

摂津市中学校給食 使用食材一覧表

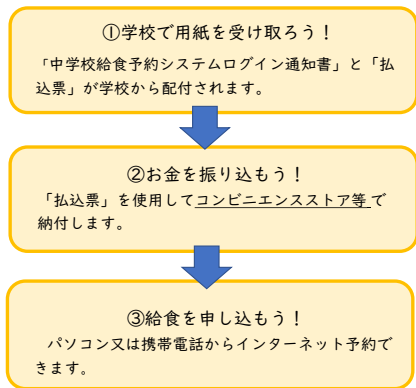
日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
1(月)	①ごはん ②酢豚風甘酢煮 ③ツナビーフン ④白菜煮 ○牛乳	①精白米	エネルギー(kcal)	卵
		②豚肩ロース、生姜、濃口醤油、でんぶん、大豆油、玉葱、筍水煮、人参、青ピーマン、上白糖、米酢、濃口醤油、鶏ガラスープ、大豆油	873	乳
		③ツナ、ビーフン、キャベツ、玉葱、人参、オイスターソース、大豆油、食塩、濃口醤油、ごま油	たんばく質(g)	小麦
		④白菜、きざみ揚げ、生姜、上白糖、みりん、薄口醤油、濃口醤油、削り節、水	31.1	えび
		○牛乳	脂質(g)	
2(火)	①ミルクパン ②あじの香草パン粉焼き ③素揚げさつま ④油揚げ入り野菜炒め ⑤ピーンズトマト ⑥野菜スープ ○牛乳	①ミルクパン	エネルギー(kcal)	卵
		②アジ、食塩、白こしょう、ガーリックパウダー、バジル、パルメザンチーズ、パン粉、オリーブオイル	799	乳
		③さつまいも、大豆油、食塩	たんばく質(g)	小麦
		④大豆、ベーコン、玉葱、人参、ケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、上白糖、食塩、白こしょう、鶏だし、大豆油	35.4	えび
		⑤玉葱、人参、薄口醤油、鶏ガラスープ、食塩、白こしょう、水	脂質(g)	
3(水)	①ごはん ②鶏肉のカレー炒め ③ししゃものかり揚げ ④人参シシリ ○アンドミルク	①精白米	エネルギー(kcal)	卵
		②鶏もも、じゃがいも、玉葱、キャベツ、人参、カレー粉、ケチャップ、料理酒、濃口醤油、上白糖、大豆油	758	乳
		③ししゃも、生姜、大豆油、黒糖、米酢、水、濃口醤油、料理酒	たんばく質(g)	小麦
		④人参、ツナ、料理酒、薄口醤油、大豆油	31.4	えび
		○アンドミルク	脂質(g)	
4(木)	①ごはん ②魚のマスタードソースかけ ③チンゲン菜のソテー ④いもの天ぷら ⑤野菜のゆかり和え ⑥なめこのすまし汁 ○牛乳	①精白米	エネルギー(kcal)	卵
		②さわか、白ワイン、食塩、白こしょう、でんぶん、大豆油、玉葱、人参、パセリ、粒入リマスタード、白ワイン、米酢、食塩、上白糖、オリーブオイル	847	乳
		③チンゲン菜、大豆もやし、人参、食塩、白こしょう、大豆油	たんばく質(g)	小麦
		④かぼちゃ、さつまいも、薄力粉、大豆油	32.1	えび
		⑤キャベツ、食塩、ゆかり粉	脂質(g)	
5(金)	①ツナごはん(小盛) ②うどん ③高野豆腐の卵とじ ④揚げ焼売 ⑤わかめうどんだし ○牛乳 ○ミニ白ごまプリン	①精白米、ツナ、人参、食塩、料理酒、濃口醤油、削り節、だし昆布	エネルギー(kcal)	卵
		②冷凍うどん、大豆油、青葱	833	乳
		③高野豆腐、鶏卵、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	たんばく質(g)	小麦
		④肉焼売、大豆油	31.3	えび
		⑤わかめ、かまぼこ、みりん、濃口醤油、上白糖、削り節、だし昆布、水	脂質(g)	
8(月)	①ごはん ②回鍋肉 ③韓国風かき揚げ ④かぼちゃの甘煮 ⑤大根のみそ汁 ○牛乳	①精白米	エネルギー(kcal)	卵
		②豚もも、料理酒、人参、キャベツ、青ピーマン、筍水煮、玉葱、干椎茸、にんにく、生姜、大豆油、食塩、白こしょう、赤みそ、上白糖、料理酒、濃口醤油、大豆油、オイスターソース、でんぶん	845	乳
		③玉葱、人参、ホールコーン、大豆、薄力粉、食塩、白こしょう、ガーリックパウダー、コチジャン、大豆油	たんばく質(g)	小麦
		④かぼちゃ、上白糖、みりん、濃口醤油、削り節、だし昆布	32.1	えび
		⑤大根、きざみ揚げ、白みそ、削り節、だし昆布、水	脂質(g)	
9(火)	①アップルパン ②青菜としらすのスパゲティ ③はんぺんフライ ④ひじきのマヨ和え ⑤もやしのスープ ○牛乳	①アップルパン	エネルギー(kcal)	卵
		②スパゲティ、ベーコン、しらす干し、小松菜、玉葱、しめじ、にんにく、オリーブオイル、食塩、白こしょう、薄口醤油	838	乳
		③はんぺん、薄力粉、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	たんばく質(g)	小麦
		④芽ひじき、ツナ、キャベツ、薄口醤油、みりん、上白糖、マヨネーズ、白いりごま	30.1	えび
		⑤大豆もやし、人参、薄口醤油、食塩、白こしょう、鶏ガラスープ、水	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12月
摂津市教育委員会

