

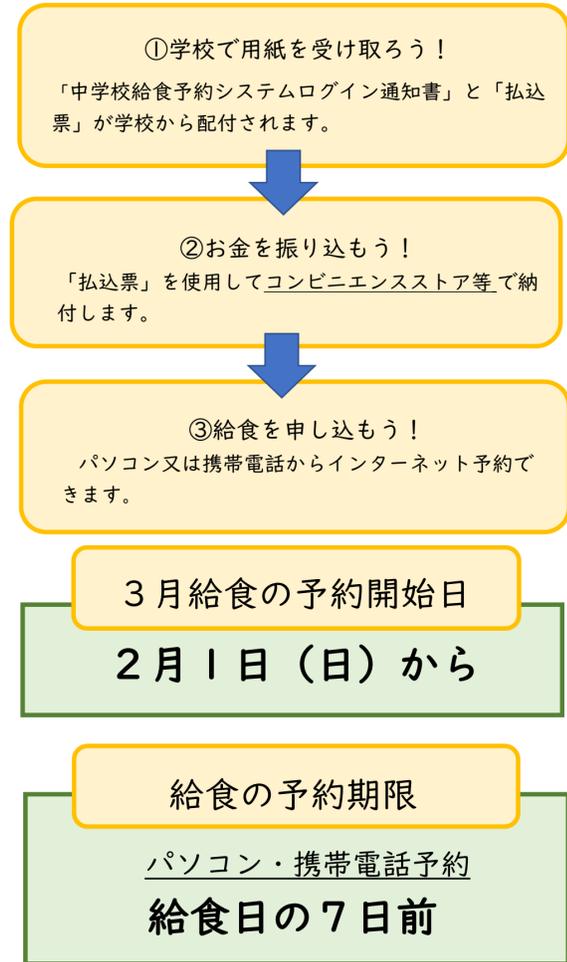
摂津市中学校給食 使用食材一覧表

令和8年3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	
2(月)	①赤飯 ②鶏肉の唐揚げ ②小松菜の和え物 ③油揚げ入り野菜炒め ④スパイシーポテト ○牛乳	①赤飯の素,精白米,もち米	エネルギー(kcal)	卵	
		②鶏もも,生姜,にんにく,料理酒,濃口醤油,でんぷん,大豆油	754	乳	
		②小松菜,人参,濃口醤油,みりん		小麦	
		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,でんぷん,ごま油	たんぱく質(g)	えび	
		④じゃがいも,大豆油,食塩,カレー粉,チリパウダー,ガーリックパウダー	33		
		脂質(g)		27.4	
3(火)	①ごはん ②魚のゆかり揚げ ②小松菜のおかか和え ③ちらし寿司 ④いちごプッシュ ⑤花麩のすまし汁 ○牛乳	①精白米	エネルギー(kcal)	卵	
		②タラ,料理酒,薄力粉,パン粉,ゆかり粉,大豆油	791	乳	
		②小松菜,大豆もやし,薄口醤油,かつお破片		小麦	
		③高野豆腐,れんこん,干椎茸,人参,上白糖,濃口醤油,みりん,米酢,錦糸卵,削り節,だし昆布	たんぱく質(g)	えび	
		④いちごプッシュ	36.7		
		脂質(g)		25	
4(水)	①麦ごはん ②ひじき入り卵焼き ②和風スパゲティ ③野菜サラダ ④大学イモ ⑤ビーフカレー ○ジョア(マスカット)	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	864	乳	
		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		小麦	
		③キャベツ,ホールコーン,大豆もやし,人参 / 和風ドレッシング(小袋)	たんぱく質(g)	えび	
		④さつまいも,大豆油,上白糖,はちみつ,水	28.5		
		脂質(g)		23.5	
5(木)	①塩昆布の炊き込みごはん(小盛) ②きつねうどん ③えび天と野菜かき揚げ ④キャベツのおかか和え ⑤きつねうどんだし ○みかんゼリー ○牛乳	①精白米,ごぼう,人参,塩昆布,料理酒,薄口醤油,削り節,だし昆布	エネルギー(kcal)	卵	
		②冷凍うどん,大豆油,すし揚げ,濃口醤油,上白糖,水	870	乳	
		③えび,料理酒,さつまいも,人参,玉葱,枝豆,大豆,薄力粉,食塩,大豆油		小麦	
		④キャベツ,かつお破片,薄口醤油	たんぱく質(g)	えび	
		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	28.7		
		脂質(g)		22.1	
6(金)	①おさつパン ②魚のマスタードソースかけ ②小松菜とコーンのソテー ③豆腐のミートグラタン ④ひじきサラダ ⑤野菜スープ ○牛乳	①おさつパン	エネルギー(kcal)	卵	
		②タラ,白ワイン,食塩,白こしょう,でんぷん,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	815	乳	
		②小松菜,大豆もやし,ホールコーン,食塩,白こしょう,大豆油		小麦	
		③冷凍豆腐,豚ミンチ,玉葱,青ピーマン,にんにく,大豆油,白ワイン,食塩,白こしょう,ケチャップ,トマトピューレ,ウスターソース,薄力粉,パン粉,水	たんぱく質(g)	えび	
		④キャベツ,芽ひじき,フレンチドレッシング	35.1		
		脂質(g)		28.3	
9(月)	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大根のみそ汁 ○牛乳	①精白米	エネルギー(kcal)	卵	
		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	758	乳	
		③じゃがいも,大豆油,青さのり粉,食塩,白こしょう		小麦	
		④小松菜,人参,濃口醤油,上白糖,米酢,食塩	たんぱく質(g)	えび	
		⑤大根,きざみ揚げ,白みそ,削り節,だし昆布,水	30.7		
		脂質(g)		20	

