

摂津市中学校給食 使用食材一覧表

令和6年5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
1(水)	ごはん さばの竜田揚げ 小松菜のお浸し 長ねぎのマヨ味噌グラタン じゃが芋の炒め物 大根のすまし汁 牛乳	精白米 / さば、生麦、濃口醤油、料理酒、てんぷん、大豆油 / 小松菜、人参、薄口醤油、削り節、だし昆布 / 白葱、玉葱、高野豆腐、大豆油、マヨネーズ、白みそ、上白糖、パルメザンチーズ、パン粉、白いりごま / じゃが芋、ツナ、大豆油、水、濃口醤油、食塩、白こしょう / 大根、かつお、薄口醤油、食塩、削り節、だし昆布 / 牛乳	エネルギー (kcal) 974 たんぱく質(g) 35.3 脂質 (g) 42.3	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / えび、食塩、料理酒、かぼちゃ、ごぼう、人参、玉葱、枝豆、薄力粉、大豆油 / 大豆もやし、人参、みりん、薄口醤油 / 小松菜、人参、木綿豆腐、豚もも、生麦、食塩、白こしょう、料理酒、上白糖、濃口醤油、ごま油、大豆油 / 大根、キャベツ、人参、白いりごま、米酢、上白糖、濃口醤油、ごま油 / 菊水煮、わかめ、玉葱、薄口醤油、削り節、だし昆布、食塩 / とどやき(チョコクリーム) / 牛乳	エネルギー (kcal) 884 たんぱく質(g) 30.7 脂質 (g) 31.2	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / さわら、白ワイン、食塩、白こしょう、てんぷん、大豆油、りんごクリーム、玉葱、生姜、にんにく、上白糖、料理酒、濃口醤油、鶏だし / かぼちゃ、食塩、バター / 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 / 大豆、上白糖、ココア / 玉葱、薄口醤油、食塩、白こしょう、コンソメ / 牛乳	エネルギー (kcal) 824 たんぱく質(g) 34.2 脂質 (g) 24.4	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
8(木)	ごはん さばのごまだれ焼き 小松菜の和え物 じゃが芋もさつま揚げの煮物 人参シソりん 玉ねぎのみそ汁 牛乳	精白米 / さば、白糖、みりん、濃口醤油、料理酒、白いりごま / 小松菜、濃口醤油、みりん / じゃが芋、もさつま揚げ、人参、生姜、上白糖、みりん、薄口醤油、濃口醤油、てんぷん、削り節、だし昆布 / 人参、ツナ、料理酒、薄口醤油、大豆油 / 玉葱、人参、白みそ、削り節、だし昆布 / 牛乳	エネルギー (kcal) 854 たんぱく質(g) 33.1 脂質 (g) 28.5	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / 鶏もも、食塩、黒こしょう、カレー粉、てんぷん、大豆油 / スバグティ、えのきたけ、玉葱、にんにく、オリーブオイル、ジェノバペースト、食塩、黒こしょう / 大豆もやし、ホールコン、人参、わかめ / 青じそドレッシング(小袋) / きな粉わらび餅 / 牛乳	エネルギー (kcal) 815 たんぱく質(g) 32.4 脂質 (g) 20.7	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / ツナ、ごはん、うどん、かき揚げ、チンゲン菜のごま和え、わかめうどん、だし、レモンゼリー 牛乳	エネルギー (kcal) 803 たんぱく質(g) 29 脂質 (g) 19.4	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
13(月)	ごはん 八宝菜 切干大根と青菜の中華和え チキンナゲット 牛乳	精白米 / 豚もも、生麦、えび、いか、食塩、料理酒、うずら卵水煮、白菜、玉葱、人参、濃口醤油、食塩、白こしょう、てんぷん、大豆油、鶏ガラスープ / 切干大根、ツナ、玉葱、小松菜、人参、白いりごま、上白糖、濃口醤油、米酢、ごま油 / チキンナゲット、大豆油、ケチャップ / 牛乳	エネルギー (kcal) 781 たんぱく質(g) 36.5 脂質 (g) 22.7	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / コッペパン / 鶏もも、生麦、料理酒、濃口醤油、大豆油、みりん、上白糖、てんぷん / キャベツ、小松菜、食塩、白こしょう、大豆油 / 豚ミンチ、鶏レバー、人参、玉葱、マカロニ、大豆油、ケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、コンソメ、食塩、白こしょう、パン粉、パセリ / さつまいも、上白糖、みりん、濃口醤油 / 玉葱、人参、薄口醤油、鶏ガラスープ、食塩、白こしょう / 牛乳	エネルギー (kcal) 750 たんぱく質(g) 34.9 脂質 (g) 21.8	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / 豚もも、焼き豆腐、生姜、にんにく、濃口醤油、上白糖、料理酒、大豆もやし、人参、玉葱、にんにく、焼竹輪、りんごクリーム、国産白菜刻みキムチ、ごま油 / じゃが芋、大豆油、青さのり粉、食塩、白こしょう / かえりちりめん、大豆油、大豆、薄力粉、白いりごま、上白糖、濃口醤油 / きざみ揚げ、ごぼう、白みそ、削り節、だし昆布 / アンドミルク	エネルギー (kcal) 810 たんぱく質(g) 33.3 脂質 (g) 17.2	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
16(木)	ごはん 厚揚げの中華風みそ炒め はんぺんフライ ひじきのマヨ和え 牛乳	精白米 / 厚揚げ、豚もも、玉葱、チンゲン菜、人参、にんにく、生姜、大豆油、上白糖、濃口醤油、赤みそ、食塩、豆板醤、鶏だし / はんぺん、薄力粉、パン粉、大豆油、ウスターソース、ケチャップ、上白糖、かき粉 / 芽ひじき、ツナ、キャベツ、薄口醤油、みりん、上白糖、マヨネーズ、白いりごま / 牛乳	エネルギー (kcal) 849 たんぱく質(g) 34.5 脂質 (g) 28.3	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / さわら、食塩、白こしょう、てんぷん、大豆油、玉葱、人参、さやいんげん、料理酒、濃口醤油、みりん、カレー粉、削り節、だし昆布 / スバグティ、玉葱、小松菜、ツナ、薄口醤油、食塩、白こしょう、大豆油、きざみ揚げ、キャベツ、玉葱、大豆もやし、人参、上白糖、濃口醤油、食塩、白こしょう、てんぷん、ごま油 / えのきたけ、木綿豆腐、薄口醤油、削り節、だし昆布、食塩 / ジョア(ブレナン味)	エネルギー (kcal) 798 たんぱく質(g) 33.8 脂質 (g) 21	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / さわら、食塩、白こしょう、薄力粉、パン粉、大豆油 / 中濃ソース(小袋) / キャベツ、ツナ、ホールコン、人参 / イタリアンドレッシング(小袋) / イカリングフライ / 玉葱、パセリ、薄口醤油、鶏ガラスープ、食塩 / 牛乳	エネルギー (kcal) 791 たんぱく質(g) 31.5 脂質 (g) 25.3	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
22(水)	ごはん 魚の天ぷら甘酢あんかけ ふじいも 小松菜の肉みそ炒め フルーツ白玉 ジョア(ストロベリー)	精白米 / さわら、食塩、白こしょう、薄力粉、てんぷん、大豆油、玉葱、人参、濃口醤油、米酢、料理酒、みりん、上白糖 / じゃが芋、食塩、白こしょう / 豚ミンチ、まめアラスミンチ、大豆油、上白糖、みりん、料理酒、濃口醤油、赤みそ、豆板醤、ごま油、小松菜、にんにく、人参、てんぷん / 白玉団子、パン缶、みかん缶、上白糖 / ジョア(ストロベリー味)	エネルギー (kcal) 829 たんぱく質(g) 31.5 脂質 (g) 19.8	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / ひじき入り卵焼き キャベツの胡麻あえ 春雨の炒め物 白菜のコンソメ煮 シーフードカレー 牛乳	エネルギー (kcal) 845 たんぱく質(g) 34.3 脂質 (g) 25	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / 切干大根、豚もも、青ピーマン、玉葱、菊水煮、人参、にんにく、みりん、オイスターソース、鶏だし、濃口醤油、食塩、白こしょう、てんぷん、大豆油 / たら、人参、玉葱、いかに、薄力粉、てんぷん、食塩、コンソメ、大豆油 / キャンディチーズ / 牛乳	エネルギー (kcal) 770 たんぱく質(g) 30.3 脂質 (g) 24.3	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
