

摂津市中学校給食 使用食材一覧表

令和8年7・8月
摂津市教育委員会

7月

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
1(水)	①ごはん ②さばのごまだれ焼き ③キャベツのおかか和え ④夏野菜の煮浸し ⑤人参シソ入り ⑥大根のみそ汁 ⑦アシドミルク	①精白米 ②さば,白糖,みりん,濃口しょうゆ,料理酒,いりごま ③キャベツ,かつお節,薄口しょうゆ ④厚揚げ,なす,オクラ,かぼちゃ,ごま油,削り節,だし昆布,料理酒,みりん,白糖,薄口しょうゆ,塩 ⑤にんじん,ツナ,料理酒,薄口しょうゆ,大豆油 ⑥大根,青ねぎ,白みそ,削り節,だし昆布,水 ⑦アシドミルク	エネルギー(kcal)	卵
			847	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			31.2	えび
			脂質(g)	
25.5				
2(木)	①麦ごはん ②鶏そぼろ丼 ③のり塩ポテト ④野菜の甘酢和え ⑤ミニ豆乳プリン ⑥牛乳	①精白米,大麦 ②鶏ミンチ,生姜,たけのこ,大豆油,料理酒,白糖,濃口しょうゆ,鶏糸卵,小松菜,人参,みりん,水,ごま ③じゃがいも,大豆油,あおさ,塩,こしょう ④キャベツ,大根,人参,濃口しょうゆ,白糖,米酢 ⑤豆乳入り ⑥牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			788	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			29.3	えび
			脂質(g)	
22.2				
3(金)	①ごはん ②麻婆じゃが ③切干大根と青菜の中華和え ④揚げ焼売 ⑤中華スープ ⑥牛乳	①精白米 ②じゃがいも,大豆油,豚ミンチ,人参,玉ねぎ,椎茸,青ねぎ,にんにく,生姜,白糖,塩,赤出しみそ,濃口しょうゆ,料理酒,豆板醤,鶏だし,ごま油,てん粉,水 ③切干大根,ツナ,玉ねぎ,小松菜,人参,ごま,白糖,濃口しょうゆ,米酢,ごま油 ④焼売,大豆油 ⑤木綿豆腐,わかめ,薄口しょうゆ,塩,こしょう,鶏ガラスープ,水 ⑥牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			859	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			29.8	えび
			脂質(g)	
28.7				
6(月)	①ツナごはん(小盛) ②冷やしうどん ③天ぷら ④菱わかめのゆず風味和え ⑤冷やしうどんだし ⑥牛乳	①精白米,ツナ,人参,塩,料理酒,濃口しょうゆ,削り節,だし昆布 ②うどん,大豆油,オクラ,塩 ③エビ,料理酒,竹輪,塩,さつまいも,小麦粉,薄力粉,大豆油 ④キャベツ,小松菜,菱わかめ,大豆油,白糖,みりん,薄口しょうゆ,ゆず ⑤さきのみあげ,かまぼこ,みりん,濃口しょうゆ,白糖,削り節,だし昆布,水 ⑥牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			797	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			29.5	えび
			脂質(g)	
21.6				
7(火)	①ツイストパン ②魚のバーベキューソースかけ ③野菜ソテー ④かぼちゃグラタン ⑤ひじきサラダ ⑥オニオンスープ ⑦牛乳	①ツイストパン ②鯖,ワイン,塩,こしょう,てん粉,大豆油,りんごクリーム,玉ねぎ,生姜,にんにく,白糖,料理酒,濃口しょうゆ,鶏だし,水 ③小松菜,もやし,コーン,塩,こしょう,大豆油 ④かぼちゃ,豚ミンチ,玉ねぎ,小麦粉,薄力粉,コンソメ,塩,こしょう,牛乳,パルメザンチーズ,パン粉 ⑤キャベツ,芽ひじき,フレンチドレッシング ⑥玉ねぎ,パセリ,薄口しょうゆ,鶏ガラスープ,塩,水 ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			782	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			34.9	えび
			脂質(g)	
28.6				
8(水)	①ごはん ②鶏肉の香味揚げ ③小松菜の和え物 ④厚揚げのきのこあんかけ ⑤うずら卵の醤油煮 ⑥なすのみそ汁 ⑦ジョア(ストロベリー)	①精白米 ②鶏むね,料理酒,塩,こしょう,てん粉,大豆油,青ねぎ,生姜,白糖,米酢,濃口しょうゆ,ごま油 ③小松菜,濃口しょうゆ,みりん ④厚揚げ,生姜,ぶなしめじ,玉ねぎ,人参,濃口しょうゆ,削り節,だし昆布,塩,こしょう,てん粉,大豆油 ⑤うずら卵,白糖,濃口しょうゆ,料理酒,水 ⑥玉ねぎ,なす,白みそ,削り節,だし昆布,水 ⑦ジョア(ストロベリー)	エネルギー(kcal)	卵
			833	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			41.4	えび
			脂質(g)	
18				

