

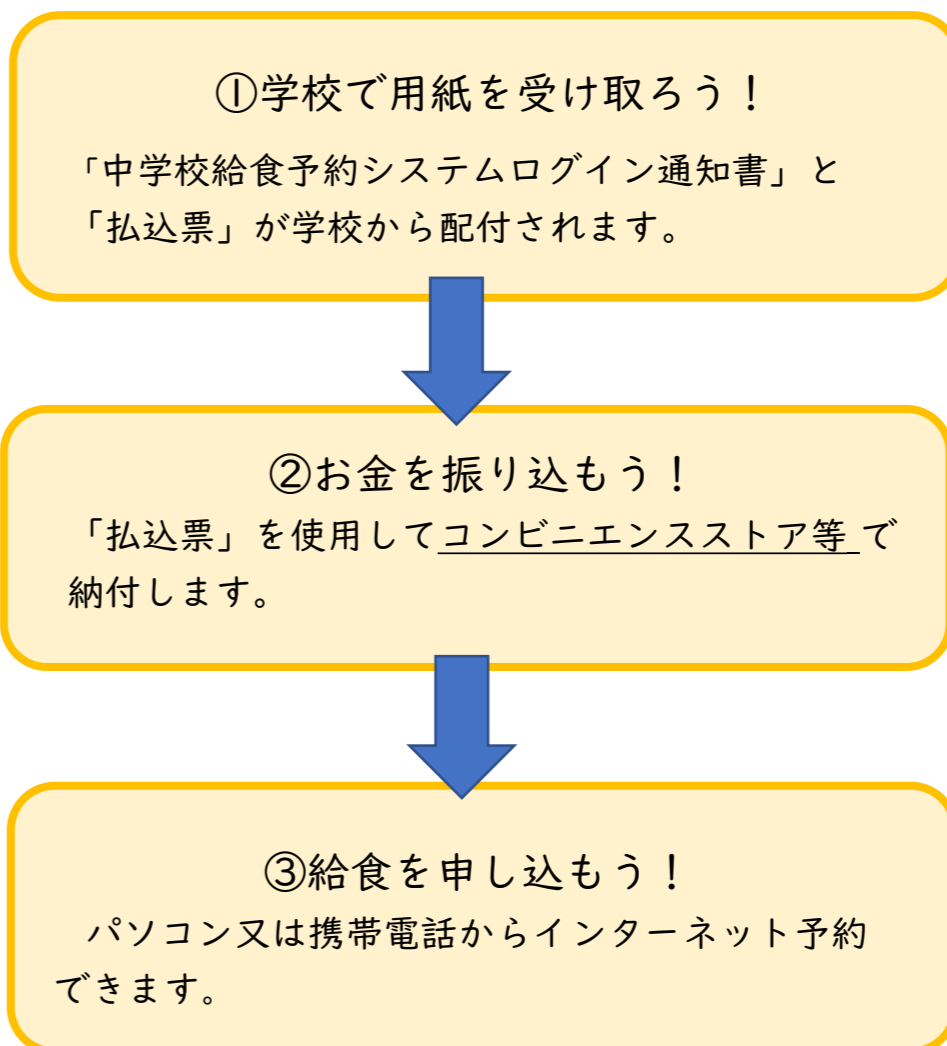
摂津市中学校給食 使用食材一覧表

令和8年5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
1(金)	①しらすごはん ②天ぷら ③もやしの和え物 ④豆腐と豚肉の炒め物 ⑤大根とキャベツのごま酢 ⑥若竹汁 ⑦ととやき(チョコ) ⑧牛乳	①精白米,削り節,だし昆布,料理酒,薄口醤油,食塩,生姜,人参,しらすし	エネルギー(kcal)	卵
		②えび,食塩,料理酒,かぼちゃ,ごぼう,人参,玉葱,枝豆,大豆,薄力粉,食塩,大豆油	883	乳
		③大豆もやし,人参,みりん,薄口醤油	たんぱく質(g)	小麦
		④小松菜,人参,木綿豆腐,豚もも,生姜,食塩,白こしょう,料理酒,上白糖,濃口醤油,ごま油,大豆油	32.9	えび
		⑤大根,キャベツ,人参,白いりごま,米酢,上白糖,食塩,濃口醤油,ごま油	脂質(g)	
7(木)	①ごはん ②すき焼き ③ツナと野菜のからし酢和え ④じゃがいものごま揚げ ⑤かきたま汁 ⑥牛乳	①精白米 ②牛肩ロース,焼き豆腐,糸こんにゃく,麩,玉葱,白菜,えのきたけ,上白糖,濃口醤油,大豆油 ③ツナ,人参,大豆もやし,キャベツ,春雨,大豆油,米酢,上白糖,薄口醤油,からし粉,食塩,白こしょう ④じゃがいも,てんぷん,大豆油,上白糖,濃口醤油,白いりごま ⑤鶏卵,てんぷん,玉葱,薄口醤油,削り節,だし昆布,食塩,水 ⑥牛乳	エネルギー(kcal)	卵
8(金)	①ごはん ②麻婆茄子 ③揚げチヂミ ④ほうれん草のナムル ⑤中華スープ ⑥牛乳	①精白米 ②なす,豚ミンチ,まめプラスミンチ,生姜,玉葱,大豆油,にら,鶏だし,ケチャップ,上白糖,食塩,濃口醤油,白みそ,赤みそ,豆板醤,てんぷん,ごま油,水 ③豆腐,玉葱,いか,えび,人参,薄力粉,てんぷん,食塩,コンソメ,大豆油,水 ④ほうれん草,人参,濃口醤油,上白糖,米酢,食塩 ⑤木綿豆腐,わかめ,薄口醤油,食塩,白こしょう,鶏ガラスープ,水 ⑥牛乳	エネルギー(kcal)	卵
11(月)	①ごはん(小盛) ②うどん ③五目卵焼き ④はりはり漬け ⑤カレーうどんだし ⑥お魚ふりかけ ⑦牛乳	①精白米 ②冷凍うどん,大豆油,青葱 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切干大根,米酢,上白糖,薄口醤油,濃口醤油,唐辛子パウダー,大豆油 ⑤牛肩ロース,赤ワイン,玉葱,人参,カレーフレーク,カレー粉,みりん,薄口醤油,濃口醤油,白こしょう,てんぷん,削り節,だし昆布,水,大豆油 ⑥お魚ふりかけ ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵
12(火)	①オリーブパン ②鶏肉のオーロラソース炒め ③小松菜とコーンのソテー ④キャベツとハムのサラダ ⑤さつまいもの塩バター ⑥えのきのスープ ⑦牛乳	①オリーブパン ②鶏もも,食塩,白こしょう,てんぷん,大豆油,人参,玉葱,マヨネーズ,ケチャップ,料理酒,濃口醤油,大豆油 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キャベツ,人参,玉葱,ローズハム/イタリアンドレッシング(小袋) ⑤さつまいも,大豆油,バター,食塩,白こしょう ⑥玉葱,えのきたけ,薄口醤油,食塩,白こしょう,コンソメ,水 ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵