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
10(水)	①ごはん ②魚の天ぷら 甘酢あんかけ ③小松菜のおかか和え ④豚肉と春雨の野菜炒め ⑤さつまいもの塩バター ⑥白菜のすまし汁 ○ジョア(ストロベリー味)	①精白米	エネルギー(kcal)	卵
		②タラ、食塩、白こしょう、薄力粉、でんぶん、大豆油、玉葱、人参、濃口醤油、米酢、料理酒、みりん、上白糖、でんぶん、水	800	乳
		③小松菜、大豆もやし、薄口醤油、かつお破片	たんばく質(g)	小麦
		④豚もも、料理酒、濃口醤油、春雨、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	30	えび
		⑤さつまいも、大豆油、バター、食塩、白こしょう	脂質(g)	
11(木)	①WE米パン ②チーズ入りミンチカツ ③鶏肉と豆のサラダ ④ごぼうと豆のサラダ ⑤わかめスープ ○牛乳	①WE米パン	エネルギー(kcal)	卵
		②チーズ入りミンチカツ、大豆油	869	乳
		③鶏肉と豆のサラダ	たんばく質(g)	小麦
		④ごぼう、大豆、ホールコーン、人参、上白糖、濃口醤油、食塩、白こしょう、フレンチドレッシング	37	えび
		⑤玉葱、わかめ、薄口醤油、食塩、白こしょう、鶏ガラスープ、水	脂質(g)	
12(金)	①麦ごはん ②ひじき入り卵焼き ③中華風野菜炒め ④バイン缶 ⑤ひよこ豆のカレー ○牛乳	①精白米、大麦	エネルギー(kcal)	卵
		②豚ミンチ、芽ひじき、鶏卵、玉葱、人参、濃口醤油、料理酒、食塩、上白糖、白こしょう、大豆油	883	乳
		③中華風野菜炒め	たんばく質(g)	小麦
		④バイン缶	33.8	えび
		⑤鶏ミンチ、玉葱、じゃがいも、人参、ひよこ豆、にんにく、生姜、大豆油、カレー粉、コンソメ、食塩、白こしょう、水	脂質(g)	
15(月)	①ごはん ②ローストチキン ③ハンバーグ ④小松菜とコーンのソテー ⑤スパゲティサラダ ⑥おまけのもの タルト ○牛乳	①精白米	エネルギー(kcal)	卵
		②鶏もも、食塩、白ワイン、上白糖、赤ワイン、濃口醤油、みりん、にんにく、生姜、水	899	乳
		③ハンバーグ、大豆油、ケチャップ	たんばく質(g)	小麦
		④小松菜、大豆もやし、ホールコーン、食塩、白こしょう、大豆油	30.4	えび
		⑤スパゲティ、キャベツ、人参、玉葱、食塩、白こしょう、マヨネーズ	脂質(g)	
16(火)	①黒糖パン ②豚肉の生姜炒め ③わかめサラダ ④大豆とじゃこのごまがらめ ⑤春雨スープ ○牛乳	①黒糖パン	エネルギー(kcal)	卵
		②豚もも、生姜、薄口醤油、玉葱、人参、チンゲン菜、上白糖、みりん、濃口醤油、大豆油	812	乳
		③大豆もやし、ホールコーン、きゅうり、人参、わかめ / 香りごまドレッシング(小袋)	たんばく質(g)	小麦
		④かえりちりめん、大豆油、大豆、薄力粉、大豆油、白いりごま、上白糖、濃口醤油	35.5	えび
		⑤春雨、大豆もやし、人参、薄口醤油、食塩、白こしょう、鶏ガラスープ、水、ごま油	脂質(g)	
17(水)	①ごはん ②さばのピリ辛中華焼き ③キャベツソーテー ④じゃがいもとさつま揚げの煮物 ⑤揚げごぼう ⑥豆腐のみそ汁 ○ジョア(マスカット)	①精白米	エネルギー(kcal)	卵
		②さば、青葱、生姜、にんにく、上白糖、料理酒、米酢、濃口醤油、豆腐板	829	乳
		③キャベツ、食塩、白こしょう、大豆油	たんばく質(g)	小麦
		④じゃがいも、さつま揚げ、人参、生姜、上白糖、みりん、薄口醤油、濃口醤油、でんぶん、削り節、だし昆布	30.7	えび
		⑤揚げごぼう	脂質(g)	

給食の申し込み方法



12月給食の予約開始日

11月1日(土)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