火

令和3年10月

摂津市教育委員会

でば素焼き 白葱 玉葱 しょうが 料理酒 米酢 濃口醬油

100米ンスのカンー 風水 豚もも 人参 じゃがいも れんこん ごぼう こんにゃく 大豆油 削り節 上白糖 濃口醬油 料理酒 カレー粉

エネルギー (kcal) 799 たんぱく質(g) 27.5 脂質(g) 25.1

料理酒 上白糖 濃口醬油 ごま油 白いりごま 大豆油

卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば

<u>ポテトとかぼちゃのマヨソース</u> じゃがいも かぼちゃ 濃口醬油 食塩 マヨネーズ

MOSOCIAN 精白米 もち米 鶏ミンチ 人参 干椎茸 しめじ 薄口醤油 みりん 食塩 だし昆布 大豆油

ら 白みそ みりん ト白糖 料理洒 蒲口醤油

野来のこまがめ 豚もも キャベツ 玉葱 ピーマン 人参 白いりごま 濃口醤油 食塩 こしょう ごま油

<u>いもの天ぷら</u> かぼちゃ 青さのり粉 さつまいも 小麦粉 大豆油

日菜 きざみ揚げ しょうが 上白糖 みりん 薄口醤油 濃口醬油 だし昆布

秋のきのこごはん

こらの西京焼き

北海道産かぼちゃのプリン

白菜煮

金時ごはん

さばのねぎソースがけ

N松菜 薄口醤油 削り節

フレーフレーク でんぷん

------- 豆乳杏仁豆腐 みかん缶 パイン缶

根菜の煮物カレー風味

小松菜のお浸し

本仁百庶



ごはんで 栄養バランスをアップ!!

牛乳.

バーガーパン

牛肉コロッケ

牛肉コロッケ 大豆油

かぼちゃのプチタルト

牛乳

マカロニのケチャップ炒め

高野豆腐 みりん 上白糖

白玉団子 ゆであずき

食塩 だし昆布 削り節

豚もも しょうが 料理酒 いか 玉葱 筍水煮 ピーマン

タール おきえび かえりちりめん 玉葱 人参 青さのり粉 食塩 小麦粉 でんぷん 大豆油

| 牛乳 | エネルギー (kcal) | 820 | たんぱく取(g) | 33.7 | 脂質(g) | 22.2 | 卵 | 乳 | 小麦 | 落花生 | えび かに そば

ほうれん草 玉葱 ホールコーン 大豆油 薄口醤油

チャプチェ 牛肩ロース しょうが にんにく 上白糖 濃口醤油 春雨

独ミンチ 玉葱 人参 じゃがいも ごぼう 米酢 にんにく しょうが カレーフレーク 薄口醤油 食塩 こしょう

筍水煮 パプリカ 干椎茸 白いりごま 食塩 こしょう

上白糖 食塩 鶏だし こしょう 濃口醬油 でんぷん

かき揚げ

麦ごはん

さつまりんごきんとん

______ 精白米 ビタヴァレー

プレーンオムレツ ほうれん草のソテー

大豆油 みりん

カミカミ根菜和風カレー

赤ワイン 大豆油 削り節 だし昆布

さつまいも りんご缶 上白糖

<u>いものご汁</u> 里いも 大根 人参 ごぼう 木綿豆腐 しめじ 薄口醤油

 エネルギー (kcal)
 758
 たんぱく斑(g)
 35.1
 脂質(g)
 14

 卵
 乳
 小麦
 落花生
 えび
 かに
 そ1

マカロニ 玉葱 ホールコーン 食塩 ケチャップ 大豆油

マルレー 上® なっこう **ささみ入りサラグ** キャベツ 小松菜 大豆もやし 人参 ささみフレーク イタリアンドレッシング(小袋)

26

大豆油

ごま団子

<u>豚キムチ</u>

大豆油

かぼちゃのサラダ

ジョア(プレーン味)

____ いものごま団子 大豆油

木綿豆腐 わかめ 白みそ 削り節 だし昆布 アシドミルク(プレーン味)

