがいも なす 鶏もも さやいんげん にんにく しょうが 大豆油 カレー粉 小麦粉 トマトピューレ ケチャップ コンソメ 濃口醤油 食塩 こしょう</p> <p>チンゲン菜の煮びたし チンゲン菜 人参 きざみ揚げ みりん 薄口醤油 煎り節</p> <p>冬瓜のすまし汁 冬瓜 花魁 薄口醤油 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>デニッシュパン えびとじゃがいものチリソース じゃがいも でんぶん 大豆油 むきえび 料理酒 玉葱 バセリ ケチャップ チリソース 上白糖 食塩 こしょう 濃口醤油</p> <p>きのこスパゲティ スパゲティ しめじ えのき 玉葱 小松菜 薄口醤油 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>ごぼうと豆のサラダ ごぼう 大豆 コーン 人参 上白糖 薄口醤油 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>ノンオイルドレッシングフレンチ(白) 卵スープ 冷凍豆腐 人参 鶏卵 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	800 31.6 19.4	876 27.0 25.2	851 31.1 25.2	862 30.0 36.8	17日			18日			19日			22日			<p>まごはん 精白米 ビタヴァレー</p> <p>お好み揚げ 焼竹輪 いか キャベツ 青さのり粉 食塩 小麦粉 大和芋パウダー 大豆油 ケチャップ とんかつソース ウスターソース</p> <p>生肉と冬瓜の煮物 牛肩ロース 白葱 しょうが 冬瓜 大豆油 煎り節 濃口醤油 上白糖 みりん</p> <p>レアチーズ(いちご) ごんぱん 鶏ミンチ ごぼう 人参 大豆油 きざみ揚げ 濃口醤油 みりん 料理酒 食塩 おから 青葱 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ごはん ひじき入り卵焼き 豚ミンチ 芽ひじき 人参 玉葱 上白糖 食塩 濃口醤油 料理酒 大豆油 鶏卵</p> <p>チンゲン菜のおかか和え チンゲン菜 薄口醤油 上白糖 糸かつお</p> <p>わかめサラダ わかめ キャベツ 人参 コーン 香味塩ドレッシング(小袋)</p> <p>ごんにゃくのひり炒め 板こんにゃく しょうが 上白糖 料理酒 濃口醤油 ごま油 唐辛子</p> <p>ポークカレー 豚もも にんにく しょうが 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 牛乳</p>	<p>玄米入りごはん 精白米 アルファ化もち玄米</p> <p>ししゃも肉煮つけ ししゃも でんぶん 大豆油 玉葱 人参 青葱</p> <p>濃口醤油 米酢 上白糖 豆板醤</p> <p>もやしと豚肉のソテー 豚もも 大豆もやし 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>あぶら熱入り煮しめ じゃがいも 人参 干椎茸 筍 煮入 あぶら熱 煎り節 だし昆布 上白糖 濃口醤油 みりん</p> <p>白玉団子 白玉団子 青大豆ペースト 上白糖 食塩 牛乳</p>	<p>ごはん いわしの蒲焼き風 いわし しょうが 料理酒 でんぶん 大豆油 上白糖 みりん 濃口醤油</p> <p>小松菜のごま炒め 小松菜 玉葱 食塩 こしょう 白いりごま 料理酒 上白糖 濃口醤油 ごま油 大豆油</p> <p>柳川風卵とじ 豚もも ごぼう 鶏卵 白葱 糸みつば 上白糖 みりん 薄口醤油 煎り節 だし昆布</p> <p>国産温州みかんゼリー 玉葱 きざみ揚げ 人参 白みそ 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	897 29.0 32.3	844 32.8 25.8	794 28.3 18.8	849 32.6 22.4	23日			24日			25日			26日			<p>タコライス 【ごはん】 鶏ミンチ 玉葱 人参 パルメザンチーズ 大豆油 食塩 カレー粉 チリパウダー ケチャップ ウスターソース キャベツ 小松菜 黒こしょう</p> <p>夏野菜のかき揚げ むきえび でんぶん 料理酒 玉葱 南瓜 にがり 人参 鶏卵 小麦粉 食塩 大豆油</p> <p>くっぴりちー(昆布炒め) 豚もも 塩昆布 切干大根 人参 煎り節 だし昆布 濃口醤油 大豆油</p> <p>いなむら(沖繩風豚汁) 豚もも かまぼこ 干椎茸 青葱 白みそ 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ごはん カミカミチンジャオロース 切干大根 豚もも ビーマン 玉葱 筍 煮入 人参 みりん にんにく オイスターソース 鶏だし 濃口醤油 食塩 こしょう でんぶん 大豆油</p> <p>いかと厚揚げのみそ焼き いか 厚揚げ 赤みそ コチジャン 料理酒 にんにく 上白糖 濃口醤油 大豆油</p> <p>ごぼうとえびのサラダ ごぼう さやいんげん コーン 上白糖 濃口醤油 食塩 こしょう 大豆油 ノンオイルドレッシングフレンチ(白)</p> <p>牛乳</p>	<p>おーぶらんパン オムレツソースのこのクリームソース プレーンオムレツ バター 人参 しめじ 玉葱 小麦粉 牛乳 食塩 こしょう</p> <p>フライドポテト じゃがいも でんぶん 食塩 大豆油 こしょう</p> <p>鶏肉のチーズパン粉焼き 鶏もも ガーリックパウダー パジル パルメザンチーズ オリーブオイル パン粉 食塩</p> <p>オクラの和え物 オクラ 食塩 濃口醤油 米酢</p> <p>オニオンスープ 玉葱 バセリ 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	<p>ごはん 韓国風すき焼き 牛肩ロース 焼き豆腐 しょうが にんにく 濃口醤油 上白糖 料理酒 大豆もやし 人参 玉葱 たら 焼竹輪 りんごクリーム 白菜キムチ 唐辛子 濃口醤油 上白糖 ごま油</p> <p>さばのカレー揚げ さば しょうが 料理酒 濃口醤油 でんぶん カレー粉 大豆油</p> <p>小松菜のごま和え 小松菜 白いりごま みりん 薄口醤油 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	872 36.0 25.3	752 32.1 19.0	781 33.9 28.2	858 29.2 32.9	29日			30日			<p>○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 や・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。