

摂津市中学校給食 使用食材一覧表

7月

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
1(火)	①パニーニ ②チーズ入り ミンチカツ ③キャベツの カレーソテー ④かぼちゃグラタン ⑤小松菜の ツナコン炒め ⑥春雨スープ ○牛乳	①パニーニ ②チーズ入りミンチカツ,大豆油 ③キャベツ,カレー粉,食塩,大豆油 ④かぼちゃ,豚ミンチ,玉葱,薄力粉,コンソメ,食塩,白こしょう,牛乳,パルメザンチーズ,パン粉 ⑤小松菜,ホールコーン,ツナ,薄口醤油,食塩,白こしょう,大豆油 ⑥春雨,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,ごま油 ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			821	小麦 ○
			30.7	えび ○
			脂質(g)	
33.9				
2(水)	①ごはん ②さばの竜田揚げ ③もやしのごま和え ④さつまいもと 厚揚げの煮物 ⑤チョコバナナ ⑥大根のみそ汁 ○ジョア(プレーン)	①精白米 ②さば,生姜,濃口醤油,料理酒,でんぷん,大豆油 ③大豆もやし,人参,白いりごま,みりん,薄口醤油 ④さつまいも,厚揚げ,人参,グリーンピース,生姜,上白糖,みりん,薄口醤油,濃口醤油,でんぷん,削り節,だし昆布 ⑤チョコバナナ ⑥大根,きざみ揚げ,白みそ,削り節,だし昆布,水 ○ジョア(プレーン味)	エネルギー(kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			918	小麦 ○
			30	えび ○
			脂質(g)	
31.1				
3(木)	①ドッグパン ②青菜としらすの スパゲティ ③ミートドッグの具 ④ひじきサラダ ⑤野菜スープ ○牛乳	①ドッグパン ②スパゲティ,ベーコン,しらす干し,小松菜,玉葱,しめじ,にんにく,オリーブオイル,食塩,白こしょう,薄口醤油 ③豚ミンチ,まめプラスミンチ,料理酒,玉葱,人参,生姜,にんにく,大豆油,金時豆煮,食塩,白こしょう,ケチャップ,ウスターソース,とんかつソース,上白糖,水,薄力粉,水 ④キャベツ,芽ひじき,フレンチドレッシング ⑤玉葱,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)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			778	小麦 ○
			32.9	えび ○
			脂質(g)	
24.5				
4(金)	①麦ごはん ②アジフライ ③マカロニの ケチャップ炒め ④卵入り野菜炒め ⑤照焼こんにゃく ⑥ひよこ豆のカレー ○牛乳	①精白米,大麦 ②アジフライ,大豆油 ③マカロニ,玉葱,ホールコーン,食塩,ケチャップ,大豆油 ④キャベツ,小松菜,鶏卵,人参,ツナ,濃口醤油,食塩,白こしょう,大豆油 ⑤板こんにゃく,ごま油,米酢,濃口醤油,上白糖 ⑥鶏ミンチ,玉葱,じゃがいも,人参,ひよこ豆,にんにく,生姜,大豆油,カレーフレーク,コンソメ,食塩,白こしょう,水 ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			856	小麦 ○
			30.9	えび ○
			脂質(g)	
26.4				
7(月)	①とうもろこしごはん (小盛) ②冷やしうどん ③かき揚げ ④小松菜のごま和え ⑤冷やしうどんだし ○レモンゼリー ○牛乳	①精白米,ホールコーン,削り節,だし昆布,濃口醤油,みりん,食塩 ②冷やしうどん,大豆油,オクラ,食塩 ③えび,かえりちりめん,玉葱,人参,青さのり粉,食塩,薄力粉,でんぷん,大豆油 ④小松菜,大豆もやし,白いりごま,みりん,薄口醤油 ⑤きざみ揚げ,かまぼこ,みりん,濃口醤油,上白糖,削り節,だし昆布,水 ○国産レモンゼリー ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			807	小麦 ○
			28.1	えび ○
			脂質(g)	
18.5				
8(火)	①コッペパン ②ハンバーグ ③マッシュポテト ④パンパンジーサラダ ⑤白菜のコンソメ煮 ○牛乳	①コッペパン ②ハンバーグ,大豆油 ③じゃがいも,食塩,白こしょう,牛乳,バター ④キャベツ,きざみフレーク,玉葱,ホールコーン / ごまクリーミーレタス(小袋) ⑤白菜,食塩,白こしょう,濃口醤油,コンソメ ⑥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 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			796	小麦 ○
			29.9	えび ○
			脂質(g)	
32.5				
9(水)	①ごはん ②ゴーヤー チャンプルー ③いもの磯辺揚げ ④ツナ大豆ご飯の素 ⑤ごぼうのみそ汁 ○アシドミルク	①精白米 ②にがうり,食塩,豚もも,鶏卵,玉葱,人参,大豆もやし,キャベツ,木綿豆腐,上白糖,濃口醤油,食塩,白こしょう,大豆油,ごま油,鶏だし,でんぷん,水 ③かぼちゃ,さつまいも,青さのり粉,薄力粉,大豆油 ④ツナ,大豆,人参,大豆油,濃口醤油,料理酒,上白糖 ⑤きざみ揚げ,ごぼう,白みそ,削り節,だし昆布,水 ○アシドミルク	エネルギー(kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			879	小麦 ○
			34.1	えび ○
			脂質(g)	
20.5				

