

摂津市中学校給食 使用食材一覧表

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
2	①ごはん ②魚の焼い揚げ ③青菜のおかき炒め ④豚じゃが ⑤きなこわらび餅 ⑥ひじきアラ ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②タラ,食塩,白こしょう,薄力粉,青さのり粉,大豆油	805	乳
		③小松菜,大豆もやし,薄口醤油,かつお破片,大豆油	たんぱく質(g)	小麦
		④豚もも,じゃがいも,糸こんにゃく,玉葱,人参,上白糖,みりん,濃口醤油,薄口醤油,大豆油,削り節,水	34.6	えび
		⑤きなこわらび餅 ⑥ひじきアラ ○牛乳	脂質(g)	
3	①黒糖パン ②バタツ風焼きそば ③ツナサラダ ④バイネ ⑤コンソメスープ ○牛乳	①黒糖パン	エネルギー (kcal)	卵
		②豚もも,えび,厚揚げ,大豆もやし,にら,人参,玉葱,中華そば,食塩,白こしょう,オースターソース,上白糖,レモン果汁,ナンプラー,濃口醤油,料理酒,大豆油	800	乳
		③キャベツ,ツナ,ホールコーン,人参/柑橘ドレッシング(小袋)	たんぱく質(g)	小麦
		④バイネ	28.7	えび
		⑤コンソメスープ ○牛乳	脂質(g)	
4	①キムたくごはん ②和風おろしそハンバーグ ③キャベツとコーンの炒め物 ④いもとちくわの天ぷら ⑤人参シリシリ ⑥厚揚げのみそ汁 ○ジョア(プレーン)	①精白米,水,・国産白菜刻みキムチ,たくあん,薄口醤油,ごま油	エネルギー (kcal)	卵
		②ハンバーグ,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	764	乳
		③キャベツ,小松菜,ホールコーン,食塩,白こしょう,大豆油	たんぱく質(g)	小麦
		④焼竹輪,さつまいも,青さのり粉,食塩,薄力粉,大豆油	27.8	えび
		⑤人参,ツナ,料理酒,薄口醤油,大豆油	脂質(g)	
5	①ごはん ②アジフライ ③キャベツと小松菜のソテー ④かぼちゃのそぼろ煮 ⑤ビビチーズ ⑥卵のすまし汁 ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②アジフライ,大豆油/中濃ソース(小袋)	772	乳
		③キャベツ,小松菜,食塩,白こしょう,大豆油	たんぱく質(g)	小麦
		④かぼちゃ,人参,玉葱,かぼちゃ,グリンピース,濃口醤油,上白糖,てんぷん,削り節 だし昆布,大豆油	29.6	えび
		⑤鶏卵,薄口醤油,削り節,だし昆布,食塩,水 ○牛乳	脂質(g)	
6	①ごはん ②ヤニョムチキン ③炒めナムル ④韓国風かき揚げ ⑤キムチハリハリ ○アンドミル	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②鶏もも,食塩,白こしょう,料理酒,てんぷん,大豆油,ケチャップ,コチジャン	833	乳
		③キャベツ,人参,上白糖,米酢,食塩,濃口醤油,唐辛子パウダー,ごま油	たんぱく質(g)	小麦
		④玉葱,人参,ホールコーン,大豆,薄力粉,食塩,白こしょう,ガーリックパウダー,コチジャン,大豆油	29.7	えび
		⑤切干大根,白菜キムチ,米酢,上白糖,濃口醤油,大豆油,豆板醤 ○アンドミル	脂質(g)	