</p> <p>○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。</p>			<p>ごはん 鶏肉とずら卵のさっぱり煮 鶏もも ずら卵水煮 じゃがいも 冬瓜 糸こんにゃく チンゲン菜 人参 にんにく 上白糖 米酢 濃口醤油 食塩</p> <p>さつまいもとくわの磯辺揚げ 焼竹輪 青さのり粉 さつまいも 食塩 小麦粉 大豆油</p> <p>バイン缶 バイン缶</p> <p>吉野汁 冷凍豆腐 人参 玉葱 えのき 青葱 でんぶん 薄口醤油 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ミートドッグ 【ドッグパン】 【具】 鶏ミンチ 鶏レバー 料理酒 玉葱 人参 しょうが にんにく 大豆油 金時豆煮 食塩 こしょう ケチャップ ウスターソース とんかつソース 上白糖 小麦粉</p> <p>青菜としらすのスパゲティ ベーコン しらす干し スパゲティ ほうれん草 玉葱 エリンギ にんにく オリーブオイル 食塩 こしょう 薄口醤油</p> <p>ひじきのサラダ 芽ひじき キャベツ ノンオイルドレッシング(白)</p> <p>野菜スープ 玉葱 えのき 人参 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	<p>6月19日は、摂津市の保育所・小学校・中学校で「ししゃも」を 使った給食が提供されます。 中学校給食は、「油熱入り煮しめ」「ずんだ餅」などの宮城県 の郷土料理に「ししゃもの南蛮漬け」を合わせた特別献立です。</p>	<p>780 32.1 15.7</p>	774 31.5 22.3																																																		
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)																																																																																																																																																						
836 29.3 26.3	855 30.1 22.3	901 31.7 28.2	832 32.3 21.2	5日			8日			9日			10日																																																																																																																																																				
<p>山菜おこわ(小盛) 精白米 もち米 山菜 水煮 濃口醤油 みりん 食塩 だし昆布</p> <p>あんかけ焼きそば 【具】 中華麺 大豆もやし チンゲン菜 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>【具】 豚もも しょうが 料理酒 いか 玉葱 筍 煮入 青ピーマン 上白糖 食塩 鶏がらスープ こしょう 濃口醤油 でんぶん 大豆油</p> <p>五目卵焼き 鶏卵 玉葱 人参 干椎茸 薄口醤油 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>きんぴらごぼう ごぼう 人参 白いりごま 上白糖 みりん 濃口醤油 大豆油 牛乳</p>	<p>ごはん 鶏肉の香味揚げ 鶏もも 料理酒 食塩 こしょう でんぶん 大豆油 青葱 しょうが 上白糖 米酢 濃口醤油 ごま油</p> <p>おとしの和え物 大豆もやし 人参 上白糖 食塩 濃口醤油 唐辛子 ごま油</p> <p>アスパラベーコン炒め ベーコン アスパラガス キャベツ 玉葱 濃口醤油 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>さつまいもの塩バターニ さつまいも 大豆油 バター 食塩 こしょう 牛乳</p>	<p>とうもろこしごはん(小盛) 精白米 コーン 煎り節 だし昆布 濃口醤油 みりん 食塩</p> <p>冷やしうどん 【具】 冷凍うどん 大豆油 オクラ 食塩</p> <p>【具】 みりん 濃口醤油 上白糖 煎り節 だし昆布</p> <p>えびと野菜の天ぷら えび 料理酒 せぼう 人参 玉葱 枝豆 大豆 小麦粉 食塩 大豆油</p> <p>ツツミキャベツの炒め物 ツツミキャベツ キャベツ 人参 上白糖 みりん 濃口醤油 煎り節 大豆油</p> <p>夏みかんゼリー 牛乳</p>	<p>ごはん にら豆腐 冷凍豆腐 玉葱 大豆もやし 人参 大豆油 たら 煎り節 だし昆布 上白糖 濃口醤油 食塩 こしょう でんぶん 鶏卵 ごま油</p> <p>かぼちゃとさつまいもの煮物 南瓜 さつまいも しょうが 人参 上白糖 みりん 薄口醤油 濃口醤油 でんぶん 煎り節</p> <p>イカリソウフライ イカリソウフライ 大豆油</p> <p>わかめとえびのみそ汁 えび わかめ 白みそ 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	800 33.8 21.4	847 33.7 21.6	846 30.2 20.8	856 33.6 21.3	11日			12日			15日			16日			<p>パンパシ たら 食塩 こしょう 小麦粉 バター</p> <p>パジルマカロニ マカロニ にんにく 玉葱 食塩 こしょう ジュバペーパースト オリーブオイル</p> <p>海藻サラダ キャベツ コーン 小松菜 人参 海藻ミックス イタリアンドレッシング(小袋)</p> <p>さつまいもと大豆のかりんとう さつまいも 大豆油 大豆 黒糖 上白糖 米酢 