

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 |
|------|--|---|----------------------------------|--------------------|
| 2(月) | ①ごはん ②牛肉の ブルゴ羊肝辛炒め ③でかキャベツ ④いものかん ⑤小松菜のみそ和え ⑥豆腐のみそ汁 ○牛乳 | ①精白米 ②牛肩ロース、人参、玉葱、生姜、にんにく、白いりごま、濃口醤油、上白糖、ごま油 ③キャベツ、食塩 ④かぼちゃ、さつまいも、薄力粉、大豆油 ⑤小松菜、大豆もやし、白いりごま、みりん、薄口醤油 ⑥木綿豆腐、人参、白みそ、削り節、だし昆布、水 ○牛乳 | エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) | 卵 乳 小麦 えび |
| | ①黒糖パン ②象のバーベキュー ソースかけ ③フライドポテト ④野菜サラダ ⑤カスタードブチーキー ○牛乳 | ①黒糖、パン ②アジ、白ワイン、食塩、白こしょう、てんぷん、大豆油、りんごグリム、玉葱、生姜、にんにく、上白糖、料理酒、濃口醤油、鶏だし、水 ③じゃがいも、食塩、白こしょう、大豆油 ④キャベツ、ホールコーン、大豆もやし、人参 / 香りごまドレッシング(小袋) ⑤カスタードブチーキー ○牛乳 | エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) | 卵 乳 小麦 えび |
| | ①チャーハン ②焼きそば ③切干大根と青菜の 中華和え ④揚げ焼売 ⑤あんかけそばあん ○ジョア(プレーン) | 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中華そば、大豆もやし、小松菜、キャベツ、白こしょう、大豆油 ③切干大根、ツナ、玉葱、チンゲン菜、人参、白いりごま、上白糖、濃口醤油、米酢、ごま油 ④肉焼売、大豆油 ⑤豚もも、生姜、料理酒、えび、玉葱、人参、上白糖、食塩、鶏ガラスープ、白こしょう、濃口醤油、てんぷん、大豆油、水 ○ジョア(プレーン味) | エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) | 卵 乳 小麦 えび |
| | ①ごはん ②塩肉じゃが ③かみなり揚げ ④キャベツと ツナの炒めもの ⑤かきのすまし汁 ○牛乳 | ①精白米 ②豚もも、じゃがいも、人参、玉葱、糸こんにゃく、大豆油、料理酒、上白糖、みりん、食塩、白こしょう、削り節、だし昆布、レモン果汁 ③かえりちりめん、大豆油、大豆、さつまいも、れんこん、てんぷん、大豆油、濃口醤油、上白糖、白いりごま、削り節、だし昆布 ④キャベツ、ツナ、人参、小松菜、濃口醤油、みりん、大豆油 ⑤えのきたけ、木綿豆腐、薄口醤油、削り節、だし昆布、食塩、水 ○牛乳 | エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) | 卵 乳 小麦 えび |
| | ①煮込み ②煮込み ③煮込み ④煮込み ⑤煮込み ⑥煮込み ⑦煮込み ⑧煮込み ⑨煮込み ⑩煮込み ⑪煮込み ⑫煮込み ⑬煮込み ⑭煮込み ⑮煮込み ⑯煮込み ⑰煮込み ⑱煮込み ⑲煮込み ⑳煮込み ㉑煮込み ㉒煮込み ㉓煮込み ㉔煮込み ㉕煮込み ㉖煮込み ㉗煮込み ㉘煮込み ㉙煮込み ㉚煮込み ㉛煮込み ㉜煮込み ㉝煮込み ㉞煮込み ㉟煮込み ㊱煮込み ㊲煮込み ㊳煮込み ㊴煮込み ㊵煮込み ㊶煮込み ㊷煮込み ㊸煮込み ㊹煮込み ㊺煮込み ㊻煮込み ㊼煮込み ㊽煮込み ㊾煮込み ㊿煮込み | ①精白米、大豆 ②タラ、生姜、料理酒、てんぷん、大豆油、上白糖、料理酒、濃口醤油、白いりごま ③大豆もやし、上白糖、米酢、食塩、濃口醤油、唐辛子パウダー、ごま油 ④鶏もも、じゃがいも、根こんにゃく、ごぼう、人参、大豆、上白糖、みりん、濃口醤油、削り節、だし昆布 ⑤キャベツ、小松菜、菜わかめ、大豆油、上白糖、みりん、薄口醤油、ゆず果汁 ○牛乳 | エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) | 卵 乳 小麦 えび |