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー	
10(火)	①コッペパン ②魚のガーリックマヨ焼き ②小松菜のバターソテー ③卵入り野菜炒め ④チキンナゲット ⑤きのこのスープ ○マーシャルビーンズ ○牛乳	①コッペパン	エネルギー(kcal)	卵	
		②アジ,食塩,白こしょう,マヨネーズ,にんにく,パン粉,パセリ	878	乳	
		②小松菜,大豆もやし,大豆油,食塩,黒こしょう,バター		小麦	
		③キャベツ,玉葱,鶏卵,人参,ツナ,濃口醤油,食塩,白こしょう,大豆油	たんぱく質(g)	えび	
		④チキンナゲット,大豆油,ケチャップ	37.4		
		脂質(g)		43	
11(水)	①ごはん ②さばのごまだれ焼き ②炒めナムル ③おでん ④揚げごぼう ⑤豆腐のみそ汁 ○減塩のり佃煮 ○ジョア(ストロベリー)	①精白米	エネルギー(kcal)	卵	
		②さば,上白糖,みりん,濃口醤油,料理酒,白いりごま	870	乳	
		②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		小麦	
		③うずら卵水煮,じゃがいも,板こんにゃく,大根,さつまいも,上白糖,みりん,濃口醤油,薄口醤油,削り節,だし昆布	たんぱく質(g)	えび	
		④ごぼう,でんぷん,大豆油,上白糖,濃口醤油	32.5		
		脂質(g)		26.1	
12(木)	①WE米パン ②スパゲティナポリタン ③バンバンジーサラダ ④キャンディチーズ ⑤えのきのスープ ○豆乳 ○プラマンジェ ○牛乳	①WE米パン	エネルギー(kcal)	卵	
		②スパゲティ,ウインナー,玉葱,人参,青ピーマン,食塩,白こしょう,バター,オリーブオイル,ケチャップ,パルメザンチーズ	872	乳	
		③キャベツ,ささみフレーク,玉葱,ホールコーン / ごまクリーミードレッシング(小袋)		小麦	
		④キャンディチーズ	たんぱく質(g)	えび	
		⑤玉葱,えのきたけ,薄口醤油,食塩,白こしょう,コンソメ,水	31.3		
		脂質(g)		32.4	

給食の申し込み方法



○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、かに・くるみは・そば・落花生は使用しません。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

※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。

