

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	①ごはん ②豚肉の スタミナ生姜炒め ③切干大根と青菜の 中華和え ④イカリングフライ ○牛乳	①精白米 ②豚もも、にら、玉葱、大豆もやし、人参、生姜、にんにく、みりん、濃口醤油、食塩、大豆油 ③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 ④イカリングフライ、大豆油 ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			763	乳 ○
			たんばく質(g)	えび ○
			34.2	
			脂質(g)	
2	①ドッグパン ②鶏むね肉と塩昆布の 和風パスタ 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鶏むね、食塩、白こしょう、塩昆布、スパゲティ、玉葱、小松菜、しめじ、大豆油、バター、濃口醤油、みりん、だし昆布、水 ③豚ミンチ、まめブラスタミンチ、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 ○
			785	乳 ○
			たんばく質(g)	えび ○
			36	
			脂質(g)	
3	①まごはん ②みそカツ ③キャベツと 小松菜のソテー ④ツナビーフン ⑤キャンディチーズ ⑥なめこのすまし汁 ○ジャア (マスカット)	①精白米、大麦 ②豚肩ロース、食塩、白こしょう、薄力粉、パン粉、大豆油、にんにく、白いりごま、赤みそ、上白糖、濃口醤油、ごま油、水 ③キャベツ、人参、小松菜、食塩、白こしょう、大豆油 ④ツナ、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 ⑤キャンディチーズ ⑥なめこ、木綿豆腐、薄口醤油、食塩、削り節、だし昆布、水 ○ジャア (マスカット味)	エネルギー(kcal)	卵 ○
			774	乳 ○
			たんばく質(g)	えび ○
			29.7	
			脂質(g)	
4	①ごはん ②さばの大葉みそだれ ③ピヤマンのゴマ炒め ④じゃがいもの きんぴら ⑤切干大根の煮物 ○牛乳	①精白米 ②さば、しそ、にんにく、生姜、白みそ、上白糖、みりん、料理酒、大豆油 ③きざみ揚げ、青ピーマン、大豆もやし、ごま油、鶏だし、白いりごま、食塩、黒こしょう ④じゃがいも、つきごんにやく、人参、白いりごま、食塩、上白糖、みりん、濃口醤油、大豆油 ⑤切干大根、さつま揚げ、人参、上白糖、濃口醤油、みりん、削り節、だし昆布、水 ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			849	乳 ○
			たんばく質(g)	えび ○
			30.5	
			脂質(g)	
5	①わかめごはん ②冷やしうどん ③かき揚げ ④キャベツのごま和え ⑤冷やしうどんだし ○焼きプリンタルト ○牛乳	①精白米、わかめ ②冷凍うどん、大豆油、オクラ、食塩 ③さつまいも、えび、いか、玉葱、人参、枝豆、青さりのり粉、食塩、薄力粉、てんぷん、大豆油 ④キャベツ、白いりごま、みりん、薄口醤油、削り節、だし昆布 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 ○焼きプリンタルト ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			882	乳 ○
			たんばく質(g)	えび ○
			27.8	
			脂質(g)	
8	①ごはん ②魚のミニエル ③マカロニの ケチャップ炒め ④野菜サラダ ⑤メープルブチケーキ ⑥チキンカレー ○牛乳	①精白米 ②タラ、食塩、白こしょう、薄力粉、バター 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、人参、小松菜 / イタリアンドレッシング (小袋) ⑤メープルブチケーキ ⑥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 ○
			822	乳 ○
			たんばく質(g)	えび ○
			33.8	
			脂質(g)	

