

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ソナビーフン ④白菜煮 ○牛乳	①精白米 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 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 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 ○牛乳	エネルギー (kcal) 873 たんぱく質(g) 31.1 脂質(g) 31.4	卵 乳 えび △
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油揚げり 野菜炒め ④ピーツトマト ⑤野菜スープ ○牛乳	①ミルクパン 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 ②さつまいも、大豆油、食塩 ③きざみ揚げ、キャベツ、玉葱、大豆もやし、人参、上白糖、濃 口醤油、食塩、白こしょう、でんぶん、ごま油 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 ⑤玉葱、人参、薄口醤油、鶏ガラスープ、食塩、白こしょう、水 ○牛乳	エネルギー (kcal) 799 たんぱく質(g) 35.4 脂質(g) 28.8	卵 乳 えび △
3(水)	①ごはん ②鶏肉のかレー炒め ③ししゃもの かりん揚げ ④人参シリシリ ○アンドミルク	①精白米 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 ③ししゃも、生姜、大豆油、黒糖、米酢、水、濃口醤油、料理酒 ④人参、ツナ、料理酒、薄口醤油、大豆油 ○アンドミルク	エネルギー (kcal) 758 たんぱく質(g) 31.4 脂質(g) 14.1	卵 乳 えび △
4(木)	①ごはん ②魚のマスタード ソースがけ ③チングン菜の ソテー ④いもの天、ぶら ⑤野菜のゆかり和え ⑥なめこすのまし汁 ○牛乳	①精白米 ②わら白、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、粒入りマスタード、白ワイン、米酢、食塩、上 白糖、オリーブオイル ③チングン菜、大豆もやし、人参、食塩、白こしょう、大豆油 ④かばちゃ、さつまいも、薄力粉、大豆油 ⑤なめこ、木綿豆腐、薄口醤油、食塩、削り節、だし昆布、水 ○牛乳	エネルギー (kcal) 847 たんぱく質(g) 32.1 脂質(g) 27.5	卵 乳 えび △
5(金)	①ツナごはん（小盛） ②うどん ③高野豆腐の卵とじ ④揚げ焼壳 ⑤わかめ（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 ②冷凍うどん、大豆油、青葱 ③高野豆腐、鶏卵、人参、干椎茸、枝豆、上白糖、みりん、薄 口醤油、削り節、だし昆布 ④肉焼肉、大豆油 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 ○牛乳 ○ミニ白ごまプリン	エネルギー (kcal) 833 たんぱく質(g) 31.3 脂質(g) 23.4	卵 乳 えび △
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大根のみぞ汁 ○牛乳	①精白米 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、豆板醤、オイスターソース、でんぶん 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 ④かぼちゃ、上白糖、みりん、濃口醤油、削り節、だし昆布 ⑤大根、きざみ揚げ、白みそ、削り節、だし昆布、水 ○牛乳	エネルギー (kcal) 845 たんぱく質(g) 32.1 脂質(g) 23.3	卵 乳 えび △
9(火)	①アップルパン ②青菜としらすの スパゲッティ 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 ②スパゲッティ、ペココン、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 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 ④芽ひじき、ツナ、キャベツ、薄口醤油、みりん、上白糖、マヨ ネース、白いりごま ⑤大根もやし、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) 838 たんぱく質(g) 30.1 脂質(g) 28.4	卵 乳 えび △

※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

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。

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・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・banana・ごま・カシューナッツを含む製品と共に供する場合があります。

○海産物（わかめ・しらす等）は、えび・かにに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を必要とする場合は、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