食塩</p> <p>和風トムヤムクン むきえび 料理酒 玉葱 春雨 青葱 しょうが 鶏がらスープ 薄口醤油 上白糖 レモン果汁 豆板醤 牛乳</p>	<p>ごはん ミートボールの甘酢あん ミートボール じゃがいも 大豆油 玉葱 人参 筍 煮入 干椎茸 米酢 濃口醤油 上白糖 みりん ケチャップ でんぶん</p> <p>ツナサラダ キャベツ 玉葱 きゅうり シーチキンフレック サウザンアイランドドレッシング(小袋)</p> <p>フルーツ白玉 みかん缶 黄桃缶 上白糖 白玉団子</p> <p>おさかなそばろ 牛乳</p>	<p>ごはん とんかつ 豚肩ロース 食塩 こしょう 鶏卵 小麦粉 パン粉 大豆油 中濃ソース(小袋)</p> <p>キャベツソテー キャベツ 赤パプリカ 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>じゃがいもとなすのカレー煮込み じゃがいも なす 鶏もも さやいんげん にんにく しょうが 大豆油 カレー粉 小麦粉 トマトピューレ ケチャップ コンソメ 濃口醤油 食塩 こしょう</p> <p>チンゲン菜の煮びたし チンゲン菜 人参 きざみ揚げ みりん 薄口醤油 煎り節</p> <p>冬瓜のすまし汁 冬瓜 花魁 薄口醤油 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>デニッシュパン えびとじゃがいものチリソース じゃがいも でんぶん 大豆油 むきえび 料理酒 玉葱 バセリ ケチャップ チリソース 上白糖 食塩 こしょう 濃口醤油</p> <p>きのこスパゲティ スパゲティ しめじ えのき 玉葱 小松菜 薄口醤油 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>ごぼうと豆のサラダ ごぼう 大豆 コーン 人参 上白糖 薄口醤油 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>ノンオイルドレッシングフレンチ(白) 卵スープ 冷凍豆腐 人参 鶏卵 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	800 31.6 19.4	876 27.0 25.2	851 31.1 25.2	862 30.0 36.8	17日			18日			19日			22日			<p>まごはん 精白米 ビタヴァレー</p> <p>お好み揚げ 焼竹輪 いか キャベツ 青さのり粉 食塩 小麦粉 大和芋パウダー 大豆油 ケチャップ とんかつソース ウスターソース</p> <p>生肉と冬瓜の煮物 牛肩ロース 白葱 しょうが 冬瓜 大豆油 煎り節 濃口醤油 上白糖 みりん</p> <p>レアチーズ(いちご) ごんぱん 鶏ミンチ ごぼう 人参 大豆油 きざみ揚げ 濃口醤油 みりん 料理酒 食塩 おから 青葱 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ごはん ひじき入り卵焼き 豚ミンチ 芽ひじき 人参 玉葱 上白糖 食塩 濃口醤油 料理酒 大豆油 鶏卵</p> <p>チンゲン菜のおかか和え チンゲン菜 薄口醤油 上白糖 糸かつお</p> <p>わかめサラダ わかめ キャベツ 人参 コーン 香味塩ドレッシング(小袋)</p> <p>ごんにゃくのひり炒め 板こんにゃく しょうが 上白糖 料理酒 濃口醤油 ごま油 唐辛子</p> <p>ポークカレー 豚もも にんにく しょうが 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 牛乳</p>	<p>玄米入りごはん 精白米 アルファ化もち玄米</p> <p>ししゃも肉煮つけ ししゃも でんぶん 大豆油 玉葱 人参 青葱</p> <p>濃口醤油 米酢 上白糖 豆板醤</p> <p>もやしと豚肉のソテー 豚もも 大豆もやし 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>あぶら熱入り煮しめ じゃがいも 人参 干椎茸 筍 煮入 あぶら熱 煎り節 だし昆布 上白糖 濃口醤油 みりん</p> <p>白玉団子 白玉団子 青大豆ペースト 上白糖 食塩 牛乳</p>	<p>ごはん いわしの蒲焼き風 いわし しょうが 料理酒 でんぶん 大豆油 上白糖 みりん 濃口醤油</p> <p>小松菜のごま炒め 小松菜 玉葱 食塩 こしょう 白いりごま 料理酒 上白糖 濃口醤油 ごま油 大豆油</p> <p>柳川風卵とじ 豚もも ごぼう 鶏卵 白葱 糸みつば 上白糖 みりん 薄口醤油 煎り節 だし昆布</p> <p>国産温州みかんゼリー 玉葱 きざみ揚げ 人参 白みそ 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	897 29.0 32.3	844 32.8 25.8	794 28.3 18.8	849 32.6 22.4	23日			24日			25日			26日			<p>タコライス 【ごはん】 鶏ミンチ 玉葱 人参 パルメザンチーズ 大豆油 食塩 カレー粉 チリパウダー ケチャップ ウスターソース キャベツ 小松菜 黒こしょう</p> <p>夏野菜のかき揚げ むきえび でんぶん 料理酒 玉葱 南瓜 にがり 人参 鶏卵 小麦粉 食塩 大豆油</p> <p>くっぴりちー(昆布炒め) 豚もも 塩昆布 切干大根 人参 煎り節 だし昆布 濃口醤油 大豆油</p> <p>いなむら(沖繩風豚汁) 豚もも かまぼこ 干椎茸 青葱 白みそ 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ごはん カミカミチンジャオロース 切干大根 豚もも ビーマン 玉葱 筍 煮入 人参 みりん にんにく オイスターソース 鶏だし 濃口醤油 食塩 こしょう でんぶん 大豆油</p> <p>いかと厚揚げのみそ焼き いか 厚揚げ 赤みそ コチジャン 料理酒 にんにく 上白糖 濃口醤油 大豆油</p> <p>ごぼうとえびのサラダ ごぼう さやいんげん コーン 上白糖 濃口醤油 食塩 こしょう 大豆油 ノンオイルドレッシングフレンチ(白)</p> <p>牛乳</p>	<p>おーぶらんパン オムレツソースのこのクリームソース プレーンオムレツ バター 人参 しめじ 玉葱 小麦粉 牛乳 食塩 