| 日付 | 献立名 | 材料名 | 栄養価 | アレルギー |
|-------|--|---|----------------------------------|--------------------|
| 16(月) | ①ターメリックライス ②鶏のガーリックマヨ焼き ③小松菜とコーンのソテー ④ドライカレー ⑤じゃがいもと 枝豆のサラダ ⑥豆腐のスープ ○牛乳 | ①精白米、ターメリック、バター ②タラ、食塩、白こしょう、マヨネーズ、にんにく、パン粉、パセリ 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豚ミンチ、大豆、玉葱、人参、にんにく、生姜、大豆油、カレー粉、水、トマトピューレ、ケチャップ、ウスターソース、かんかつソース、食塩 ⑤じゃがいも、枝豆、人参、食塩、白こしょう、ウツゲンアイランドドレッシング ⑥木綿豆腐、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) たんぱく質(g) 脂質(g) | 卵 乳 小麦 えび |
| | ①ツイストパン ②豚肉の マリナツソース炒め ③チンゲン菜のバグテイ ④野菜のペッパー炒め ⑤キャンドーチーズ ⑥オニオンスープ ○牛乳 | ①ツイストパン ②豚肉、人参、食塩、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、チンゲン菜、玉葱、濃口醤油、食塩、白こしょう、大豆油 ④大豆もやし、ツナ、小松菜、キャベツ、人参、オリーブオイル、黒こしょう、コンソメ、料理酒、食塩 ⑤キャンドーチーズ ⑥オニオンスープ ○牛乳 | エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) | 卵 乳 小麦 えび |
| | ①ごはん 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大根とわかめの ごま和え ○アランドミルク | ①精白米 ②鶏もも、料理酒、食塩、白こしょう、てんぷん、大豆油、じゃがいも、大豆油、玉葱、人参、生姜、白いりごま、上白糖、米酢、濃口醤油、ごま油、唐辛子 ③さざみ揚げ、キャベツ、玉葱、大豆もやし、小松菜、上白糖、濃口醤油、食塩、白こしょう、てんぷん、ごま油 ④大根、わかめ、白いりごま、みりん、薄口醤油、削り節、だし昆布 ○アランドミルク | エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) | 卵 乳 小麦 えび |
| | ①ごはん ②揚げ魚の野菜あんかけ ③やしの和え物 ④春雨の炒め物 ⑤はりはり漬け ⑥かきたま汁 ○牛乳 | ①精白米 ②さわか、食塩、白こしょう、てんぷん、大豆油、玉葱、人参、濃口醤油、食塩、料理酒、みりん、削り節、だし昆布、てんぷん、大豆油 ③春雨の炒め物 ④春雨、ベーコン、キャベツ、人参、食塩、上白糖、薄口醤油、大豆油 ⑤はりはり漬け ⑥かきたま汁 ○牛乳 | エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) | 卵 乳 小麦 えび |
| | ①ごはん ②ハンバーグ、大豆油、玉葱、大根、し、上白糖、濃口醤油、みりん、料理酒、おろし、卵、ハンバーグ ③のさき ④小松菜、えのきたけ、エリンギ、食塩、白こしょう、バター、薄口醤油 ⑤さんびらごぼろ ⑥白菜煮 ⑦白菜、さざみ揚げ、生姜、上白糖、みりん、薄口醤油、濃口醤油、削り節、だし昆布 ⑧ミニデザート(白ごまプリン) ○牛乳 | ①精白米 ②ハンバーグ、大豆油、玉葱、大根、し、上白糖、濃口醤油、みりん、料理酒、おろし、卵、ハンバーグ ③のさき ④小松菜、えのきたけ、エリンギ、食塩、白こしょう、バター、薄口醤油 ⑤さんびらごぼろ ⑥白菜煮 ⑦白菜、さざみ揚げ、生姜、上白糖、みりん、薄口醤油、濃口醤油、削り節、だし昆布 ⑧ミニデザート(白ごまプリン) ○牛乳 | エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) | 卵 乳 小麦 えび |

給食の申し込み方法

①学校で用紙を受け取る!

「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給食を申し込みよう!

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。

6月給食の予約開始日

5月1日(木)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・そば・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、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