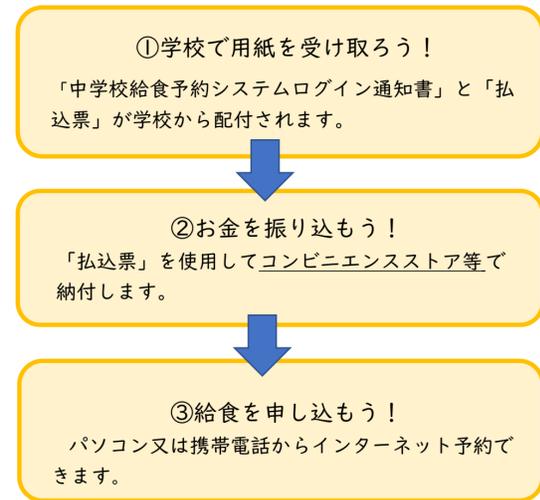
令和7年7・8月
摂津市教育委員会

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
10(木)	①ごはん ②魚のおろしあんかけ ③小松菜のおかか和え ④高野豆腐の オイスターソース炒め ⑤こんにゃくの ピリ辛炒め ○牛乳	①精白米 ②さわら,料理酒,白こしょう,でんぷん,大豆油,玉葱,大根,しそ,上白糖,濃口醤油,みりん,料理酒,でんぷん,水 ③小松菜,大豆もやし,薄口醤油,かつお破片 ④高野豆腐,豚もも,キャベツ,人参,大豆油,オイスターソース,料理酒,食塩,白こしょう ⑤板こんにゃく,生姜,上白糖,料理酒,濃口醤油,ごま油,唐辛子パウダー ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			778	小麦 ○
			32.6	えび ○
			脂質(g)	
23.3				
11(金)	①ごはん ②豚じゃが ③ししゃもの南蛮漬け ④焼きたもろこし ⑤わかめふりかけ ○牛乳	①精白米 ②豚もも,じゃがいも,玉葱,人参,上白糖,みりん,濃口醤油,薄口醤油,削り節,だし昆布,大豆油 ③ししゃも,でんぷん,大豆油,玉葱,人参,濃口醤油,米酢,上白糖,水,唐辛子 ④とうもろこし,食塩,白こしょう,バター ○わかめふりかけ ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			768	小麦 ○
			29	えび ○
			脂質(g)	
20.2				

8月

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
26(火)	①ミルクパン ②ス페인風オムレツ ③ツナサラダ ④キャンディチーズ ⑤オニオンスープ ○牛乳	①ミルクパン ②豚もも,大豆,金時豆煮,玉葱,人参,ケチャップ,トマトピューレ,ホールトマト,濃口醤油,上白糖,食塩,白こしょう,鶏だし,大豆油 ③キャベツ,ツナ,ホールコーン,人参 / 香りごまドレッシング(小袋) ④キャンディチーズ ⑤玉葱,パセリ,薄口醤油,鶏ガラスープ,食塩,水 ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			813	小麦 ○
			34.6	えび ○
			脂質(g)	
30.2				
27(水)	①麦ごはん ②スペイン風オムレツ ③春雨の炒め物 ④フライビーンズ ⑤夏野菜カレー ○アシドミルク	①精白米,大麦 ②鶏卵,豚ミンチ,じゃがいも,玉葱,牛乳,食塩,白こしょう,大豆油,ケチャップ ③マカロニ,玉葱,にんにく,オリーブオイル,ジェノバペースト,食塩,白こしょう 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ひよこ豆,でんぷん,大豆油,上白糖,濃口醤油,みりん,白いりごま ⑥なす,ズッキーニ,玉葱,人参,えび,いか,ホールトマト,にんにく,生姜,大豆油,赤ワイン,カレーフレーク,とんかつソース,食塩,白こしょう,水 ○アシドミルク	エネルギー(kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			932	小麦 ○
			32	えび ○
			脂質(g)	
22.5				
28(木)	①ごはん ②三色ナムル ③いわしのかば焼き風 ④おくら のピリッと炒め ⑤ベイクド チーズブチルト ○牛乳	①精白米 ②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 ③いわし,生姜,料理酒,でんぷん,大豆油,生姜,上白糖,みりん,料理酒,濃口醤油,でんぷん ④豚もも,オクラ,玉葱,人参,白菜キムチ,大豆油,薄口醤油,食塩,白こしょう ⑤チーズブチルト ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			779	小麦 ○
			28.2	えび ○
			脂質(g)	
24.1				
29(金)	①ごま鮭ごはん (小盛) ②きつねうどん ③かぼちゃのかき揚げ ④五目豆煮 ⑤きつねうどんだし ○ミニ青りんごゼリー ○牛乳	①精白米,鮭ほぐし,白いりごま,薄口醤油,食塩,水 ②冷やしうどん,大豆油,すし揚げ,濃口醤油,上白糖,水 ③かぼちゃ,玉葱,人参,いか,えび,薄力粉,でんぷん,食塩,大豆油 ④大豆,芽ひじき,つきこんにゃく,人参,枝豆,上白糖,みりん,濃口醤油,削り節,だし昆布 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 ○ミニデザート(青りんご) ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			834	小麦 ○
			29.5	えび ○
			脂質(g)	
20.8				

給食の申し込み方法



7・8月給食の予約開始日

6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、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