

摂津市中学校給食 使用食材一覧表

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー	
9(金)	①ごはん ②りんごだれの生姜焼き ③炒めナムル ④かんもどき入り煮物 ⑤ちくわのごま炒め ⑥白菜のみそ汁 ○牛乳	①精白米 ②豚もも、食塩、白こしょう、りんごクリーム、上白糖、濃口醤油、みりん、りんごクリーム、生姜、料理酒、食塩、玉葱、青ビーマン、大豆油 ③キャベツ、人参、上白糖、米酢、食塩、濃口醤油、唐辛子パウダー、ごま油 ④たんぱく質(g) 32 脂質(g) 18.8	エネルギー(kcal) 764 小麦 卵 乳 えび		
		⑤厚揚げ、人参、上白糖、米酢、食塩、濃口醤油、唐辛子パウダー、ごま油 ⑥焼竹輪、玉葱、白いりごま、上白糖、料理酒、濃口醤油、大豆油 ⑦白菜、玉葱、花麩、白みそ、前リ節、だし昆布、水 ○牛乳			
		⑧白菜のみそ汁 ○牛乳			
		⑨ミルクパン ⑩ポークチャップ ⑪キャベツと 小松菜のソテー ⑫五目卵焼き ⑬みかん缶 ⑭野菜スープ ○牛乳	①ミルクパン ②豚もも、赤ワイン、玉葱、チヤッピ、ウスターソース、食塩、白こしょう、薄力粉、大豆油 ③キャベツ、小松菜、食塩、白こしょう、大豆油 ④鶏卵、玉葱、人参、千椎茸、グリンビース、薄口醤油、食塩、白こしょう、大豆油 ⑤みかん缶 ⑥野菜スープ ○牛乳	エネルギー(kcal) 783 小麦 卵 乳 えび	
		⑦白菜のみそ汁 ○牛乳	37 脂質(g) 29		
		⑧白菜のみそ汁 ○牛乳	899 小麦 卵 乳 えび		
		⑨しらすごはん ⑩うどん ⑪さつまいも入り かき揚げ ⑫五目豆煮 ⑬七草うどんだし ○牛乳	①精白米、削り節、だし昆布、料理酒、薄口醤油、食塩、生姜、人参、さしすらす ②冷凍うどん、大豆油、青葱 ③さつまいも、人参、玉葱、かえりちりめん、枝豆、薄力粉、でんぶん、水、料理酒、濃口醤油、上白糖、食塩、大豆油 ④大豆、芽ひじき、つきこにんやく、人参、枝豆、上白糖、みりん、濃口醤油、削り節、だし昆布 ⑤鶏もも、さきざみ揚げ、大根、かぶ、かぶのはせ、せり、食塩、濃口醤油、みりん、料理酒、削り節、だし昆布、水 ○牛乳	エネルギー(kcal) 31.5 脂質(g) 21.9	
		⑩うどん ⑪さつまいも入り かき揚げ ⑫五目豆煮 ⑬七草うどんだし ○牛乳	899 小麦 卵 乳 えび		
		⑭野菜スープ ○牛乳	20.8 脂質(g)		
		⑮豆乳	778 小麦 卵 乳 えび		
14(水)	①ごはん ②八宝菜 ③ツナと野菜のかし和え ④じゃがいものごま揚げ ○牛乳	①精白米 ②豚もも、生姜、えび、いか、食塩、料理酒、うずら卵、煮魚、白菜、玉葱、人参、濃口醤油、食塩、白こしょう、でんぶん、大豆油、鶏ガラスープ、水 ③ツナ、人参、大豆もやし、キャベツ、春雨、大豆油、米酢、上白糖、薄口醤油、からし粉、食塩、白こしょう ④じゃがいも、でんぶん、大豆油、上白糖、濃口醤油、白いりごま ○牛乳	エネルギー(kcal) 33.7 脂質(g) 20.8		
		⑤豆乳	778 小麦 卵 乳 えび		
		⑥野菜スープ ○牛乳	20.8 脂質(g)		
		⑦豆乳	778 小麦 卵 乳 えび		
		⑧豆乳	20.8 脂質(g)		
16(金)	①ごはん ②魚の甘辛揚げ ③小松菜のおひたし ④じゃがいものきんぴら ⑤大根とわかめの ごまあえ ⑥油揚げのみそ汁 ○牛乳	①精白米 ②アジ、生姜、料理酒、でんぶん、大豆油、上白糖、料理酒、濃口醤油、白いりごま ③小松菜、人参、薄口醤油、削り節、だし昆布 ④じゃがいも、つきこにんやく、人参、さしすらす、白いりごま、食塩、上白糖、みりん、濃口醤油、大豆油 ⑤大根、わかめ、白いりごま、みりん、薄口醤油、削り節、だし昆布 ⑥玉葱、さきざみ揚げ、白みそ、削り節、だし昆布、水 ○牛乳	エネルギー(kcal) 774 小麦 卵 乳 えび		
		⑦豆乳	774 小麦 卵 乳 えび		
		⑧豆乳	31.2 脂質(g) 20		
