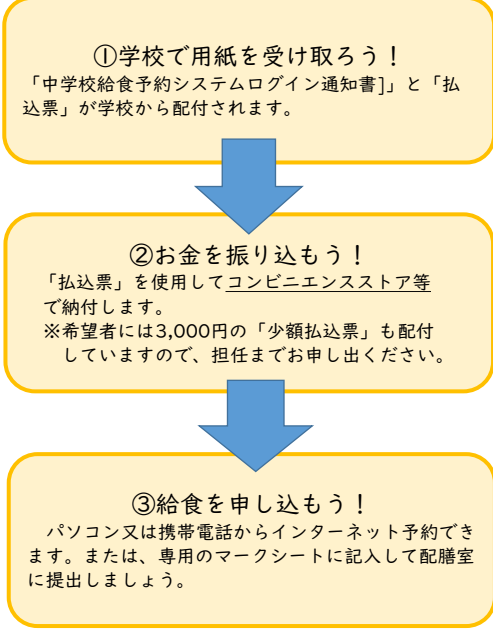


摂津市中学校給食 使用食材一覧表

令和3年9月
摂津市教育委員会

月	火	水	木	金
9	1	2	3	4
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;">  <p>9月</p> </div> <div style="width: 40%; text-align: center;"> <h2>十五夜</h2> <p>旧暦の8月15日は「十五夜」。満月を見ながら、秋の収穫に感謝する日です。「中秋の名月」ともいいます。「秋の真ん中に出る満月」という意味で、これは昔の暦では7～9月が秋とされたため、8月が秋の真ん中になるということです。</p> </div> <div style="width: 20%;">  </div> </div>				
6	7	8	9	10
<p>ごはん すき焼き 牛肩ロース 糸こんにゃく すき麩 白菜 白葱 人参 玉葱 青葱 焼き豆腐 上白糖 濃口醤油 大豆油 ししゃも 天ぷら ししゃも 小麦粉 てんぷん 食塩 大豆油 しょうがの煮物 とうがし 鶏ミンチ しょうが 上白糖 みりん 薄口醤油 濃口醤油 てんぷん 削り節 牛乳</p>	<p>デニッシュパン 秋なすのミートソーススパゲティ スパゲティ 食塩 豚ミンチ なす 大豆油 玉葱 人参 ケチャップ ウスターソース こしょう はんぺんフライ はんぺん 鶏卵 小麦粉 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 野菜サラダ キャベツ 小松菜 ホールコーン ノンオイルドレッシングフレンチ(白) えのきのスープ 玉葱 えのきたけ 青葱 薄口醤油 こしょう 鶏ガラスープ てんぷん 牛乳</p>	<p>ごはん スタミナピビンバ 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 コチュジャン 白りごま かぼちゃのそぼろ煮 豚ミンチ さやいんげん 玉葱 かぼちゃ 濃口醤油 上白糖 てんぷん 削り節 だし昆布 大豆油 人参のじゃこ炒め 人参 しらす干し 料理酒 薄口醤油 ごま油 わかめと玉ねぎのみそ汁 玉葱 わかめ 白みそ 削り節 だし昆布 アジドミルク(プレーン味)</p>	<p>ごはん 厚揚げの中華風みそ炒め 厚揚げ 上白糖 料理酒 濃口醤油 豚もも 玉葱 菊水菜 人参 干椎茸 にんにく しょうが 大豆油 てんぷん 赤みそ 食塩 豆板醤 鶏だし チンゲン菜 海藻サラダ キャベツ ホールコーン 人参 海藻ミックス コーンクリームドレッシング(小袋) 大豆とじゃこのごまがらめ かえりちりめん 大豆油 いらい大豆 小麦粉 白りごま 上白糖 濃口醤油 牛乳</p>	<p>ごはん 白身魚の磯辺揚げ ホキ 食塩 こしょう 小麦粉 青さのり粉 大豆油 野菜のおかか炒め チンゲン菜 人参 大豆もやし 薄口醤油 糸かつお 大豆油 トマト豚じゃが 豚もも じゃがいも 玉葱 人参 ホールトマト 糸こんにゃく ホールコーン にんにく オリーブオイル 食塩 こしょう 濃口醤油 コンソメ 上白糖 うずら卵の醤油煮 うずら卵水煮 上白糖 濃口醤油 料理酒 なすのみそ汁 なす 玉葱 さざみ揚げ 白みそ 削り節 だし昆布 牛乳</p>
<p>エネルギー(kcal) 897 たんぱく質(g) 30.4 脂質(g) 35.1 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 850 たんぱく質(g) 27.7 脂質(g) 38.0 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 799 たんぱく質(g) 31.0 脂質(g) 13.4 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 791 たんぱく質(g) 30.2 脂質(g) 17.4 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 839 たんぱく質(g) 34.5 脂質(g) 24.0 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>
13	14	15	16	17
<p>ごはん さんまのかば焼き風 さんま しょうが 料理酒 濃口醤油 てんぷん 大豆油 上白糖 みりん きゅうりのツナごま和え きゅうり 大豆もやし ツナ 白りごま みりん 薄口醤油 削り節 豆腐と豚肉の炒め物 小松菜 人参 木綿豆腐 豚もも しょうが 食塩 こしょう 料理酒 上白糖 濃口醤油 ごま油 大豆油 五目煮 大豆 芽ひじき こんにゃく 人参 大根 上白糖 みりん 濃口醤油 削り節 和梨ゼリー 牛乳</p>	<p>黒糖パン 豚肉のマリアナソース炒め 豚肩ロース 食塩 しょうが てんぷん 大豆油 玉葱 パプリカ 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 キャベツソテー キャベツ 食塩 こしょう 大豆油 スパイシーポテト じゃがいも 大豆油 食塩 カレー粉 チリパウダー ガーリックパウダー ミニゼリー(ぶどう) オニオンスープ 玉葱 人参 パセリ 薄口醤油 削り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ごはん 八宝菜 豚もも しょうが むきえび いか 食塩 料理酒 うずら卵水煮 白菜 玉葱 人参 干椎茸 濃口醤油 オスターソース こしょう てんぷん 大豆油 鶏ガラスープ 牛肉とトマトの炒めもの 牛肩ロース 料理酒 濃口醤油 にんにく キャベツ 玉葱 ピーマン ホールトマト オスターソース 食塩 こしょう 大豆油 ごま油 じゃがいものごま揚げ じゃがいも てんぷん 大豆油 上白糖 濃口醤油 白りごま しめじのみそ汁 しめじ 大根 青葱 白みそ 削り節 だし昆布 ジョア(ストロベリー味)</p>	<p>ドッグパン ソース焼きそば 中華麺 豚もも キャベツ 玉葱 人参 大豆もやし チンゲン菜 ウスターソース とんかつソース 濃口醤油 てんぷん 食塩 こしょう 大豆油 鶏肉のバジル炒め 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 こしょう みかん缶 ミニストローネ ウインナー 玉葱 人参 キャベツ セロリー ホールトマト ケチャップ 上白糖 食塩 こしょう 大豆油 鶏だし 牛乳</p>	<p>ごはん がね(さつまいも入りかき揚げ) さつまいも かぼちゃ 玉葱 なら 小麦粉 てんぷん 料理酒 濃口醤油 上白糖 食塩 大豆油 しゅんかん風(薩摩の煮しめ) 豚もも 食塩 しょうが 大根 人参 菊水菜 さざみ揚げ さやいんげん 削り節 だし昆布 上白糖 料理酒 濃口醤油 くずまんじゅう さつまいも 厚揚げ 鶏もも 干椎茸 板こんにゃく ごぼう 白みそ 削り節 だし昆布 牛乳</p>
<p>エネルギー(kcal) 870 たんぱく質(g) 33.4 脂質(g) 28.3 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 868 たんぱく質(g) 28.3 脂質(g) 33.2 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 822 たんぱく質(g) 31.8 脂質(g) 20.0 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 792 たんぱく質(g) 30.6 脂質(g) 24.5 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 908 たんぱく質(g) 29.7 脂質(g) 25.6 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>
20	21	22	23	24
<p>敬老の日 お祝い</p>	<p>ごはん 鶏肉と里いもの煮物 里いも 板こんにゃく 人参 鶏もも 上白糖 みりん 料理酒 濃口醤油 鶏だし ごま油 キャベツのゆずこしょう炒め キャベツ 小松菜 大豆もやし みりん 料理酒 ゆずこしょう 食塩 ごま油 みたらし団子 白玉団子 上白糖 濃口醤油 てんぷん 豆腐のみそ汁 木綿豆腐 きざみ揚げ 青葱 白みそ 削り節 だし昆布 牛乳</p>	<p>ごはん 揚げ魚の野菜あんかけ あじ 食塩 こしょう てんぷん 大豆油 玉葱 人参 しめじ 白葱 料理酒 みりん 濃口醤油 削り節 焼きかぼちゃ かぼちゃ じゃがいものいそ煮 豚もも 芽ひじき さつまいも じゃがいも 大豆油 こんにゃく さやいんげん 上白糖 みりん 濃口醤油 薄口醤油 削り節 りんご缶 大根のすまし汁 大根 人参 糸みつ菜 薄口醤油 削り節 だし昆布 ジョア(プレーン味)</p>	<p>おーぶらんパン 豚肉のカレー風味揚げ 豚肩ロース しょうが にんにく 濃口醤油 料理酒 カレー粉 てんぷん 大豆油 炒めナムル 小松菜 大豆もやし 人参 ごま油 食塩 濃口醤油 和風スパゲティ スパゲティ しめじ 玉葱 ピーマン 薄口醤油 食塩 こしょう 濃口醤油 料理酒 大豆油 鶏卵 いしものハンニーマスタード和え ウインナー さつまいも はちみつ 粒入りマスタード 濃口醤油 コンソメスープ 玉葱 人参 パセリ 薄口醤油 こしょう 鶏ガラスープ 牛乳</p>	<p>ごはん 鶏肉のから揚げ 鶏もも しょうが にんにく 料理酒 濃口醤油 てんぷん 大豆油 バジルマカロニ マカロニ にんにく 玉葱 食塩 こしょう ジェノバペースト オリーブオイル 豆腐のミートグラタン 冷凍豆腐 豚ミンチ 玉葱 ピーマン にんにく 大豆油 白ワイン 食塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ ウスターソース 小麦粉 パルメザンチーズ パン粉 小松菜のごま和え 小松菜 えのきたけ 濃口醤油 上白糖 白りごま 牛乳</p>
