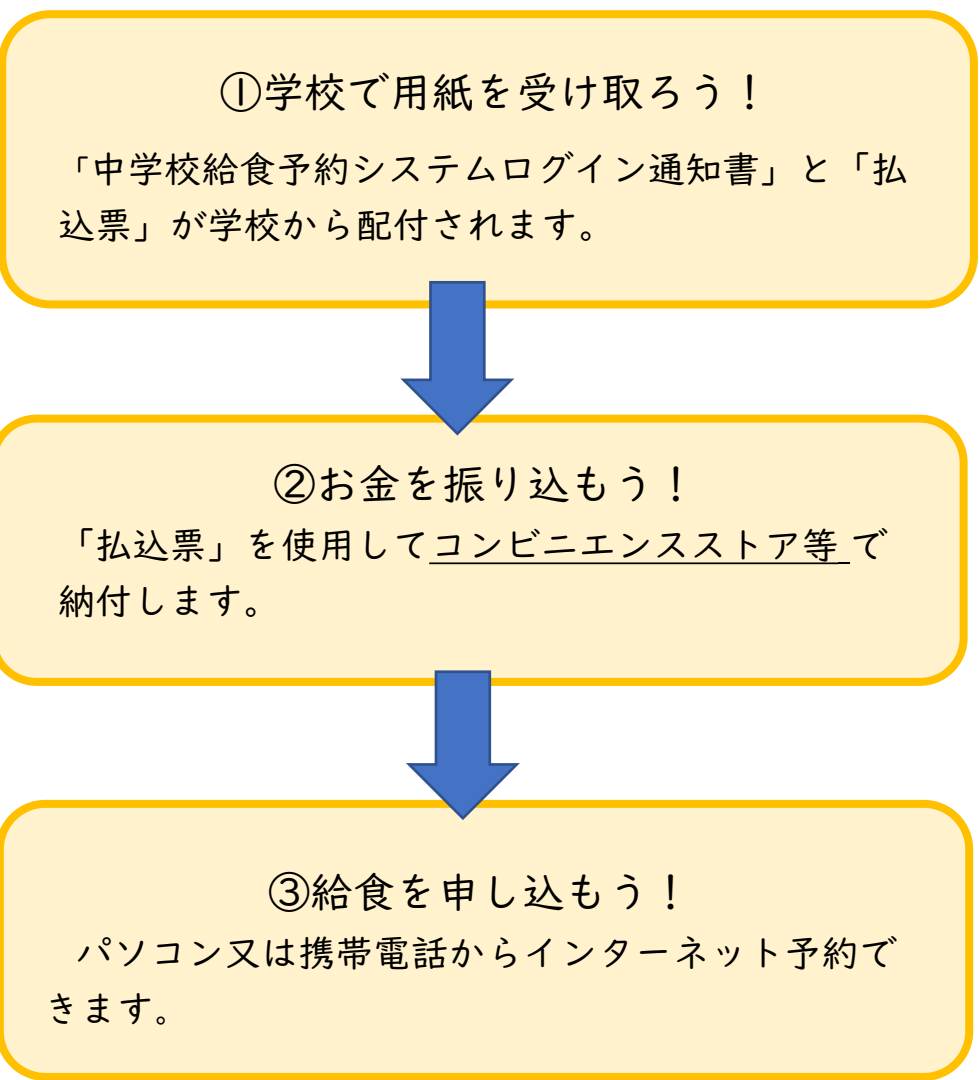


摂津市中学校給食 使用食材一覧表

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー		
4(火)	①バイナンパン ②中華麺 ③ミモザ風サラダ ④チキンナゲット ⑤ジャージャー麺の具 ○牛乳	①バイナンパン ②中華そば,大豆油 ③キャベツ,玉葱,きゅうり,ツナ,そばろ卵 / イタリアンドレッシング (小袋) ④チキンナゲット,大豆油,ケチャップ ⑤鶏ミンチ,鶏レバー,玉葱,人参,筍水煮,生姜,にんにく,ごま油,赤みそ,濃口醤油,上白糖,料理酒,豆板醤,水,鶏だし,てんぷん,水 ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵	○	
				乳	○	
			960	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			34.2			
			脂質 (g)			
5(水)	①ごはん ②魚のおろしあんかけ ③野菜のごま炒め ③五目焼きビーフン ④きんぴらごぼう ⑤えのきのすまし汁 ○牛乳	①精白米 ②タラ,料理酒,白こしょう,てんぷん,大豆油,玉葱,大根,しそ,上白糖,濃口醤油,みりん,料理酒,てんぷん,水 ②小松菜,大豆もやし,ごま油,鶏だし,白いりごま,黒こしょう,食塩 ③ビーフン,豚もも,玉葱,人参,青ピーマン,上白糖,薄口醤油,ごま油,大豆油 ④ごぼう,人参,白いりごま,上白糖,みりん,濃口醤油,大豆油 ⑤えのきたけ,木綿豆腐,薄口醤油,削り節,だし昆布,食塩,水 ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵		
				乳		
			810	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			33.5			
			脂質 (g)			
6(木)	①ごはん ②韓国風すきやき ③のり塩ポテト ④小松菜のナムル ⑤油揚げのみそ汁 ○牛乳	①精白米 ②豚もも,焼き豆腐,生姜,にんにく,濃口醤油,上白糖,料理酒,大豆もやし,人参,玉葱,にら,焼竹輪,りんごクリーム,白菜キムチ,濃口醤油,上白糖,水,ごま油 ③じゃがいも,大豆油,青さのり粉,食塩,白こしょう ④小松菜,人参,濃口醤油,上白糖,米酢,食塩 ⑤玉葱,きざみ揚げ,白みそ,削り節,だし昆布,水 ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵		
				乳		
			762	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			30.8			
			脂質 (g)			
7(金)	①麦ごはん ②鶏そぼろ丼 ③いもの磯辺揚げ ④きなこわらび餅 ○牛乳	①精白米,大麦 ②鶏ミンチ,生姜,筍水煮,大豆油,料理酒,上白糖,濃口醤油,錦糸卵,料理酒,小松菜,人参,濃口醤油,みりん,水,白いりごま ③かばちや,さつまいも,青さのり粉,薄力粉,大豆油 ④きな粉わらび餅 ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵	○	
				乳		
			836	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			28.7			
			脂質 (g)			
10(月)	①ごはん ②鶏肉の唐揚げ ②キャベツとコーンの炒め物 ③厚揚げのきのこあんかけ ④メープルブチケーキ ⑤メープルブチケーキ ⑤玉ねぎのみそ汁 ○牛乳	①精白米 ②鶏もも,生姜,にんにく,料理酒,濃口醤油,てんぷん,大豆油 ②キャベツ,小松菜,ホールコーン,食塩,白こしょう,大豆油 ③厚揚げ,生姜,しめじ,玉葱,人参,濃口醤油,削り節,だし昆布,食塩,白こしょう,てんぷん,大豆油 ④メープルブチケーキ ⑤玉葱,人参,きざみ揚げ,白みそ,削り節,だし昆布,水 ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵	○	