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
9(木)	①WE米パン ②イワシフライ ③チンゲン菜のソテー ④キャベツとハムのサラダ ⑤さつまいもと大豆のかりんとう ⑥ビーフシチュー ⑦牛乳	①WE米パン ②いわし,塩,こしょう,小麦粉,薄力粉,パン粉,大豆油 ③チンゲンサイ,もやし,人参,塩,こしょう,大豆油 ④キャベツ,人参,小松菜,ハム/ごまドレッシング(小袋) ⑤さつまいも,大豆油,大豆,黒糖,白糖,米酢,塩,水 ⑥牛肩ロース,玉ねぎ,大豆油,じゃがいも,人参,グリーンピース,水,シチュー粉,ワイン,ケチャップ,トマトピューレ,ウスターソース,ホイップクリーム,塩,こしょう ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			898	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			33.8	えび
			脂質(g)	
39.4				

8月

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
27(木)	①コッペパン ②鶏肉とじゃがいもの南蛮ソースかけ ③油揚げ入り野菜炒め ④ポテトとかぼちゃのマヨ和え ⑤豆腐のスープ ⑥いちごジャム ⑦牛乳	①コッペパン ②鶏もも,料理酒,塩,こしょう,でん粉,大豆油,じゃがいも,大豆油,玉ねぎ,人参,生姜,ごま,白糖,米酢,濃口しょうゆ,ごま油,唐辛子 ③さきのみあげ,キャベツ,玉ねぎ,もやし,人参,白糖,濃口しょうゆ,塩,こしょう,てん粉,ごま油 ④じゃがいも,かぼちゃ,塩,マヨネーズ ⑤木綿豆腐,人参,薄口しょうゆ,鶏ガラスープ,塩,こしょう,水 ⑥いちごジャム ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			889	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			36.8	えび
			脂質(g)	
36.9				
28(金)	①ごはん ②ミンチカツ ③和風スパゲティ ④ツナサラダ ⑤チーズケーキ ⑥なすズッキーニ ⑦夏野菜カレー ⑧牛乳	①精白米 ②ミンチカツ,大豆油 ③スパゲティ,ぶなしめじ,小松菜,薄口しょうゆ,塩,こしょう,大豆油 ④キャベツ,ツナ,ホールコーン,人参/和風ドレッシング(小袋) ⑤チーズ ⑥なす,ズッキーニ,玉ねぎ,じゃがいも,鶏ミンチ,ホールトマト,にんにく,生姜,大豆油,ワイン,カレー粉,とんかつソース,塩,こしょう,水 ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			910	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			30.2	えび
			脂質(g)	
30.9				
31(月)	①ひじきごはん(小盛) ②きつねうどん ③肉じゃが ④小松菜のごま和え ⑤きつねうどんだし ⑥ミニすりおろしりんごゼリー ⑦牛乳	①精白米,たけのこ,人参,芽ひじき,薄口しょうゆ,白糖,みりん,塩 ②うどん,大豆油,大豆すしあげ,濃口しょうゆ,白糖,水 ③牛肩ロース,じゃがいも,糸こんにゃく,玉ねぎ,人参,枝豆,白糖,みりん,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,大豆油,削り節,だし昆布 ④小松菜,もやし,ごま,みりん,薄口しょうゆ ⑤かまぼこ,玉ねぎ,みりん,濃口しょうゆ,白糖,削り節,だし昆布,水 ⑥すりおろしりんごゼリー ⑦牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			808	乳
			たんぱく質(g)	小麦
			27.2	えび
			脂質(g)	
19.2				



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きます。

7・8月給食の予約開始日
6月1日(月)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・えび・カシューナッツ・かに・くるみ・そば・落花生・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・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・ピスタチオ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン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、カシューナッツ・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。