こしょう</p> <p>フライドポテト じゃがいも でんぶん 食塩 大豆油 こしょう</p> <p>鶏肉のチーズパン粉焼き 鶏もも ガーリックパウダー パジル パルメザンチーズ オリーブオイル パン粉 食塩</p> <p>オクラの和え物 オクラ 食塩 濃口醤油 米酢</p> <p>オニオンスープ 玉葱 バセリ 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	<p>ごはん 韓国風すき焼き 牛肩ロース 焼き豆腐 しょうが にんにく 濃口醤油 上白糖 料理酒 大豆もやし 人参 玉葱 たら 焼竹輪 りんごクリーム 白菜キムチ 唐辛子 濃口醤油 上白糖 ごま油</p> <p>さばのカレー揚げ さば しょうが 料理酒 濃口醤油 でんぶん カレー粉 大豆油</p> <p>小松菜のごま和え 小松菜 白いりごま みりん 薄口醤油 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	872 36.0 25.3	752 32.1 19.0	781 33.9 28.2	858 29.2 32.9	29日			30日			<p>○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 や・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。</p> <p>○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。</p>			<p>ごはん 鶏肉とずら卵のさっぱり煮 鶏もも ずら卵水煮 じゃがいも 冬瓜 糸こんにゃく チンゲン菜 人参 にんにく 上白糖 米酢 濃口醤油 食塩</p> <p>さつまいもとくわの磯辺揚げ 焼竹輪 青さのり粉 さつまいも 食塩 小麦粉 大豆油</p> <p>バイン缶 バイン缶</p> <p>吉野汁 冷凍豆腐 人参 玉葱 えのき 青葱 でんぶん 薄口醤油 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ミートドッグ 【ドッグパン】 【具】 鶏ミンチ 鶏レバー 料理酒 玉葱 人参 しょうが にんにく 大豆油 金時豆煮 食塩 こしょう ケチャップ ウスターソース とんかつソース 上白糖 小麦粉</p> <p>青菜としらすのスパゲティ ベーコン しらす干し スパゲティ ほうれん草 玉葱 エリンギ にんにく オリーブオイル 食塩 こしょう 薄口醤油</p> <p>ひじきのサラダ 芽ひじき キャベツ ノンオイルドレッシング(白)</p> <p>野菜スープ 玉葱 えのき 人参 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	<p>6月19日は、摂津市の保育所・小学校・中学校で「ししゃも」を 使った給食が提供されます。 中学校給食は、「油熱入り煮しめ」「ずんだ餅」などの宮城県 の郷土料理に「ししゃもの南蛮漬け」を合わせた特別献立です。</p>	<p>780 32.1 15.7</p>	774 31.5 22.3																																																																							
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)																																																																																																																																																						
800 33.8 21.4	847 33.7 21.6	846 30.2 20.8	856 33.6 21.3	11日			12日			15日			16日																																																																																																																																																				
<p>パンパシ たら 食塩 こしょう 小麦粉 バター</p> <p>パジルマカロニ マカロニ にんにく 玉葱 食塩 こしょう ジュバペーパースト オリーブオイル</p> <p>海藻サラダ キャベツ コーン 小松菜 人参 海藻ミックス イタリアンドレッシング(小袋)</p> <p>さつまいもと大豆のかりんとう さつまいも 大豆油 大豆 黒糖 上白糖 米酢 食塩</p> <p>和風トムヤムクン むきえび 料理酒 玉葱 春雨 青葱 しょうが 鶏がらスープ 薄口醤油 上白糖 レモン果汁 豆板醤 牛乳</p>	<p>ごはん ミートボールの甘酢あん ミートボール じゃがいも 大豆油 玉葱 人参 筍 煮入 干椎茸 米酢 濃口醤油 上白糖 みりん ケチャップ でんぶん</p> <p>ツナサラダ キャベツ 玉葱 きゅうり シーチキンフレック サウザンアイランドドレッシング(小袋)</p> <p>フルーツ白玉 みかん缶 黄桃缶 上白糖 白玉団子</p> <p>おさかなそばろ 牛乳</p>	<p>ごはん とんかつ 豚肩ロース 食塩 こしょう 鶏卵 小麦粉 パン粉 大豆油 中濃ソース(小袋)</p> <p>キャベツソテー キャベツ 赤パプリカ 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>じゃがいもとなすのカレー煮込み じゃがいも なす 鶏もも さやいんげん にんにく しょうが 大豆油 カレー粉 小麦粉 トマトピューレ ケチャップ コンソメ 濃口醤油 食塩 こしょう</p> <p>チンゲン菜の煮びたし チンゲン菜 人参 きざみ揚げ みりん 薄口醤油 煎り節</p> <p>冬瓜のすまし汁 冬瓜 花魁 薄口醤油 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>デニッシュパン えびとじゃがいものチリソース じゃがいも でんぶん 大豆油 むきえび 料理酒 玉葱 バセリ ケチャップ チリソース 上白糖 食塩 こしょう 濃口醤油</p> <p>きのこスパゲティ スパゲティ しめじ えのき 玉葱 小松菜 薄口醤油 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>ごぼうと豆のサラダ ごぼう 大豆 コーン 人参 上白糖 薄口醤油 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>ノンオイルドレッシングフレンチ(白) 卵スープ 冷凍豆腐 人参 鶏卵 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	800 31.6 19.4	876 27.0 25.2	851 31.1 25.2	862 30.0 36.8	17日			18日			19日			22日			<p>まごはん 精白米 ビタヴァレー</p> <p>お好み揚げ 焼竹輪 いか キャベツ 青さのり粉 食塩 小麦粉 大和芋パウダー 大豆油 ケチャップ とんかつソース ウスターソース</p> <p>生肉と冬瓜の煮物 牛肩ロース 白葱 しょうが 冬瓜 大豆油 煎り節 濃口醤油 上白糖 みりん</p> <p>レアチーズ(いちご) ごんぱん 鶏ミンチ ごぼう 人参 大豆油 きざみ揚げ 濃口醤油 みりん 料理酒 食塩 おから 青葱 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ごはん ひじき入り卵焼き 豚ミンチ 芽ひじき 人参 玉葱 上白糖 食塩 濃口醤油 料理酒 大豆油 鶏卵</p> <p>チンゲン菜のおかか和え チンゲン菜 薄口醤油 上白糖 糸かつお</p> <p>わかめサラダ わかめ キャベツ 人参 コーン 香味塩ドレッシング(小袋)</p> <p>ごんにゃくのひり炒め 板こんにゃく しょうが 上白糖 料理酒 濃口醤油 ごま油 唐辛子</p> <p>ポークカレー 豚もも にんにく しょうが 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 牛乳</p>	<p>玄米入りごはん 精白米 アルファ化もち玄米</p> <p>ししゃも肉煮つけ ししゃも でんぶん 大豆油 玉葱 人参 青葱</p> <p>濃口醤油 米酢 上白糖 豆板醤</p> <p>もやしと豚肉のソテー 豚もも 大豆もやし 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>あぶら熱入り煮しめ じゃがいも 人参 干椎茸 筍 煮入 あぶら熱 煎り節 だし昆布 上白糖 濃口醤油 みりん</p> <p>白玉団子 白玉団子 青大豆ペースト 上白糖 食塩 牛乳</p>	<p>ごはん いわしの蒲焼き風 いわし しょうが 料理酒 でんぶん 大豆油 上白糖 みりん 濃口醤油</p> <p>小松菜のごま炒め 小松菜 玉葱 食塩 こしょう 白いりごま 料理酒 上白糖 濃口醤油 ごま油 大豆油</p> <p>柳川風卵とじ 豚もも ごぼう 鶏卵 白葱 糸みつば 上白糖 みりん 薄口醤油 煎り節 だし昆布</p> <p>国産温州みかんゼリー 玉葱 きざみ揚げ 人参 白みそ 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	897 29.0 32.3	844 32.8 25.8	794 28.3 18.8	849 32.6 22.4	23日			24日			25日			26日			<p>タコライス 【ごはん】 鶏ミンチ 玉葱 人参 パルメザンチーズ 大豆油 食塩 カレー粉 チリパウダー ケチャップ ウスターソース キャベツ 小松菜 黒こしょう</p> <p>夏野菜のかき揚げ むきえび でんぶん 料理酒 玉葱 南瓜 にがり 人参 鶏卵 小麦粉 食塩 大豆油</p> <p>くっぴりちー(昆布炒め) 豚もも 塩昆布 切干大根 人参 煎り節 だし昆布 濃口醤油 大豆油</p> <p>いなむら(沖繩風豚汁) 豚もも かまぼこ 干椎茸 青葱 白みそ 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ごはん カミカミチンジャオロース 切干大根 豚もも ビーマン 玉葱 筍 煮入 人参 みりん にんにく オイスターソース 鶏だし 濃口醤油 食塩 こしょう でんぶん 大豆油</p> <p>いかと厚揚げのみそ焼き いか 厚揚げ 赤みそ コチジャン 料理酒 にんにく 上白糖 濃口醤油 大豆油</p> <p>ごぼうとえびのサラダ ごぼう さやいんげん コーン 上白糖 濃口醤油 食塩 こしょう 大豆油 ノンオイルドレッシングフレンチ(白)</p> <p>牛乳</p>	<p>おーぶらんパン オムレツソースのこのクリームソース プレーンオムレツ バター 人参 しめじ 玉葱 小麦粉 牛乳 食塩 こしょう</p> <p>フライドポテト じゃがいも でんぶん 食塩 大豆油 こしょう</p> <p>鶏肉のチーズパン粉焼き 鶏もも ガーリックパウダー パジル パルメザンチーズ オリーブオイル パン粉 食塩</p> <p>オクラの和え物 オクラ 食塩 濃口醤油 米酢</p> <p>オニオンスープ 玉葱 バセリ 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	<p>ごはん 韓国風すき焼き 牛肩ロース 焼き豆腐 しょうが にんにく 濃口醤油 上白糖 料理酒 大豆もやし 人参 玉葱 たら 焼竹輪 りんごクリーム 白菜キムチ 唐辛子 濃口醤油 上白糖 ごま油</p> <p>さばのカレー揚げ さば しょうが 料理酒 濃口醤油 でんぶん カレー粉 大豆油</p> <p>小松菜のごま和え 小松菜 白いりごま みりん 薄口醤油 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	872 36.0 25.3	752 32.1 19.0	781 33.9 28.2	858 29.2 32.9	29日			30日			<p>○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 や・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。</p> <p>○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。