				乳	○	
			847	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			36			
			脂質 (g)			
11(火)	①コッペパン ②牛肉コロッケ ②小松菜のバターソテー ③五目卵焼き ④ひじきサラダ ⑤コーンポタージュ ○マーシャルビーンズ ○牛乳	①コッペパン ②牛肉コロッケ,大豆油 ②小松菜,大豆もやし,大豆油,食塩,黒こしょう,バター ③鶏卵,玉葱,人参,干椎茸,グリーンピース,薄口醤油,食塩,白こしょう,大豆油 ④キャベツ,芽ひじき,フレンチドレッシング ⑤ホールコーン,ベーコン,玉葱,人参,牛乳,食塩,白こしょう,コーンクリーム,水 ○マーシャルビーンズ ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵	○	
				乳	○	
			907	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			29.5			
			脂質 (g)			
12(水)	①ひじきごはん(小盛) ②きつねうどん ③えび天と野菜かき揚げ ④キャベツとツナの炒めもの ⑤きつねうどんだし ○ジョア (ストロベリー)	①精白米,筍水煮,人参,芽ひじき,薄口醤油,上白糖,みりん,食塩 ②冷凍うどん,大豆油,すし揚げ,濃口醤油,上白糖,水 ③えび,料理酒,ごぼう,人参,玉葱,枝豆,大豆,薄力粉,食塩,大豆油 ④キャベツ,小松菜,ツナ,人参,濃口醤油,みりん,大豆油 ⑤かまぼこ,玉葱,みりん,濃口醤油,上白糖,削り節,だし昆布,水 ○ジョア (ストロベリー味)	エネルギー (kcal)	卵		
				乳		
			798	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび	○	
			28.2			
			脂質 (g)			
13(木)	①WE米パン ②ハンバーグ ②マッシュポテト ③野菜のペッツ炒め ④おいものハニーマスタード ⑤ハンバーグソース ○牛乳	①WE米パン ②ハンバーグ,大豆油 ②じゃがいも,食塩,白こしょう,牛乳,バター ③大豆もやし,ツナ,小松菜,キャベツ,人参,オリーブオイル,黒こしょう,コンソメ,料理酒,食塩 ④さつまいも,ウインナー,はちみつ,濃口醤油,粒入リマスタード ⑤マッシュルーム,玉葱,しめじ,デミグラスソース,ケチャップ,赤ワイン,ウスターソース,上白糖,鶏ガラスープ,水,大豆油 ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵		
				乳	○	
			835	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			30.3			
			脂質 (g)			
14(金)	①ごはん ②アジフライ ②和風スパゲティ ③ツナサラダ ④いちごブチシュ ⑤カミカミ根菜和風カレー ○ジョア (プレーン)	①精白米 ②アジフライ,大豆油 ②スパゲティ,しめじ,小松菜,薄口醤油,食塩,白こしょう,大豆油 ③キャベツ,ツナ,ホールコーン,人参 / 青じそドレッシング (小袋) ④いちごブチシュ ⑤鶏ミンチ,玉葱,人参,筍水煮,ごぼう,米酢,にんにく,生姜,カレーフレーク,薄口醤油,食塩,白こしょう,赤ワイン,大豆油,削り節,だし昆布,水 ○ジョア (プレーン味)	エネルギー (kcal)	卵	○	
				乳	○	
			778	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			27.6			
			脂質 (g)			

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー		
