

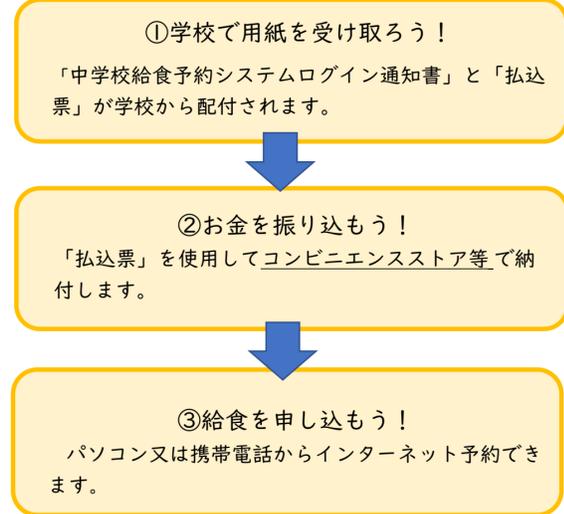
摂津市中学校給食 使用食材一覧表

令和8年4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(金)	①ごはん ②いわしのかば焼き風 ③もやしの和え物 ④豚肉と春雨の野菜炒め ⑤切干大根の煮物 ⑥ごぼうのみそ汁 ○ミニ青りんごゼリー ○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,てんぷん ③大豆もやし,人参,みりん,薄口醤油 ④豚肉,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 ⑤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 ⑥きざみ揚げ,ごぼう,白みそ,削り節,だし昆布,水 ○ミニデザート(青りんご) ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			821	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			30.2	えび
			脂質(g)	
20.3				
13(月)	①ごはん ②照焼チキン ③野菜のごま炒め ④厚揚げのきのこあんかけ ⑤油揚げのみそ汁 ○牛乳	①精白米 ②鶏もも,生姜,料理酒,濃口醤油,大豆油,みりん,濃口醤油,上白糖,水,てんぷん ③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 ④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 ⑤つぶあん大福(紅),つぶあん大福(白) ⑥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
			812	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			34.4	えび
			脂質(g)	
20.1				
14(火)	①コッペパン ②あじの香草パン焼き ③小松菜のナムル ④はんぺんフライ ⑤ひじきのマヨ和え ⑥もやしのスープ ○マーシャルピーンズ ○牛乳	①コッペパン 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 ③小松菜,人参,濃口醤油,上白糖,米酢,食塩 ④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 ⑤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 ⑥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 ○マーシャルピーンズ ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			791	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			35	えび
			脂質(g)	
33.2				
15(水)	①ごはん ②豚肉の生姜炒め ③もち巾着の煮物 ④揚げ高野のパーベキューソース ⑤キャベツのみそ汁 ○ジョア(ストロベリー)	①精白米 ②鶏もも,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 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高野豆腐,食塩,てんぷん,大豆油,濃口醤油,料理酒,水,上白糖,りんごクリーム,にんにく,生姜 ⑤キャベツ,玉葱,白みそ,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
			835	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			32.4	えび
			脂質(g)	
16.3				
16(木)	①ごはん ②鶏さばろ井 ③豆腐のチャンプル ④みかん缶 ○牛乳	①精白米 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木綿豆腐,ツナ,キャベツ,人参,にら,上白糖,濃口醤油,食塩,てんぷん,ごま油 ④みかん缶 ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			755	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			31.8	えび
			脂質(g)	
21.5				
17(金)	①筍ごはん ②お好み揚げ ③じゃがいものきんぴら ④ふきの炒め煮 ⑤大根のすまし汁 ○アシドミルク	①精白米,筍水煮,薄口醤油,料理酒,食塩,削り節 だし昆布 ②焼竹輪,いか,キャベツ,えび,青さのり粉,食塩,薄力粉,水,大豆油,ケチャップ,とんかつソース,ウスターソース,水 ③じゃがいも,つきこんにやく,人参,さやいんげん,白いりごま,食塩,上白糖,みりん,濃口醤油,大豆油 ④ふき,きざみ揚げ,濃口醤油,ごま油,唐辛子パウダー,削り節 だし昆布 ⑤大根,人参,薄口醤油,食塩,削り節,だし昆布,水 ○アシドミルク	エネルギー(kcal)	卵
			786	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			28.1	えび
			脂質(g)	
20.9				
20(月)	①ごはん ②焼肉野菜炒め ③パンサンスー ④大豆とじゃこのごまがらめ ○牛乳	①精白米 ②牛肩ロース,料理酒,濃口醤油,玉葱,人参,大豆もやし,キャベツ,食塩,黒こしょう,にんにく,生姜,大豆油,上白糖,濃口醤油,ウスターソース,ケチャップ,赤みそ,豆板醤,てんぷん,白いりごま ③春雨,きゅうり,ロースハム,錦糸卵,上白糖,米酢,濃口醤油,ごま油,白いりごま 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 ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			847	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			30.1	えび
			脂質(g)	
27.8				