9	①ごはん ②ハ宝菜 ③春巻 ④ごぼうと豆のサラダ ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②豚もも,生姜,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,水	803	乳
		③春巻,大豆油	たんぱく質(g)	小麦
		④ごぼう,大豆,ホールコーン,人参,上白糖,濃口醤油,食塩,白こしょう,フレンチドレッシング	30.5	えび
		○牛乳	脂質(g)	
10	①ミルクパン ②秋なすのミートソーススパゲティ ③フライドポテト ④大根のツナ和え ⑤ミニ白ごまプリン ○牛乳	①ミルクパン	エネルギー (kcal)	卵
		②スバゲティ,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,食塩,白こしょう,大豆油	889	乳
		③じゃがいも,大豆油,食塩,白こしょう	たんぱく質(g)	小麦
		④大根,ツナ,上白糖,濃口醤油,食塩	27.6	えび
		⑤ミニ白ごまプリン ○牛乳	脂質(g)	
11	①ごはん ②豚のねぎソースかけ ③野菜のごま炒め ④高野豆腐の含め煮 ⑤キャベツのゆかり和え ⑥さつまいものみそ汁 ○ジョア(ストロベリー)	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②さば,食塩,白こしょう,てんぷん,大豆油,青葱,玉葱,生姜,料理酒,米酢,濃口醤油	898	乳
		③小松菜,大豆もやし,ごま油,鶏だし,白いりごま,黒こしょう,食塩	たんぱく質(g)	小麦
		④高野豆腐,玉葱,人参,椎茸,枝豆,上白糖,みりん,薄口醤油,削り節 だし昆布,てんぷん	32.4	えび
		⑤キャベツ,食塩,ゆかり粉	脂質(g)	
12	①ごはん ②照焼チキン ③小松菜のおひたし ④五目焼きビーフン ⑤じゃがいものごま揚げ ⑥花魁のすまし汁 ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②鶏もも,生姜,料理酒,濃口醤油,大豆油,みりん,濃口醤油,上白糖,水,てんぷん	773	乳
		③小松菜,人参,薄口醤油,削り節 だし昆布	たんぱく質(g)	小麦
		④ビーフン,豚もも,生姜,料理酒,濃口醤油,玉葱,人参,青ピーマン,上白糖,薄口醤油,ごま油,大豆油	33.6	えび
		⑤じゃがいも,てんぷん,大豆油,上白糖,濃口醤油,白いりごま	脂質(g)	
13	①麦ごはん ②フィッシュフライ ③和風スパゲティ ④大根サラダ ⑤カスタードブチケーキ ⑥カミカミ根菜和風カレー ○ジョア(マスカット)	①精白米,大麦	エネルギー (kcal)	卵
		②タラ,食塩,白こしょう,薄力粉,パン粉,大豆油	814	乳
		③スパゲティ,しめじ,小松菜,薄口醤油,食塩,白こしょう,大豆油	たんぱく質(g)	小麦
		④大根,ホールコーン,キャベツ/イタリアンドレッシング(小袋)	31.2	えび
		⑤カスタードブチケーキ ⑥鶏ミンチ,玉葱,人参,筋水煮,ごぼう,米酢,にんにく,生姜,カレーフレーク,薄口醤油,食塩,白こしょう,赤ワイン,大豆油,削り節,だし昆布,水 ○ジョア(マスカット味)	脂質(g)	