卵 乳 小麦 落花生 えび かに ○ ○ ○

版もも 白菜キムチ キャベツ 玉葱 大豆もやし にら にんにく コチュジャン 唐辛子 食塩 こしょう 濃口醤油

| 本乳 | エネルギー (kcal) | 830 | たんぱく駅(回) | 28.2 | 脂質(g) | 22.5 | エネルギー (kcal) | 908 | たんぱく駅(回) | 27.8 | 脂質(g) | 32.1 | エネルギー (kcal) | 748 | たんぱく駅(回) | 31.4 | 脂質(g) | 16.7 | エネルギー (kcal) | 839 | たんぱく駅(回) | 33.4 | 脂質(g) | 24.5 | エネルギー (kcal) | 748 | たんぱく駅(回) | 31.4 | 脂質(g) | 16.7 | エネルギー (kcal) | 839 | たんぱく駅(回) | 33.4 | 脂質(g) | 24.5 | エネルギー (kcal) | 748 | たんぱく駅(回) | 31.4 | 脂質(g) | 24.5 | エネルギー (kcal) | 748 | たんぱく駅(回) | 33.4 | 脂質(g) | 24.5 | エネルギー (kcal) | 748 | たんぱく駅(回) | 33.4 | 脂質(g) | 24.5 | エネルギー (kcal) | 748 | たんぱく駅(回) | 748 |

画打立機の名型派 高野豆腐 玉葱 人参 干椎茸 鶏卵 上白糖 みりん 薄口醤油 削り節 食塩 でんぷん

かぼちゃ 人参 食塩 こしょう マヨネーズ 中華スープ

豆腐とわかめのみそ汁

ごはんの主成分は、体や脳のエネルギーとなる炭水化物です。 また、良質のたんぱく質や脂質、亜鉛、ビタミンBIをなどを 含んでいます。

ごはんはいろいろな料理に合います。ごはんを中心にして、 和食、洋食、中華などのバラエティーに富んだ食事を楽しみましょう。

生活習慣病って何だろう

運動不足や夜型生活、または脂質や塩分、糖 分のとりすぎなどの偏った食生活などが原因と なって肥満を招き、やがては高血圧、糖尿病、 心臓病といった病気を引き起こすことがありま す。

水

このような「生活習慣病」を予防し健康に長 生きするために、食習慣に注意し、「早寝・早 起き・朝ごはん」を意識しましょう。



スパゲティ 玉葱 ベーコン オリーブオイル 食塩 黒こしょう 唐辛子

<u>ユーストー</u> 玉葱 ホールコーン パセリ 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ

卵 乳 小麦 落花生 えび かに

28

<u>キャベッソナー</u> キャベッ 食塩 こしょう 大豆油 **きんぴらごぼう** ごぼう さやいんげん こんにゃく 人参 白いりごま 上白糖 みりん 濃口醤油 食塩 大豆油

<u>チンゲン菜の煮びたし</u> チンゲン菜 きざみ揚げ みりん 薄口醤油 削り節

青葱 もみじ麩 木綿豆腐 薄口醤油 削り節 だし昆布

こんにゃくのピリ辛炒め

唐辛子

牛乳.

ごはん

とんかつ

キャベツソテー

紅葉のすまし汁

オニオンスープ

木

_____ 精白米 もち米 食塩 濃口醬油 さつまいも

①学校で用紙を受け取ろう!

給食の申し込み方法

「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。



「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。(電子マネー決済にも対応) ※希望者には3,000円の「少額払込票」も配付 していますので、担任までお申し出ください。



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。または、専用のマークシートに記入して配 膳室に提出しましょう。

IO月給食の予約開始日

9月1日(水)から

IO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

9月15日(水)

○給食は、卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・そば・ 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・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚 肉・まつたけ・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・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