令和6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
9	①コッペパン ②牛肉コロッケ ③キャベツの カレーソテー ④チリコンカン ⑤かぼちゃのサラダ ⑥ミニ豆腐プリン ○牛乳	①コッペパン ②牛肉コロッケ、大豆油 ③キャベツ、ツナ、カレー粉、食塩、大豆油 ④金時豆煮、大豆、豚もも、にんにく、赤ワイン、玉葱、パセリ、ケチャップ、チリソース、ウスターソース、タバスコ、食塩、白こしょう、鶏だし、大豆油、水 ⑤かぼちゃ、人参、枝豆、食塩、白こしょう、マヨネーズ ⑥ミニデザート (豆乳プリン) ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			912	乳 ○
			たんばく質(g)	えび ○
			28.6	
			脂質(g)	
10	①ごはん ②魚のおろしあんかけ ③小松菜のおひたし ④じゃがいも、 さつま揚げの煮物 ⑤ひじきのマヨ和え ○ジャア (ストロベリー)	①精白米 ②タラ、料理酒、白こしょう、てんぷん、大豆油、玉葱、大根、しそ、上白糖、濃口醤油、みりん、料理酒、てんぷん、水 ③小松菜、人参、しめじ、薄口醤油、削り節、だし昆布 ④じゃがいも、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 ⑤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 ○ジャア (ストロベリー味)	エネルギー(kcal)	卵 ○
			761	乳 ○
			たんばく質(g)	えび ○
			27.4	
			脂質(g)	
11	①ごはん ②塩肉じゃが ③ししゃものかりん揚げ ④焼きとうもろこし ⑤キャベツのみそ汁 ○牛乳	①精白米 ②豚もも、じゃがいも、人参、玉葱、系ごんにやく、大豆油、料理酒、上白糖、みりん、食塩、白こしょう、削り節、だし昆布、水、レモン果汁 ③ししゃも、生姜、大豆油、黒糖、米酢、水、濃口醤油、料理酒 ④とうもろこし、食塩、白こしょう、バター ⑤キャベツ、玉葱、きざみ揚げ、白みそ、削り節、だし昆布、水 ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			806	乳 ○
			たんばく質(g)	えび ○
			30.5	
			脂質(g)	

8月

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
28	①ごはん ②麻婆豆腐 ③春雨の炒め物 ④揚げえび焼売 ○ジャア (マスカット)	①精白米 ②冷凍豆腐、豚ミンチ、生姜、玉葱、人参、上白糖、赤みそ、白みそ、豆板醤、てんぷん、水、大豆油、鶏ガラスープ、ごま油、水 ③春雨、ベーコン、キャベツ、人参、食塩、上白糖、薄口醤油、大豆油 ④えび焼売、大豆油 ○ジャア (マスカット味)	エネルギー(kcal)	卵 ○
			769	乳 ○
			たんばく質(g)	えび ○
			27.8	
			脂質(g)	
29	①塩昆布の 炊き込みごはん ②きつねうどん ③かぼちゃのかき揚げ ④わかめの酢の物 ⑤きつねうどんだし ○牛乳	①精白米、ごぼう、人参、塩昆布、料理酒、濃口醤油、削り節、だし昆布 ②冷凍うどん、大豆油、しし揚げ、濃口醤油、上白糖、水 ③かぼちゃ、玉葱、にら、人参、いか、えび、薄力粉、てんぷん、食塩、大豆油 ④わかめ、しらす干し、人参、米酢、上白糖、食塩 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 ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			781	乳 ○
			たんばく質(g)	えび ○
			28.3	
			脂質(g)	
30	①ごはん ②ひじき入り卵焼き ③素揚げじゃがいも ④大根サラダ ⑤パジルマカロニ ⑥夏野菜カレー ○牛乳	①精白米 ②豚ミンチ、芽ひじき、鶏卵、玉葱、人参、濃口醤油、料理酒、食塩、上白糖、白こしょう、大豆油 ③じゃがいも、大豆油、食塩 ④大根、チンゲン菜、ホールコーン、キャベツ / 和風ドレッシング (小袋) ⑤マカロニ、玉葱、にんにく、大豆油、ジェノバペースト、食塩、白こしょう ⑥なす、ズッキーニ、玉葱、じゃがいも、いか、ホルトマト、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 ○牛乳	エネルギー(kcal)	卵 ○
			876	乳 ○
			たんばく質(g)	えび ○
			29.2	
			脂質(g)	

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。

7・8月給食の予約開始日

6月1日(土)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・マカミアナツツ・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