27(月)	ごはん 鶏とずら卵のさっぱり煮 いもの磯辺揚げ キャベツのゆかり和え 大根のみそ汁 牛乳	精白米 / 鶏もも、うずら卵水煮、ごぼう、糸こんにゃく、じゃが芋、人参、にんにく、上白糖、米酢、薄口醤油 / かぼちゃ、さつまいも、青さのり粉、薄力粉、大豆油 / キャベツ、食塩、ゆかり和え / 大根、きざみ揚げ、白みそ、削り節、だし昆布 / 牛乳	エネルギー (kcal) 798 たんぱく質(g) 31.4 脂質 (g) 21.3	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		黒糖パン えびとじゃが芋のチリ ソースかけ ししゃもの天ぷら 野菜の甘酢和え 豆腐のスープ 牛乳	エネルギー (kcal) 835 たんぱく質(g) 30.7 脂質 (g) 29.2	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / さわら、食塩、白こしょう、薄力粉、パン粉、大豆油 / 中濃ソース(小袋) / キャベツ、マカロニ、カレー粉、食塩、大豆油 / 鶏ミンチ、まめアラスミンチ、玉葱、人参、ホールコン、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、白こしょう、大豆油 / ごぼう、大豆、黄パプリカ、人参、上白糖、濃口醤油、食塩、白こしょう、フレッシュドレッシング / 大豆もやし、人参、薄口醤油、食塩、白こしょう、鶏ガラスープ / ジョア(マスカット味)	エネルギー (kcal) 836 たんぱく質(g) 36.7 脂質 (g) 21.9	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
30(木)	ごはん 牛身魚のゆかり揚げ 小松菜のおかか和え 豆腐のきのこあんかけ 切干大根のサラダ 大豆ふりかけ 牛乳	精白米 / 牛肩ロース、料理酒、濃口醤油、にんにく、キャベツ、玉葱、ホールトマト、しめじ、濃口醤油、オイスターソース、食塩、白こしょう、てんぷん、大豆油、ごま油 / キャベツ、ささみフレック、玉葱、ホールコン / 棒鶏肉ドレッシング(小袋) / じゃが芋、てんぷん、大豆油、上白糖、濃口醤油、白いりごま / 牛乳	エネルギー (kcal) 805 たんぱく質(g) 26.7 脂質 (g) 29.2	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / さわら、料理酒、薄力粉、パン粉、ゆかり粉、大豆油 / 小松菜、大豆もやし、濃口醤油、上白糖、かつお破片 / 厚揚げ、生姜、しめじ、玉葱、人参、濃口醤油、削り節、食塩、白こしょう、てんぷん、大豆油 / 切干大根、キャベツ、人参、米酢、上白糖、濃口醤油、ごま油 / 大豆ふりかけ / 牛乳	エネルギー (kcal) 836 たんぱく質(g) 34.3 脂質 (g) 28.7	卵 ○ 乳 ○ 小麦 ○ えび ○
		精白米 / さわら、食塩、白こしょう、てんぷん、大豆油、玉葱、人参、さやいんげん、料理酒、濃口醤油、みりん、カレー粉、削り節、だし昆布 / スバグティ、玉葱、小松菜、ツナ、薄口醤油、食塩、白こしょう、大豆油、きざみ揚げ、キャベツ、玉葱、大豆もやし、人参、上白糖、濃口醤油、食塩、白こしょう、てんぷん、ごま油 / えのきたけ、木綿豆腐、薄口醤油、削り節、だし昆布、食塩 / ジョア(ブレナン味)	エネルギー (kcal) 798 たんぱく質(g) 33.8 脂質 (g) 21	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。

5月給食の予約開始日
4月1日(月)から
5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

○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・まふたけ・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・くるみは使用していません。
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