令和6年9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
17	①ごはん ②すき焼き ③キャベツのゆず胡椒炒め ④みたらし団子 ⑤大根のすまし汁 ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②牛肩ロース,焼き豆腐,糸こんにゃく,麩,玉葱,白菜,えきたけ,上白糖,濃口醤油,大豆油	793	乳
		③キャベツ,小松菜,人参,大豆もやし,みりん,料理酒,ゆずこしょう,食塩,ごま油	たんぱく質(g)	小麦
		④白玉団子,上白糖,濃口醤油,てんぷん	27.7	えび
		⑤大根,きざみ揚げ,薄口醤油,食塩,削り節,だし昆布,水 ○牛乳	脂質(g)	
18	①ごはん ②魚の甘辛揚げ ③こぶさいも ④生揚げの煮物 ⑤なすのみそ汁 ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②タラ,生姜,料理酒,てんぷん,大豆油,上白糖,料理酒,濃口醤油,白いりごま	770	乳
		③じゃがいも,バセリ,食塩,白こしょう	たんぱく質(g)	小麦
		④厚揚げ,しめじ,人参,玉葱,チンゲン菜,削り節 だし昆布,料理酒,みりん,上白糖,薄口醤油,食塩	33.1	えび
		⑤大豆,芽ひじき,つきこんにゃく,人参,枝豆,上白糖,みりん,濃口醤油,削り節 だし昆布 ○牛乳	脂質(g)	
19	①ごはん ②ねぎ塩豚丼の具 ③かき揚げ ④キャラメルポテト ⑤中華スープ ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②豚もも,食塩,ごま油,にんにく,白葱,ごま油,大豆もやし,小松菜,料理酒,レモン果汁,白こしょう,てんぷん,水	871	乳
		③かぼちゃ,かえりちりめん,玉葱,人参,枝豆,青さのり粉,食塩,薄力粉,てんぷん,大豆油	たんぱく質(g)	小麦
		④さつまいも,大豆油,上白糖,バター	30.9	えび
		⑤木綿豆腐,玉葱,薄口醤油,食塩,白こしょう,鶏ガラスープ,水 ○牛乳	脂質(g)	
20	①ごはん ②スペイン風オムレツ ③ほうれん草とツナのソテー ④混ぜたらチンライスの具 ⑤切干大根のサラダ ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②鶏卵,豚ミンチ,じゃがいも,玉葱,牛乳,食塩,白こしょう,大豆油,ケチャップ	827	乳
		③ほうれん草,玉葱,ツナ,薄口醤油,食塩,白こしょう,大豆油	たんぱく質(g)	小麦
		④鶏ミンチ,まめプラスミンチ,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,白こしょう,大豆油	35.6	えび
		⑤切干大根,キャベツ,人参,米酢,上白糖,濃口醤油,ごま油 ○牛乳	脂質(g)	
24	①ツイストパン ②豚肉のマリアソース炒め ③キャベツソテー ④ペペロンチーノ ⑤さつまいも大豆のかりんとう ⑥もやしのスープ ○牛乳	①ツイストパン	エネルギー (kcal)	卵
		②豚肩ロース,食塩,生姜,てんぷん,大豆油,玉葱,赤パプリカ,青ピーマン,トマトピューレ,コンソメ,上白糖,ウスターソース,水	831	乳
		③キャベツ,ホールコーン,食塩,白こしょう,大豆油	たんぱく質(g)	小麦
		④スバゲティ,玉葱,小松菜,大豆油,にんにく,白ワイン,食塩,唐辛子,黒こしょう	28.7	えび
		⑤さつまいも,大豆油,大豆,大豆油,黒糖,上白糖,米酢,食塩,水	脂質(g)	
25	①ごはん ②うどん ③じゃがいものさんびら ④揚げ餃子 ⑤カレーうどんだし ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②冷凍うどん,大豆油,青葱	839	乳
		③じゃがいも,つきこんにゃく,人参,さつまいも,白いりごま,白いりごま,食塩,上白糖,みりん,濃口醤油,大豆油	たんぱく質(g)	小麦
		④鉄板餃子,大豆油	27.5	えび
		⑤牛肩ロース,赤ワイン,玉葱,人参,カレーフレーク,カレー粉,みりん,薄口醤油,濃口醤油,白こしょう,てんぷん,削り節,だし昆布,水,大豆油 ○牛乳	脂質(g)	
26	①ごはん ②豚肉の生姜炒め ③ししゃもの天ぷら ④三色ナムル ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②豚もも,生姜,薄口醤油,玉葱,人参,チンゲン菜,上白糖,みりん,濃口醤油,大豆油	768	乳
		③ししゃも,食塩,薄力粉,大豆油	たんぱく質(g)	小麦
		④小松菜,人参,大豆もやし,上白糖,米酢,濃口醤油,食塩,唐辛子パウダー,ごま油	32.7	えび
		○牛乳	脂質(g)	
27	①ごぼうと薄揚げの炊き込みごはん ②魚の西京焼き ③炒めビーフン ④豆腐と豚肉の炒め物 ⑤お米でりんごタルト ○牛乳	①精白米,ごぼう,人参,きざみ揚げ,薄口醤油,みりん,食塩,だし昆布	エネルギー (kcal)	卵
		②タラ,生姜,大豆油,白みそ,みりん,上白糖,料理酒,濃口醤油	772	乳
		③豚もも,料理酒,濃口醤油,ビーフン,キャベツ,玉葱,人参,オースターソース,大豆油,食塩,白こしょう,濃口醤油,ごま油	たんぱく質(g)	小麦
		④小松菜,人参,木綿豆腐,豚もも,生姜,食塩,白こしょう,料理酒,上白糖,濃口醤油,ごま油,大豆油	34	えび
		⑤りんごのタルト ○牛乳	脂質(g)	
30	①ごはん ②揚げ魚の野菜あんかけ ③野菜の甘酢和え ④さんびらごぼう ⑤かぼちゃの甘煮 ⑥豆腐のみそ汁 ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②アジ,食塩,白こしょう,てんぷん,大豆油,玉葱,人参,濃口醤油,食塩,料理酒,みりん,削り節 だし昆布,てんぷん,大豆油	815	乳
		③小松菜,大豆もやし,濃口醤油,上白糖,米酢	たんぱく質(g)	小麦
		④ごぼう,つきこんにゃく,人参,豚もも,白いりごま,上白糖,みりん,濃口醤油,大豆油	36.2	えび
		⑤かぼちゃ,上白糖,みりん,濃口醤油,削り節 だし昆布	脂質(g)	

給食の申し込み方法

①学校で用紙を受け取る！

「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。

9月給食の予約開始日

8月1日(木)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・マカダミアナッツ・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