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
21(火)	①アップルパン ②魚のムニエル ③三色ナムル ④スパゲティサラダ ⑤プチシュー ⑥ミネストローネ ○牛乳	①アップルパン ②さわら,食塩,白こしょう,薄力粉,バター 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プチシュー ⑤ミネストローネ ⑥牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			893	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			33	えび
			脂質(g)	
32				
22(水)	①玄米ごはん ②ミンチカツ ③チンゲン菜のソテー ④キャベツのゆず胡椒炒め ⑤ごぼうと豆のサラダ ⑥ポークカレー ○ジョア(マスカット)	①精白米,もち玄米 ②ミンチカツ,大豆油 ③チンゲン菜,大豆もやし,人参,食塩,白こしょう,大豆油 ④キャベツ,小松菜,人参,玉葱,みりん,料理酒,ゆずこしょう,食塩,ごま油 ⑤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 ⑥豚肉,にんにく,生姜,じゃがいも,玉葱,人参,カレー粉,カレー粉,とんかつソース,食塩,白こしょう,大豆油,水 ○ジョア(マスカット味)	エネルギー(kcal)	卵
			782	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			25.4	えび
			脂質(g)	
19.2				
23(木)	①チーズパン ②ハンバーグ ③こぶきいも ④ツナサラダ ⑤人参のじゃこ炒め ⑥ハンバーグソース ○牛乳	①チーズパン ②ハンバーグ,大豆油 ③こぶきいも,パセリ,食塩,白こしょう ④ツナサラダ ⑤人参のじゃこ炒め ⑥人参,しらす干し,料理酒,薄口醤油,ごま油 ⑦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
			784	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			30.7	えび
			脂質(g)	
30.3				
24(金)	①ごはん ②さばのねぎソースかけ ③野菜ソテー ④じゃがいもとさつま揚げの煮物 ⑤大根のツナ和え ⑥白菜のみそ汁 ○ジョア(ブレン)	①精白米 ②さば,食塩,白こしょう,てんぷん,大豆油,青葱,玉葱,生姜,料理酒,米酢,濃口醤油 ③小松菜,大豆もやし,ホールコーン,食塩,白こしょう,大豆油 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,てんぷん,削り節 だし昆布 ⑤大根,ツナ,上白糖,濃口醤油,食塩 ⑥白菜,玉葱,きざみ揚げ,白みそ,削り節,だし昆布,水 ○ジョア(ブレン味)	エネルギー(kcal)	卵
			878	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			30.6	えび
			脂質(g)	
26.3				
27(月)	①わかめごはん(小盛) ②うどん ③春巻 ④じゃがいもの炒め物 ⑤鶏もも,人参,玉葱,大根,干椎茸,きざみ揚げ,食塩,みりん,料理酒,薄口醤油,てんぷん,削り節,だし昆布,水 ○牛乳	①精白米,わかめ ②冷凍うどん,大豆油,青葱 ③春巻,大豆油 ④じゃがいも,ツナ,大豆油,水,濃口醤油,食塩,白こしょう ⑤鶏もも,人参,玉葱,大根,干椎茸,きざみ揚げ,食塩,みりん,料理酒,薄口醤油,てんぷん,削り節,だし昆布,水 ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			854	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			28.1	えび
			脂質(g)	
21.9				
28(火)	①黒糖パン ②ポークピカタ ③キャベツソテー ④フライドポテト ⑤こんにやくのピリ辛炒め ⑥オニオンスープ ○牛乳	①黒糖パン 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 ③キャベツ,食塩,白こしょう,大豆油 ④じゃがいも,大豆油,食塩,白こしょう ⑤板こんにやく,生姜,上白糖,料理酒,濃口醤油,ごま油,唐辛子パウダー ⑥オニオンスープ ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			833	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			30	えび
			脂質(g)	
35.7				
30(木)	①バイパン ②アジフライ ③ほうれん草とコーンのソテー ④ミートマカロニ ⑤ピピチーズ ○牛乳	①バイパン ②アジフライ,大豆油 ③ほうれん草,玉葱,ホールコーン,食塩,白こしょう,バター,濃口醤油,大豆油 ④豚ミンチ,鶏レバー,人参,玉葱,マカロニ,大豆油,ケチャップ,トマトピューレ,ウスターソース,コンソメ,食塩,白こしょう,水,パン粉,パセリ ⑤ピピチーズ ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			816	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			31.1	えび
			脂質(g)	
28.4				

給食の申し込み方法



4月給食の予約開始日
3月1日(日)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・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。