</p>			<p>ごはん 鶏肉とずら卵のさっぱり煮 鶏もも ずら卵水煮 じゃがいも 冬瓜 糸こんにゃく チンゲン菜 人参 にんにく 上白糖 米酢 濃口醤油 食塩</p> <p>さつまいもとくわの磯辺揚げ 焼竹輪 青さのり粉 さつまいも 食塩 小麦粉 大豆油</p> <p>バイン缶 バイン缶</p> <p>吉野汁 冷凍豆腐 人参 玉葱 えのき 青葱 でんぶん 薄口醤油 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ミートドッグ 【ドッグパン】 【具】 鶏ミンチ 鶏レバー 料理酒 玉葱 人参 しょうが にんにく 大豆油 金時豆煮 食塩 こしょう ケチャップ ウスターソース とんかつソース 上白糖 小麦粉</p> <p>青菜としらすのスパゲティ ベーコン しらす干し スパゲティ ほうれん草 玉葱 エリンギ にんにく オリーブオイル 食塩 こしょう 薄口醤油</p> <p>ひじきのサラダ 芽ひじき キャベツ ノンオイルドレッシング(白)</p> <p>野菜スープ 玉葱 えのき 人参 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	<p>6月19日は、摂津市の保育所・小学校・中学校で「ししゃも」を 使った給食が提供されます。 中学校給食は、「油熱入り煮しめ」「ずんだ餅」などの宮城県 の郷土料理に「ししゃもの南蛮漬け」を合わせた特別献立です。</p>	<p>780 32.1 15.7</p>	774 31.5 22.3																																																																																												
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)																																																																																																																																																						
800 31.6 19.4	876 27.0 25.2	851 31.1 25.2	862 30.0 36.8	17日			18日			19日			22日																																																																																																																																																				
<p>まごはん 精白米 ビタヴァレー</p> <p>お好み揚げ 焼竹輪 いか キャベツ 青さのり粉 食塩 小麦粉 大和芋パウダー 大豆油 ケチャップ とんかつソース ウスターソース</p> <p>生肉と冬瓜の煮物 牛肩ロース 白葱 しょうが 冬瓜 大豆油 煎り節 濃口醤油 上白糖 みりん</p> <p>レアチーズ(いちご) ごんぱん 鶏ミンチ ごぼう 人参 大豆油 きざみ揚げ 濃口醤油 みりん 料理酒 食塩 おから 青葱 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ごはん ひじき入り卵焼き 豚ミンチ 芽ひじき 人参 玉葱 上白糖 食塩 濃口醤油 料理酒 大豆油 鶏卵</p> <p>チンゲン菜のおかか和え チンゲン菜 薄口醤油 上白糖 糸かつお</p> <p>わかめサラダ わかめ キャベツ 人参 コーン 香味塩ドレッシング(小袋)</p> <p>ごんにゃくのひり炒め 板こんにゃく しょうが 上白糖 料理酒 濃口醤油 ごま油 唐辛子</p> <p>ポークカレー 豚もも にんにく しょうが 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 牛乳</p>	<p>玄米入りごはん 精白米 アルファ化もち玄米</p> <p>ししゃも肉煮つけ ししゃも でんぶん 大豆油 玉葱 人参 青葱</p> <p>濃口醤油 米酢 上白糖 豆板醤</p> <p>もやしと豚肉のソテー 豚もも 大豆もやし 食塩 こしょう 大豆油</p> <p>あぶら熱入り煮しめ じゃがいも 人参 干椎茸 筍 煮入 あぶら熱 煎り節 だし昆布 上白糖 濃口醤油 みりん</p> <p>白玉団子 白玉団子 青大豆ペースト 上白糖 食塩 牛乳</p>	<p>ごはん いわしの蒲焼き風 いわし しょうが 料理酒 でんぶん 大豆油 上白糖 みりん 濃口醤油</p> <p>小松菜のごま炒め 小松菜 玉葱 食塩 こしょう 白いりごま 料理酒 上白糖 濃口醤油 ごま油 大豆油</p> <p>柳川風卵とじ 豚もも ごぼう 鶏卵 白葱 糸みつば 上白糖 みりん 薄口醤油 煎り節 だし昆布</p> <p>国産温州みかんゼリー 玉葱 きざみ揚げ 人参 白みそ 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	897 29.0 32.3	844 32.8 25.8	794 28.3 18.8	849 32.6 22.4	23日			24日			25日			26日			<p>タコライス 【ごはん】 鶏ミンチ 玉葱 人参 パルメザンチーズ 大豆油 食塩 カレー粉 チリパウダー ケチャップ ウスターソース キャベツ 小松菜 黒こしょう</p> <p>夏野菜のかき揚げ むきえび でんぶん 料理酒 玉葱 南瓜 にがり 人参 鶏卵 小麦粉 食塩 大豆油</p> <p>くっぴりちー(昆布炒め) 豚もも 塩昆布 切干大根 人参 煎り節 だし昆布 濃口醤油 大豆油</p> <p>いなむら(沖繩風豚汁) 豚もも かまぼこ 干椎茸 青葱 白みそ 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ごはん カミカミチンジャオロース 切干大根 豚もも ビーマン 玉葱 筍 煮入 人参 みりん にんにく オイスターソース 鶏だし 濃口醤油 食塩 こしょう でんぶん 大豆油</p> <p>いかと厚揚げのみそ焼き いか 厚揚げ 赤みそ コチジャン 料理酒 にんにく 上白糖 濃口醤油 大豆油</p> <p>ごぼうとえびのサラダ ごぼう さやいんげん コーン 上白糖 濃口醤油 食塩 こしょう 大豆油 