13(水)	①ごはん ②さばのピリ辛中華焼き ③ほうれん草のごま和え ④高野豆腐の卵とじ ⑤さつまいもと大豆のかりんとう ⑥豚汁 ⑦ジョア(ストロベリー)	①精白米 ②さば,青葱,生姜,にんにく,上白糖,料理酒,米酢,濃口醤油,豆板醤 ③ほうれん草,人参,白いりごま,みりん,薄口醤油 ④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 ⑤さつまいも,大豆油,大豆油,黒糖,上白糖,米酢,食塩,水 ⑥豚もも,きざみ揚げ,玉葱,ごぼう,人参,青葱,白みそ,削り節,だし昆布,水 ⑦ジョア(ストロベリー味)	エネルギー(kcal)	卵
14(木)	①WE米パン ②チーズ入りミンチカツ ③ビーマンのゴマ炒め ④チリコンカン ⑤ひじきサラダ ⑥コーンポタージュ ⑦牛乳	①WE米パン ②チーズ入りミンチカツ,大豆油 ③焼竹輪,青ピーマン,大豆もやし,ごま油,鶏だし,白いりごま,食塩,黒こしょう ④金時豆煮,大豆,豚もも,にんにく,赤ワイン,玉葱,パセリ,ケチャップ,チリソース,ウスターソース,タバスコ,食塩,白こしょう,鶏だし,大豆油,水 ⑤キャベツ,芽ひじき,フレンチドレッシング ⑥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 ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵
15(金)	①玄米ごはん ②スタミナビビンバ ③キムたくビーフン ④キャベツとツナの炒めもの ⑤米粉のカップケーキ(メープル) ⑥牛乳	①精白米,もち玄米 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ビーフン,白菜キムチ,たくあん,ベーコン,玉葱,小松菜,上白糖,濃口醤油,大豆油 ④キャベツ,ツナ,人参,濃口醤油,みりん,大豆油 ⑤米粉のカップケーキ(メープル) ⑥牛乳	エネルギー(kcal)	卵
18(月)	①ごはん ②かね(かき揚げ) ③しゅんかん風(煮物) ④キャベツのおかか和え ⑤さつまいものり佃煮 ⑥牛乳	①精白米 ②えび,さつまいも,かぼちゃ,玉葱,にら,食塩,薄力粉,てんぷん,大豆油 ③豚もも,食塩,生姜,大根,人参,筍水煮,きざみ揚げ,さやいんげん,濃口醤油,料理酒,上白糖,削り節,だし昆布 ④キャベツ,かつお破片,薄口醤油 ⑤厚揚げ,鶏もも,干椎茸,板こんにゃく,ごぼう,青葱,白みそ,削り節,だし昆布,水 ⑥減塩のり佃煮 ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