17(月)	①ごはん ②いわしのかば焼き風 ②小松菜の和え物 ③もち巾着の煮物 ④うずら卵の醤油煮 ⑤じゃがいものみそ汁 ○牛乳	①精白米 ②いわし,生姜,料理酒,てんぷん,大豆油,生姜,上白糖,みりん,料理酒,濃口醤油 ②小松菜,濃口醤油,みりん ③もち巾着,人参,白菜,生姜,上白糖,みりん,薄口醤油,濃口醤油,てんぷん,削り節,だし昆布 ④うずら卵水煮,上白糖,濃口醤油,料理酒,水 ⑤じゃがいも,人参,きざみ揚げ,白みそ,削り節,だし昆布,水 ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵	○	
				乳		
			837	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			31.2			
			脂質 (g)			
18(火)	①チーズパン ②ポークピカタ ②キャベツと小松菜のソテー ③マカロニサラダ ④白菜のコンソメ煮 ⑤オニオンスープ ○牛乳	①チーズパン ②豚肩ロース,食塩,白こしょう,薄力粉,鶏卵,大豆油,ケチャップ ②キャベツ,小松菜,食塩,白こしょう,大豆油 ③マカロニ,ロースハム,人参,玉葱,食塩,白こしょう,マヨネーズ ④白菜,食塩,白こしょう,濃口醤油,コンソメ ⑤玉葱,パセリ,薄口醤油,鶏ガラスープ,食塩,水 ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵	○	
				乳	○	
			871	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			35.2			
			脂質 (g)			
19(水)	①ごはん ②豚肉とさつま芋の甘辛ごま炒め ②炒めビーフン ③ししゃもの南蛮漬け ④切干大根の煮物 ⑤わかめのすまし汁 ○ジョア(マスカット)	①精白米 ②さつまいも,澱粉,大豆油,豚もも,料理酒,濃口醤油,ごま油,にんにく,みりん,濃口醤油,上白糖,白いりごま ②ツナ,ビーフン,キャベツ,玉葱,人参,オイスターソース,大豆油,食塩,白こしょう,濃口醤油,ごま油 ③ししゃも,澱粉,大豆油,玉葱,人参,濃口醤油,米酢,上白糖,水,唐辛子 ④切干大根,さつま揚げ,人参,上白糖,濃口醤油,みりん,削り節,だし昆布 ⑤わかめ,玉葱,薄口醤油,削り節,だし昆布,食塩,水 ○ジョア (マスカット味)	エネルギー (kcal)	卵		
				乳		
			773	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			28.1			
			脂質 (g)			
20(木)	①ごはん ②スタミナビビンバ ③ささみと春雨のからし酢 ④揚げえび焼売 ○牛乳	①精白米 ②豚もも,大豆もやし,チンゲン菜,人参,玉葱,青葱,にんにく,上白糖,濃口醤油,ごま油,大豆油,コチジャン,白いりごま ③ささみフレーク,人参,春雨,錦糸卵,大豆油,米酢,上白糖,薄口醤油,からし粉,食塩,白こしょう ④揚げえび焼売 ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵	○	
				乳		
			828	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび	○	
			33.1			
			脂質 (g)			
21(金)	①きのこごはん ②魚のゆかり揚げ ②もやしの和え物 ③キャベツと豚肉の塩こうじ煮込み ④ミニおはぎ(きなこ) ○アシドミルク	①精白米,もち米,鶏ミンチ,人参,しめじ,薄口醤油,みりん,食塩,だし昆布,大豆油 ②タラ,料理酒,薄力粉,パン粉,ゆかり粉,大豆油 ②大豆もやし,人参,みりん,薄口醤油 ③キャベツ,豚もも,生姜,塩麴,濃口醤油,水 ④ミニおはぎ(きなこ) ○アシドミルク	エネルギー (kcal)	卵		
				乳		
			803	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			33.4			
