

摂津市中学校給食 使用食材一覧表

令和6年4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(水)	ごはん、酢豚風甘酢煮、豆腐のチャンプル、こんにゃくのピリ辛炒め、ジョア（ブレン味）	精白米 / 豚肩ロース、生姜、濃口醤油、でんぶん、大豆油、玉葱、筍水煮、人参、青ピーマン、上白糖、米酢、濃口醤油、鶏ガラスープ、大豆油 / 木綿豆腐、ツナ、キャベツ、人参、にら、上白糖、濃口醤油、食塩、でんぶん、ごま油 / 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 / ジョア（ブレン味）	エネルギー(kcal)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			770	小麦
			27.3	えび
			脂質(g)	
21.5				
11(木)	ごはん、魚のおろしあんかけ、小松菜のごま和え、切干大根の煮物、いちごプチケーキ、揚げのみそ汁、牛乳	精白米 / さわら、料理酒、白こしょう、でんぶん、大豆油、玉葱、大根、しそ、上白糖、濃口醤油、みりん、料理酒、でんぶん、水 / 小松菜、大豆もやし、白いりごま、みりん、薄口醤油 / 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、だし昆布 / いちごプチケーキ / 玉葱、さざみ揚げ、白みそ、削り節、だし昆布、水 / 牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			865	小麦
			34.4	えび
			脂質(g)	
24.1				
12(金)	ごはん、鶏肉の香味揚げ、キャベツステーキ、じゃがいものきんぴら、お花見団子、花麩のすまし汁、牛乳	精白米 / 鶏むね、料理酒、食塩、白こしょう、でんぶん、大豆油、青葱、生姜、上白糖、米酢、濃口醤油、ごま油 / キャベツ、小松菜、食塩、白こしょう、大豆油 / じゃがいも、つきこんにゃく、人参、白いりごま、食塩、上白糖、みりん、濃口醤油、大豆油 / 子つぶ大福（赤）、子つぶ大福（草）、子つぶ大福（白） / 花麩、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)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			899	小麦
			41.5	えび
			脂質(g)	
22.1				
15(月)	ごはん、回鍋肉、ツナビーフン、揚げ餃子、中華スープ、牛乳	精白米 / 豚もも、料理酒、人参、キャベツ、青ピーマン、筍水煮、玉葱、干椎茸、にんにく、生姜、大豆油、食塩、白こしょう、赤みそ、上白糖、料理酒、濃口醤油、豆板醤、オイスターソース、でんぶん / ツナ、料理酒、濃口醤油、ビーフン、キャベツ、玉葱、人参、オイスターソース、大豆油、食塩、濃口醤油、ごま油 / 鉄腕餃子、大豆油 / 木綿豆腐、わかめ、薄口醤油、食塩、白こしょう、鶏ガラスープ、水 / 牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			781	小麦
			33	えび
			脂質(g)	
22.1				
16(火)	アップルパン、スパゲティナポリタン、白身魚のカレー揚げ、野菜の甘酢和え、コンソメスープ、牛乳	アップルパン / スパゲティ、ウインナー、玉葱、人参、青ピーマン、食塩、白こしょう、バター、オリーブオイル、ケチャップ、パルメザンチーズ / ホキ、食塩、白こしょう、カレー粉、でんぶん、大豆油 / 小松菜、大豆もやし、濃口醤油、上白糖、米酢 / ベーコン、キャベツ、人参、薄口醤油、食塩、白こしょう、コンソメ、水 / 牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			827	小麦
			29.5	えび
			脂質(g)	
25.1				
17(水)	筍ごはん、かき揚げ、肉じゃが、ぶきの炒め煮、豆腐と卵のすまし汁、アシドミルク	精白米、筍水煮、薄口醤油、料理酒、食塩、削り節、だし昆布 / 大豆、えび、玉葱、ごぼう、人参、食塩、薄力粉、でんぶん、大豆油 / 牛肩ロース、じゃがいも、糸こんにゃく、玉葱、人参、枝豆、上白糖、みりん、濃口醤油、薄口醤油、大豆油、削り節、だし昆布 / ふき、さざみ揚げ、濃口醤油、ごま油、唐辛子パウダー、削り節、だし昆布 / 木綿豆腐、鶏卵、薄口醤油、削り節、だし昆布、食塩、水 / アシドミルク	エネルギー(kcal)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			850	小麦
			28.8	えび
			脂質(g)	
28.2				
18(木)	ごはん、ハンバーグ、マッシュポテト、卵入り野菜炒め、かぼちゃのサラダ、ハンバーグソース、牛乳	精白米 / ハンバーグ、大豆油 / じゃがいも、食塩、白こしょう、牛乳、バター / 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 / かぼちゃ、人参、枝豆、食塩、白こしょう、マヨネーズ / 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
			874	小麦
			30.2	えび
			脂質(g)	
31.1				