<u> </u>				卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば ○
4	5	6	7	8
牛肩ロース 料理酒 濃口醬油 玉葱 人参 大豆もやしキャベツ 食塩 黒こしょう にんにく しょうが 大豆油上白糖 ウスターソース ケチャップ 赤みそ 豆板醬 でんぷん 白いりごま 立さみと春雨のから止酢 ささみフレーク 人参 青葱 春雨 錦糸卵 大豆油 米酢上白糖 薄口醤油 からし粉 食塩 こしょう ひじきの煮物 芽ひじき 大豆 人参 きざみ揚げ 大豆油 上白糖 みりん濃口醬油 削り節	ごま油 大豆油 ラクトウイユ ななす 玉葱 トマト ピーマン にんにく 白ワイン 食塩 こしょう ホールトマト コンソメ 大豆油 オリーブオイル フライビーンズ ひよこ豆 でんぷん 大豆油 上白糖 濃口醬油 みりん 白いりごま マカロニスープ マカロニ 玉葱 人参 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 生乳	ごはん フライ盛り合わせ えび いか 料理酒 かぼちゃ 小麦粉 鶏卵 パン粉 大豆油 中濃ソース (小袋) ゆでキャベツ キャベツ 食塩 切干大根の煮物 切干大根 さつま揚げ 人参 上白糖 みりん 濃口醤油 薄口醤油 削り節 お米佐国産りんごのタルト なめこのすまし汁 なめこ 木綿豆腐 青葱 薄口醤油 削り節 だし昆布 ジョア(マスカット味)	じゃがいも 食塩 こしょう パジルスパゲテイ スパゲティ しめじ 玉葱 にんにく オリーブオイル ジェノパペースト 食塩 黒こしょう 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 わかめスープ わかめ 大豆もやし 白葱 白いりごま 薄口醤油 こしょう 鶏がらスープ 食塩 ごま油	ごはん 自身魚のチリソースがけ ホキ 料理酒 こしょう でんぷん 大豆油 玉葱 ケチャップ チリソース 上白糖 濃口醤油 フライドボテト じゃがいも 大豆油 食塩 こしょう わかめサラダ わかめ キャベツ きゅうり 人参 ホールコーン 青じそドレッシング (小袋) 太豆もやレビベーコンの韓国風炒め ベーコン 大豆もやし にんにく 白いりごま 上白糖 濃口醬油 ごま油 大豆油 卵スープ 玉葱 青葱 鶏卵 でんぷん こしょう コンソメ 食塩 牛乳
卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば	卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば	エネルギー (kcal) 755 たんぱく貝(g) 25.9 脂質(g) 14.9 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば	卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば	
	12	13	14	15
【麺】 冷凍うどん 大豆油 青葱 【具】 牛肩ロース 赤ワイン 玉葱 人参 カレーフレーク みりん 薄口醤油 濃口醤油 こしょう でんぷん 削り節 出し昆布 大豆油 <u>にら玉豆腐</u> 木綿豆腐 豚もも 鶏卵 玉葱 にら 人参 上白糖 濃口醤油 食塩 こしょう でんぷん 大豆油 ごま油 <u>小松菜のコーンソテー</u> ハ松菜 ホールコーン シーチキン 薄口醤油 食塩	オリーブパン タンドリーチキン 舞もも にんにく しょうが ヨーグルト カレー粉 ケチャップ 食塩 こしょう 大豆油 キャベツのカレーソテー キャベツ ホールコーン カレー粉 食塩 大豆油 かぼちゃグラタン かぼちゃ 豚ミンチ 玉葱 エリンギ 小麦粉 コンソメ 食塩 こしょう 牛乳 パルメザンチーズ パン粉 パイン缶 コーンボタージュ ホールコーン じゃがいも 玉葱 人参 牛乳 食塩 こしょう コーンクリームスープ 牛乳	混ぜたらパエリア 【ターメリックライス】 精白米 ターメリック パター 【具】 鶏もも 玉葱 人参 にんにく ピーマン ひよこ豆 おきえび いか 白ワイン しめじ 大豆油 食塩 こしょう カレー粉 ホールトマト 鶏がらスープ 豆腐ハンパーグ 粉ふきいも じゃがいも パセリ 食塩 こしょう ココア豆 煎り大豆 上白糖 純ココアハンパーグソース このきたけ 玉葱 しめじ デミグラスソース缶 ケチャップ ホワイン ウスターソース 上白糖 鶏がらスープ 大豆油	香味塩ドレッシング (小袋) チキンナゲット チキンナゲット 大豆油 ケチャップ 生乳	
こしょう 大豆油 中乳	エネルギー (kcal) 767 たんぱ (知(a) 34.7 脂質(g) 25.5 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば 0 9 ではん 計の恒焼き	ジョア(ストロベリー味) エネルギー (kcal) 797 たんぱく寒(a) 35.0 脂質(g) 14.4 卵 乳 小麦 落花生 えび かに そば こばん。 豚じゃが		
あんかけ焼きそば 【 麺 】 中華そば 大豆もやし チンゲン菜 食塩 こしょう 大豆油	秋鮭 食塩 大豆もやしの炒めナムル 大豆もやし にら 上白糖 米酢 食塩 濃口醤油 唐辛子 ごま油 大豆油 昆布の煮物	豚もも じゃがいも 糸こんにゃく 玉葱 人参 白葱 上白糖 みりん 濃口醤油 薄口醤油 削り節 だし昆布 大豆油 卵入り野菜ソテー 玉葱 チンゲン菜 鶏卵 人参 濃口醤油 食塩 こしょう	鶏もも じゃがいも 玉葱 人参 ケチャップ トマトピューレ ホールトマト ウスターソース 上白糖 食塩 こしょう 鶏だし オリーブオイル 大豆油 スパゲティベベロンチーノ スパゲティ 玉葱 ベーコン オリーブオイル 食塩	ホキ 食塩 料理酒 コーンフレーク 小麦粉 大豆油 小松菜のナムル 小松菜 上白糖 米酢 食塩 濃口醤油 唐辛子 ごま油 厚揚げ チンゲン菜 豚もも しょうが 食塩 こしょう