		⑨豆乳	774 小麦 卵 乳 えび		
		⑩豆乳	20 脂質(g)		
19(月)	①ごはん ②魚の韓国風葉味ソース ③じゃがいもの のり塩和え ④小松菜の肉みそ炒め ⑤キャベツのおかか和え ○牛乳	①精白米 ②さわら、食塩、白こしょう、でんぶん、大豆油、青葱、生姜、にんにく、上白糖、料理酒、濃口醤油、米酢、コチジャン、ごま油 ③じゃがいも、食塩、青のり粉 ④豚ミンチ、まめブランミンチ、大豆油、上白糖、みりん、料理酒、濃口醤油、赤みそ、豆板酱、ごま油、小松菜、にんにく、人参、でんぶん ⑤キャベツ、かつおぶし粉、薄口醤油 ○牛乳	エネルギー(kcal) 766 小麦 卵 乳 えび		
		⑥豆乳	766 小麦 卵 乳 えび		
		⑦豆乳	33.6 脂質(g) 22.9		
		⑧豆乳	766 小麦 卵 乳 えび		
		⑨豆乳	22.9 脂質(g)		
20(火)	①ドッグパン ②ソース焼きそば ③切干大根と ツナの和え物 ④もやしのナムル ⑤厚揚げのスープ ○牛乳	①ドッグパン ②中華そば、豚もも、キャベツ、人参、玉葱、チキンゲン菜、ウスターソース、とんかつソース、濃口醤油、でんぶん、食塩、白こしょう、大豆油 ③切干大根、ツナ、人参、白菜、小松菜、米酢、上白糖、濃口醤油、食塩 ④大豆もやし、上白糖、米酢、食塩、濃口醤油、唐辛子パウダー、ごま油 ⑤厚揚げ、人参、薄口醤油、食塩、白こしょう、鶏ガラスープ、水 ○牛乳	エネルギー(kcal) 755 小麦 卵 乳 えび		
		⑥豆乳	755 小麦 卵 乳 えび		
		⑦豆乳	30 脂質(g)		
		⑧豆乳	755 小麦 卵 乳 えび		
		⑨豆乳	23 脂質(g)		
21(水)	①麦ごはん ②みやこツナ ③三色ナマル ④豆腐のチャンプルー ⑤大学イモ ○ジョア(ストロベリー)	①精白米、大麦 ②豚肩ロース、食塩、白こしょう、薄力粉、パン粉、大豆油、にんにく、白いりごま、赤みそ、上白糖、濃口醤油、ごま油、水 ③小松菜、人参、大豆もやし、上白糖、米酢、濃口醤油、食塩、唐辛子パウダー、ごま油 ④木綿豆腐、ツナ、キャベツ、人参、にら、上白糖、濃口醤油、食塩、でんぶん、ごま油 ⑤さつまいも、大豆油、上白糖、はちみつ、水 ○ジョア(ストロベリー味)	エネルギー(kcal) 840 小麦 卵 乳 えび		
		⑥豆乳	840 小麦 卵 乳 えび		
		⑦豆乳	28.4 脂質(g)		
		⑧豆乳	840 小麦 卵 乳 えび		
		⑨豆乳	24.3 脂質(g)		

*献立の食材は、天候などの影響によりやむを得ず変更となる場合がありますので、ご了承ください。

令和7年1月 摂津市教育委員会

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。

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できます。

1月給食の予約開始日
12月1日(月)から

給食の予約期限
パソコン・携帯電話予約
給食日の7日前

○給食は、卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・そば・くるみ・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・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・マカダミアナッツ・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に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・えび)について表示しています(飲料牛乳・乳酸菌飲料を除く)。

給食には、落花生・かに・そば・くるみは使用しません。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