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
19(金)	ごはん、鯖のねぎソースかけ、切干大根と小松菜の和え物、ご飯に乗せて大豆の中華ライス、かぼちゃの甘煮、牛乳	精白米 / さば、食塩、白こしょう、でんぶん、大豆油、青葱、玉葱、生姜、料理酒、米酢、濃口醤油 / 切干大根、小松菜、白いりごま、食塩、上白糖、濃口醤油 / 豚もも、大豆、人参、青葱、薄口醤油、濃口醤油、料理酒、食塩、白こしょう、大豆油 / かぼちゃ、上白糖、みりん、濃口醤油、削り節、だし昆布 / 牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			926	小麦
			33.6	えび
			脂質(g)	
34.9				
22(月)	ごはん、ソースカツ、こぶきいも、スパゲティサラダ、小松菜のツナコーン炒め、ジョア（マスカット味）	精白米 / 豚肩ロース、食塩、白こしょう、薄力粉、パン粉、大豆油、ウスターソース、ケチャップ、濃口醤油、上白糖、みりん、水 / じゃがいも、食塩、白こしょう / スパゲティ、キャベツ、人参、玉葱、食塩、白こしょう、マヨネーズ / 小松菜、ホールコーン、ツナ、食塩、白こしょう、大豆油 / ジョア（マスカット味）	エネルギー(kcal)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			850	小麦
			27.1	えび
			脂質(g)	
27.1				
23(火)	ごはん、魚のムニエル、キャベツと小松菜のソテー、フライドポテト、パン缶、チキンカレー、牛乳	精白米 / さわら、食塩、白こしょう、薄力粉、バター / キャベツ、小松菜、食塩、白こしょう、大豆油 / じゃがいも、大豆油、食塩、白こしょう / パン缶 / 鶏むね、生姜、にんにく、赤ワイン、じゃがいも、玉葱、人参、カレーフレーク、とんかつソース、食塩、白こしょう、大豆油、水 / 牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			867	小麦
			32	えび
			脂質(g)	
26.1				
24(水)	ごはん、牛肉のブルゴキ風甘辛炒め、ゆでキャベツ、三食ナムル、フライビーンズ、かきたま汁、ジョア（ストロベリー味）	精白米 / 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 / キャベツ、食塩 / 小松菜、人参、大豆もやし、ツナ、上白糖、米酢、濃口醤油、唐辛子パウダー、ごま油 / ひよこ豆、でんぶん、大豆油、上白糖、濃口醤油、みりん、白いりごま / 鶏卵、でんぶん、玉葱、薄口醤油、削り節、だし昆布、食塩、水 / ジョア（ストロベリー味）	エネルギー(kcal)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			800	小麦
			30	えび
			脂質(g)	
21.3				
25(木)	ごはん、厚揚げと青梗菜のピリ辛炒め、炒めビーフン、じゃがいもと枝豆のサラダ、牛乳	精白米 / 厚揚げ、豚もも、料理酒、生姜、玉葱、人参、国産白菜刻みキムチ、チンゲン菜、濃口醤油、上白糖、赤みそ、白みそ、料理酒、みりん、でんぶん、大豆油 / 焼竹輪、ビーフン、キャベツ、玉葱、人参、オイスターソース、大豆油、食塩、白こしょう、濃口醤油、ごま油 / じゃがいも、枝豆、人参、食塩、白こしょう、サウザンアイランドドレッシング / 牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			782	小麦
			30.8	えび
			脂質(g)	
21.1				
26(金)	ごはん、豚肉の韓国風炒め、高野豆腐の卵とじ、にんじんのじゃこ炒め、さつまいものみそ汁、牛乳	精白米 / 豚もも、大豆もやし、人参、玉葱、じゃがいも、コチジャン、豆板醤、生姜、にんにく、上白糖、食塩、みりん、濃口醤油、ごま油、大豆油 / 高野豆腐、鶏卵、玉葱、人参、干椎茸、枝豆、上白糖、みりん、薄口醤油、削り節、だし昆布 / 人参、しらす干し、料理酒、薄口醤油、ごま油 / さつまいも、さざみ揚げ、白みそ、削り節、だし昆布、水 / 牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			821	小麦
			37.4	えび
			脂質(g)	
23.6				
30(火)	ドッグパン、牛肉コロッケ、キャベツのカレーソース、ミートドッグの具、ピザチーズ、卵のスープ、牛乳	ドッグパン / 牛肉コロッケ、大豆油 / キャベツ、ツナ、カレー粉、食塩、大豆油 / 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 / 一口チーズ / 玉葱、鶏卵、薄口醤油、食塩、鶏ガラスープ、でんぶん、水 / 牛乳	エネルギー(kcal)	卵
			たんぱく質(g)	乳
			819	小麦
			32.8	えび
			脂質(g)	
32.2				

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。
※希望者には3,000円または36,000円の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。

4月給食の予約開始日
3月1日（金）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・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・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