19(火)	①おさつパン ②鮭フライ ③野菜ソテー ④和風スパゲティ ⑤ベイクドチーズブリュレ ⑥きのこのスープ ⑦牛乳	①おさつパン ②鮭,食塩,白こしょう,薄力粉,パン粉,大豆油/タルタルソース(小袋) ③キャベツ,大豆もやし,ホールコーン,食塩,白こしょう,大豆油 ④スパゲティ,玉葱,人参,小松菜,薄口醤油,食塩,白こしょう,大豆油 ⑤チーズブリュレ ⑥ベーコン,玉葱,しめじ,薄口醤油,食塩,白こしょう,コンソメ,水 ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵
		779	乳	
		たんぱく質(g)	小麦	
		35.3	えび	
		脂質(g)		
20(水)	①ごはん ②鶏肉の唐揚げレモン煮 ③小松菜のごま和え ④切干大根とツナの和え物 ⑤キャラメルポテト ⑥ジョア(マスカット)	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,濃口醤油,上白糖,レモン果汁 ③小松菜,大豆もやし,白いりごま,みりん,薄口醤油 ④切干大根,ツナ,人参,白菜,米酢,上白糖,濃口醤油,食塩 ⑤キャラメルポテト ⑥ジョア(マスカット味)	エネルギー(kcal)	卵
772	乳			
たんぱく質(g)	小麦			
30.6	えび			
脂質(g)				
18.8				
21(木)	①ごはん ②魚の西京焼き ③野菜のゆかり和え ④小松菜の肉みそ炒め ⑤揚げごぼう ⑥わかめのすまし汁 ⑦牛乳	①精白米 ②さわか,生姜,大豆油,白みそ,みりん,上白糖,料理酒,濃口醤油 ③キャベツ,食塩,ゆかり粉 ④豚ミンチ,まめプラスミンチ,大豆油,上白糖,みりん,料理酒,濃口醤油,赤みそ,豆板醤,ごま油,小松菜,にんにく,人参,水,てんぷん ⑤ごぼう,てんぷん,大豆油,上白糖,濃口醤油 ⑥わかめ,玉葱,薄口醤油,削り節,だし昆布,食塩,水 ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵
783	乳			
たんぱく質(g)	小麦			
35.8	えび			
脂質(g)				
22.2				
22(金)	①チャーハン ②豚肉の唐揚げ ③三色ナムル ④揚げ焼売 ⑤牛乳	①精白米,そば,卵,人参,玉葱,青葱,薄口醤油,食塩,料理酒,鶏ガラスープ,白こしょう,ごま油 ②豚肩ロース,生姜,濃口醤油,てんぷん,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小松菜,人参,大豆もやし,ツナ,上白糖,米酢,濃口醤油,食塩,唐辛子パウダー,ごま油 ④肉焼売,大豆油 ⑤牛乳	エネルギー(kcal)	卵
858	乳			
たんぱく質(g)	小麦			
32.1	えび			
脂質(g)				
33.1				
25(月)	①麦ごはん ②フィッシュフライ ③小松菜のバターソテー ④大根サラダ ⑤キャンドゥチーズ ⑥チキンカレー ⑦牛乳	①精白米,大麦 ②アジ,食塩,白こしょう,薄力粉,パン粉,大豆油 ③小松菜,大豆もやし,大豆油,食塩,黒こしょう,バター ④大根,人参,ホールコーン,キャベツ/香りごまドレッシング(小袋) ⑤キャンドゥチーズ ⑥鶏むね,生姜,にんにく,赤ワイン,じゃがいも,玉葱,人参,カレーフレーク,とんかつソース,食塩,白こしょう,大豆油,水 ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵
885	乳			
たんぱく質(g)	小麦			
35.8	えび			
脂質(g)				
32.7				
26(火)	①ミルクパン ②パスタの風焼きそば ③鶏肉のバジル炒め ④かぼちゃのサラダ ⑤野菜スープ ⑥牛乳	①ミルクパン ②豚もも,えび,厚揚げ,大豆もやし,にら,人参,玉葱,中華そば,食塩,白こしょう,オイスターソース,上白糖,レモン果汁,ナンプラー,濃口醤油,料理酒,大豆油 ③鶏もも,じゃがいも,大豆油,ジェノバペースト,白ワイン,オリーブオイル,食塩,濃口醤油,白こしょう ④かぼちゃ,人参,枝豆,食塩,白こしょう,マヨネーズ ⑤キャベツ,人参,薄口醤油,鶏ガラスープ,食塩,白こしょう,水 ⑥牛乳	エネルギー(kcal)	卵
897	乳			
たんぱく質(g)	小麦			
36.9	えび			
脂質(g)				
30.3				
27(水)	①ごはん ②魚のおろしあんかけ ③アスパラの和え物 ④きんぴらごぼう ⑤小松菜の煮びたし ⑥豆腐のみそ汁 ⑦アジミルク	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 ③アスパラガス,キャベツ,削り節 だし昆布,薄口醤油 ④ごぼう,つきこんにゃく,人参,豚もも,白いりごま,上白糖,みりん,濃口醤油,大豆油 ⑤小松菜,人参,みりん,薄口醤油,削り節,だし昆布 ⑥木綿豆腐,きざみ揚げ,白みそ,削り節,だし昆布,水 ⑦アジミルク	エネルギー(kcal)	卵
768	乳			
たんぱく質(g)	小麦			
31.8	えび			
脂質(g)				
12.5				
28(木)	①コッペパン ②豚肉のマリアソース炒め ③チンゲン菜のスパゲティ ④長ネギのマヨ味噌グラタン ⑤キャベツとコーンの炒め物 ⑥コンソメスープ ⑦いちごジャム ⑧牛乳	①コッペパン ②豚肩ロース,食塩,生姜,てんぷん,大豆油,玉葱,赤パプリカ,青ピーマン,トマトピューレ,コンソメ,上白糖,ウスターソース,水 ③チンゲン菜のスパゲティ ④長ネギのマヨ味噌グラタン ⑤キャベツとコーンの炒め物 ⑥コンソメスープ ⑦いちごジャム ⑧牛乳	エネルギー(kcal)	卵
865	乳			
たんぱく質(g)	小麦			
31.5	えび			
脂質(g)				
34.7				
29(金)	①ごはん ②牛肉コロッケ ③ほうれん草とツナのソテー ④混ぜたらチキンライス ⑤海藻サラダ ⑥ももゼリー ⑦牛乳	①精白米 ②牛肉コロッケ,大豆油 ③ほうれん草,玉葱,ツナ,薄口醤油,食塩,白こしょう,大豆油 ④鶏ミンチ,まめプラスミンチ,玉葱,人参,ホールコーン,にんにく,ケチャップ,トマトピューレ,ウスターソース,白ワイン,食塩,白こしょう,大豆油 ⑤キャベツ,人参,芽ひじき,わかめ,フレンチドレッシング ⑥ももゼリー ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵
884	乳			
たんぱく質(g)	小麦			
28.6	えび			
脂質(g)				
23.2				

給食の申し込み方法



5月給食の予約開始日
4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。