<p>エネルギー(kcal) 797 たんぱく質(g) 31.1 脂質(g) 15.7 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 762 たんぱく質(g) 32.7 脂質(g) 13.2 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 786 たんぱく質(g) 32.2 脂質(g) 13.9 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 842 たんぱく質(g) 36.8 脂質(g) 24.4 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 850 たんぱく質(g) 39.1 脂質(g) 24.0 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>
27	28	29	30	
<p>丹後のまつたつ寿司の具 【ごはん】 【具】 人参 かんぴょう 干椎茸 さば水煮 かまぼこ ごぼう 米酢 上白糖 濃口醤油 食塩 削り節 だし昆布 錦糸卵 わかめうどん 【うどん】 冷凍うどん 大豆油 青葱 【うどんだし】 きざみ揚げ わかめ みりん 濃口醤油 上白糖 削り節 だし昆布 豚肉と大根の炊いたん 大根 豚もも 小松菜 削り節 だし昆布 上白糖 食塩 濃口醤油 みりん 牛乳</p>	<p>キムタクごはん 精白米 白菜キムチ たくあん 薄口醤油 ごま油 かき揚げ かぼちゃ かえりちりめん むきえび いか 料理酒 玉葱 人参 青さのり粉 食塩 小麦粉 てんぷん 大豆油 五目焼きビーフン ビーフン 豚もも しょうが 料理酒 濃口醤油 干椎茸 玉葱 人参 ピーマン 上白糖 薄口醤油 ごま油 大豆油 揚げ餃子 餃子 大豆油 卵とえのきのスープ えのきたけ 鶏卵 木綿豆腐 てんぷん こしょう 鶏ガラスープ 食塩 牛乳</p>	<p>混ぜたらチキンライス 【ごはん】 【具】 鶏ミンチ 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 こしょう 大豆油 ひじき入り卵焼き 豚ミンチ 芽ひじき 人参 玉葱 青葱 上白糖 食塩 濃口醤油 料理酒 大豆油 鶏卵 ゆで小松菜 小松菜 薄口醤油 お米deスイートポテト 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏ガラスープ ジョア(マスカット味)</p>	<p>○給食は、卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・そばについて表示しています(飲料牛乳を除く)。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。</p> <p>○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。</p>	
<p>エネルギー(kcal) 796 たんぱく質(g) 29.0 脂質(g) 19.4 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 772 たんぱく質(g) 31.2 脂質(g) 22.4 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 786 たんぱく質(g) 32.2 脂質(g) 13.9 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	<p>エネルギー(kcal) 842 たんぱく質(g) 36.8 脂質(g) 24.4 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○ ○ ○ ○ ○ ○</p>	

給食の申し込み方法



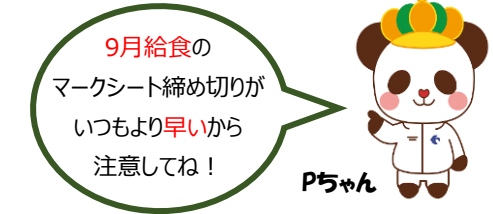
9月給食の予約開始日

パソコン・携帯電話予約
8月1日(日)から

9月給食の予約期限

パソコン・携帯電話予約
給食日の7日前

マークシート予約
7月2日(金)



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・落花生・えび・かに・そば)について表示しています(飲料牛乳を除く)。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