			脂質 (g)			
25(火)	①コッペパン ②魚のバーベキューソースかけ ②キャベツとマカロニのカレーソテー ③野菜のピリッと炒め ④じゃがいも枝豆のサラダ ⑤コンソメスープ ○いちごジャム ○牛乳	①コッペパン ②アジ,白ワイン,食塩,白こしょう,てんぷん,大豆油,りんごクリーム,玉葱,生姜,にんにく,上白糖,料理酒,濃口醤油,鶏だし,水 ②キャベツ,マカロニ,カレー粉,食塩,大豆油 ③豚もも,ピーマン,玉葱,人参,白菜キムチ,大豆油,薄口醤油,食塩,白こしょう ④じゃがいも,枝豆,人参,食塩,白こしょう,サウザンアイランドドレッシング ⑤玉葱,人参,薄口醤油,食塩,白こしょう,コンソメ,水 ○いちごジャム ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵		
				乳	○	
			759	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			33.6			
			脂質 (g)			
26(水)	①ごはん ②豚じゃが ③卵入り野菜炒め ④小松菜の煮びたし ⑤ごぼうのみそ汁 ○しそかつおふりかけ ○牛乳	①精白米 ②豚もも,じゃがいも,玉葱,人参,上白糖,みりん,濃口醤油,薄口醤油,削り節,だし昆布,大豆油 ③キャベツ,チンゲン菜,鶏卵,人参,ツナ,濃口醤油,食塩,白こしょう,大豆油 ④小松菜,人参,みりん,薄口醤油,削り節,だし昆布 ⑤きざみ揚げ,ごぼう,白みそ,削り節,だし昆布,水 ○しそかつおふりかけ ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵	○	
				乳		
			761	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			32.3			
			脂質 (g)			
27(木)	①オリーブパン ②鶏肉のトマト煮 ③バジルスバゲティ ④キャンディチーズ ⑤えのきのスープ ○牛乳	①オリーブパン ②鶏もも,じゃがいも,キャベツ,玉葱,人参,ケチャップ,トマトピューレ,ホールトマト,ウスターソース,上白糖,食塩,白こしょう,水,鶏だし,オリーブオイル,大豆油 ③スバゲティ,ベーコン,玉葱,にんにく,オリーブオイル,ジェノパペースト,食塩,黒こしょう ④キャンディチーズ ⑤玉葱,えのきたけ,薄口醤油,食塩,白こしょう,コンソメ,水 ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵		
				乳	○	
			757	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			28.7			
			脂質 (g)			
28(金)	①ごはん ②さばのごまだれ焼き ②キャベツのおかか和え ③高野豆腐の含め煮 ④さつまいもと大豆のかりんとう ⑤かきたま汁 ○牛乳	①精白米 ②さば,上白糖,みりん,濃口醤油,料理酒,白いりごま ②キャベツ,かつお破片,薄口醤油 ③高野豆腐,玉葱,人参,干椎茸,枝豆,上白糖,みりん,薄口醤油,削り節,だし昆布,てんぷん ④さつまいも,大豆油,大豆,大豆油,黒糖,上白糖,米酢,食塩,水 ⑤鶏卵,てんぷん,玉葱,薄口醤油,削り節,だし昆布,食塩,水 ○牛乳	エネルギー (kcal)	卵	○	
				乳		
			943	小麦	○	
			たんばく質(g)	えび		
			37.4			
			脂質 (g)			

給食の申し込み方法



11月給食の予約開始日

10月1日(水)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・マガミアナツツ・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・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