ノンオイルドレッシングフレンチ(白)</p> <p>牛乳</p>	<p>おーぶらんパン オムレツソースのこのクリームソース プレーンオムレツ バター 人参 しめじ 玉葱 小麦粉 牛乳 食塩 こしょう</p> <p>フライドポテト じゃがいも でんぶん 食塩 大豆油 こしょう</p> <p>鶏肉のチーズパン粉焼き 鶏もも ガーリックパウダー パジル パルメザンチーズ オリーブオイル パン粉 食塩</p> <p>オクラの和え物 オクラ 食塩 濃口醤油 米酢</p> <p>オニオンスープ 玉葱 バセリ 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	<p>ごはん 韓国風すき焼き 牛肩ロース 焼き豆腐 しょうが にんにく 濃口醤油 上白糖 料理酒 大豆もやし 人参 玉葱 たら 焼竹輪 りんごクリーム 白菜キムチ 唐辛子 濃口醤油 上白糖 ごま油</p> <p>さばのカレー揚げ さば しょうが 料理酒 濃口醤油 でんぶん カレー粉 大豆油</p> <p>小松菜のごま和え 小松菜 白いりごま みりん 薄口醤油 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	872 36.0 25.3	752 32.1 19.0	781 33.9 28.2	858 29.2 32.9	29日			30日			<p>○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 や・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。</p> <p>○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。</p>			<p>ごはん 鶏肉とずら卵のさっぱり煮 鶏もも ずら卵水煮 じゃがいも 冬瓜 糸こんにゃく チンゲン菜 人参 にんにく 上白糖 米酢 濃口醤油 食塩</p> <p>さつまいもとくわの磯辺揚げ 焼竹輪 青さのり粉 さつまいも 食塩 小麦粉 大豆油</p> <p>バイン缶 バイン缶</p> <p>吉野汁 冷凍豆腐 人参 玉葱 えのき 青葱 でんぶん 薄口醤油 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ミートドッグ 【ドッグパン】 【具】 鶏ミンチ 鶏レバー 料理酒 玉葱 人参 しょうが にんにく 大豆油 金時豆煮 食塩 こしょう ケチャップ ウスターソース とんかつソース 上白糖 小麦粉</p> <p>青菜としらすのスパゲティ ベーコン しらす干し スパゲティ ほうれん草 玉葱 エリンギ にんにく オリーブオイル 食塩 こしょう 薄口醤油</p> <p>ひじきのサラダ 芽ひじき キャベツ ノンオイルドレッシング(白)</p> <p>野菜スープ 玉葱 えのき 人参 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	<p>6月19日は、摂津市の保育所・小学校・中学校で「ししゃも」を 使った給食が提供されます。 中学校給食は、「油熱入り煮しめ」「ずんだ餅」などの宮城県 の郷土料理に「ししゃもの南蛮漬け」を合わせた特別献立です。</p>	<p>780 32.1 15.7</p>	774 31.5 22.3																																																																																																																	
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)																																																																																																																																																						
897 29.0 32.3	844 32.8 25.8	794 28.3 18.8	849 32.6 22.4	23日			24日			25日			26日																																																																																																																																																				
<p>タコライス 【ごはん】 鶏ミンチ 玉葱 人参 パルメザンチーズ 大豆油 食塩 カレー粉 チリパウダー ケチャップ ウスターソース キャベツ 小松菜 黒こしょう</p> <p>夏野菜のかき揚げ むきえび でんぶん 料理酒 玉葱 南瓜 にがり 人参 鶏卵 小麦粉 食塩 大豆油</p> <p>くっぴりちー(昆布炒め) 豚もも 塩昆布 切干大根 人参 煎り節 だし昆布 濃口醤油 大豆油</p> <p>いなむら(沖繩風豚汁) 豚もも かまぼこ 干椎茸 青葱 白みそ 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ごはん カミカミチンジャオロース 切干大根 豚もも ビーマン 玉葱 筍 煮入 人参 みりん にんにく オイスターソース 鶏だし 濃口醤油 食塩 こしょう でんぶん 大豆油</p> <p>いかと厚揚げのみそ焼き いか 厚揚げ 赤みそ コチジャン 料理酒 にんにく 上白糖 濃口醤油 大豆油</p> <p>ごぼうとえびのサラダ ごぼう さやいんげん コーン 上白糖 濃口醤油 食塩 こしょう 大豆油 ノンオイルドレッシングフレンチ(白)</p> <p>牛乳</p>	<p>おーぶらんパン オムレツソースのこのクリームソース プレーンオムレツ バター 人参 しめじ 玉葱 小麦粉 牛乳 食塩 こしょう</p> <p>フライドポテト じゃがいも でんぶん 食塩 大豆油 こしょう</p> <p>鶏肉のチーズパン粉焼き 鶏もも ガーリックパウダー パジル パルメザンチーズ オリーブオイル パン粉 食塩</p> <p>オクラの和え物 オクラ 食塩 濃口醤油 米酢</p> <p>オニオンスープ 玉葱 バセリ 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	<p>ごはん 韓国風すき焼き 牛肩ロース 焼き豆腐 しょうが にんにく 濃口醤油 上白糖 料理酒 大豆もやし 人参 玉葱 たら 焼竹輪 りんごクリーム 白菜キムチ 唐辛子 濃口醤油 上白糖 ごま油</p> <p>さばのカレー揚げ さば しょうが 料理酒 濃口醤油 でんぶん カレー粉 大豆油</p> <p>小松菜のごま和え 小松菜 白いりごま みりん 薄口醤油 牛乳</p>	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	872 36.0 25.3	752 32.1 19.0	781 33.9 28.2	858 29.2 32.9	29日			30日			<p>○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 や・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。</p> <p>○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。</p>			<p>ごはん 鶏肉とずら卵のさっぱり煮 鶏もも ずら卵水煮 じゃがいも 冬瓜 糸こんにゃく チンゲン菜 人参 にんにく 上白糖 米酢 濃口醤油 食塩</p> <p>さつまいもとくわの磯辺揚げ 焼竹輪 青さのり粉 さつまいも 食塩 小麦粉 大豆油</p> <p>バイン缶 バイン缶</p> <p>吉野汁 冷凍豆腐 人参 玉葱 えのき 青葱 でんぶん 薄口醤油 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ミートドッグ 【ドッグパン】 【具】 鶏ミンチ 鶏レバー 料理酒 玉葱 人参 しょうが にんにく 大豆油 金時豆煮 食塩 こしょう ケチャップ ウスターソース とんかつソース 上白糖 小麦粉</p> <p>青菜としらすのスパゲティ ベーコン しらす干し スパゲティ ほうれん草 玉葱 エリンギ にんにく オリーブオイル 食塩 こしょう 薄口醤油</p> <p>ひじきのサラダ 芽ひじき キャベツ ノンオイルドレッシング(白)</p> <p>野菜スープ 玉葱 えのき 人参 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	<p>6月19日は、摂津市の保育所・小学校・中学校で「ししゃも」を 使った給食が提供されます。 中学校給食は、「油熱入り煮しめ」「ずんだ餅」などの宮城県 の郷土料理に「ししゃもの南蛮漬け」を合わせた特別献立です。</p>	<p>780 32.1 15.7</p>	774 31.5 22.3																																																																																																																																						
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)																																																																																																																																																						
872 36.0 25.3	752 32.1 19.0	781 33.9 28.2	858 29.2 32.9	29日			30日			<p>○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 や・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。</p> <p>○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。</p>																																																																																																																																																							
<p>ごはん 鶏肉とずら卵のさっぱり煮 鶏もも ずら卵水煮 じゃがいも 冬瓜 糸こんにゃく チンゲン菜 人参 にんにく 上白糖 米酢 濃口醤油 食塩</p> <p>さつまいもとくわの磯辺揚げ 焼竹輪 青さのり粉 さつまいも 食塩 小麦粉 大豆油</p> <p>バイン缶 バイン缶</p> <p>吉野汁 冷凍豆腐 人参 玉葱 えのき 青葱 でんぶん 薄口醤油 煎り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ミートドッグ 【ドッグパン】 【具】 鶏ミンチ 鶏レバー 料理酒 玉葱 人参 しょうが にんにく 大豆油 金時豆煮 食塩 こしょう ケチャップ ウスターソース とんかつソース 上白糖 小麦粉</p> <p>青菜としらすのスパゲティ ベーコン しらす干し スパゲティ ほうれん草 玉葱 エリンギ にんにく オリーブオイル 食塩 こしょう 薄口醤油</p> <p>ひじきのサラダ 芽ひじき キャベツ ノンオイルドレッシング(白)</p> <p>野菜スープ 玉葱 えのき 人参 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 牛乳</p>	<p>6月19日は、摂津市の保育所・小学校・中学校で「ししゃも」を 使った給食が提供されます。 中学校給食は、「油熱入り煮しめ」「ずんだ餅」などの宮城県 の郷土料理に「ししゃもの南蛮漬け」を合わせた特別献立です。</p>	<p>780 32.1 15.7</p>	774 31.5 22.3																																																																																																																																																													