

摂津市中学校給食 使用食材一覧表

令和6年12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
2(月)	①ごはん ②カレー風味からあげ ②野菜とマカロニのソテー ③切干大根とツナの和え物 ④照焼こんにゃく ○牛乳	①精白米	エネルギー(kcal)	卵
		②鶏もも,食塩,黒こしょう,カレー粉,でんぶん,大豆油		乳
		②キャベツ,小松菜,マカロニ,食塩,白こしょう,大豆油	753	小麦
		③切干大根,ツナ,人参,白菜,米酢,上白糖,濃口醤油,食塩	たんばく質(g)	えび
		④板こんにゃく,ごま油,米酢,濃口醤油,上白糖	33	
3(火)	①コッペパン ②魚のチリソースがけ ②フライドポテト ③野菜サラダ ④りんごブチケーキ ⑤コンソメスープ ○牛乳	①コッペパン	エネルギー(kcal)	卵
		②タラ,食塩,白こしょう,でんぶん,大豆油,玉葱,ケチャップ,チリソース,上白糖,料理酒,濃口醤油,でんぶん,大豆油	809	乳
		②じゃがいも,食塩,白こしょう,大豆油		小麦
		③キャベツ,ホールコーン,大豆もやし,人参 / イタリアンドレッシング(小袋)	たんばく質(g)	えび
		④りんごブチケーキ	29.6	
4(水)	①ごはん ②豚じゃが ③油揚げ入り野菜炒め ④イカリングフライ ⑤大根のみそ汁 ○ジョア(ストロベリー)	①精白米	エネルギー(kcal)	卵
		②豚もも,じゃがいも,玉葱,人参,上白糖,みりん,濃口醤油,薄口醤油,削り節,だし昆布,大豆油		乳
		③きざみ揚げ,キャベツ,玉葱,大豆もやし,小松菜,上白糖,濃口醤油,食塩,白こしょう,でんぶん,ごま油	757	小麦
		④イカリングフライ,大豆油	たんばく質(g)	えび
		⑤大根,人参,白みそ,削り節,だし昆布,水	31.7	
5(木)	①麦ごはん ②さばのねぎソースがけ ②炒めナムル ③いもとちくわの天ぷら ④きんぴらごぼう ○大豆ふりかけ ○牛乳	①精白米,大麦	エネルギー(kcal)	卵
		②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		乳
		②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	937	小麦
		③焼竹輪,さつまいも,青さのり粉,食塩,薄力粉,大豆油	たんばく質(g)	えび
		④ごぼう,人参,白いりごま,上白糖,みりん,濃口醤油,大豆油	29.6	
6(金)	①ごぼうと薄揚げの炊き込みごはん ②うどん ③かき揚げ ④キャベツのごま和え ⑤わかめうどん ○ミニオレンジゼリー ○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冷凍うどん,大豆油,青葱		乳
		③えび,かえりちりめん,いか,玉葱,人参,枝豆,青さのり粉,食塩,薄力粉,でんぶん,大豆油	832	小麦
		④キャベツ,小松菜,白いりごま,みりん,薄口醤油,削り節,だし昆布	たんばく質(g)	えび
		⑤わかめ,かまぼこ,みりん,濃口醤油,上白糖,削り節,だし昆布,水	28.5	
7(月)	①ごはん ②スペイン風オムレツ ②キャベツと小松菜のソテー ③混ぜたらチキンライスの具 ④キャラメルポテト ○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		乳
		②キャベツ,小松菜,食塩,白こしょう,大豆油	866	小麦
		③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	たんばく質(g)	えび
		④さつまいも,大豆油,上白糖,バター	32.6	

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
10(火)	①ドッグパン ②ソース焼きそば ③ししゃもの磯辺揚げ ④キャンディチーズ ⑤卵のスープ ○牛乳	①ドッグパン	エネルギー(kcal)	卵
		②中華そば,豚もも,キャベツ,人参,玉葱,チンゲン菜,ウスターソース,とんかつソース,濃口醤油,でんぶん,食塩,白こしょう,大豆油	814	乳
		③ししゃも,薄力粉,青さのり粉,大豆油		小麦
		④キャンディチーズ	たんばく質(g)	えび
		⑤玉葱,鶏卵,薄口醤油,食塩,鶏ガラスープ,でんぶん,水	32.2	
11(水)	①ごはん ②魚のムニエル ②煮揚げさつま ③春雨サラダ ④白菜のコンソメ煮 ⑤大根カレー ○アシドミルク	①精白米	エネルギー(kcal)	卵
		②タラ,食塩,白こしょう,薄力粉,バター		乳
		②さつまいも,大豆油,食塩	819	小麦
		③春雨,キャベツ,人参 / 和風ドレッシング(小袋)	たんばく質(g)	えび
		④白菜,食塩,白こしょう,濃口醤油,コンソメ	29.3	
12(木)	①ごはん ②揚げ魚の野菜あんかけ ②こぶきいも ③キャベツのゆず胡椒炒め ④五目豆煮 ⑤豆腐のみそ汁 ○お魚ふりかけ ○牛乳	①精白米	エネルギー(kcal)	卵
		②タラ,食塩,白こしょう,でんぶん,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,でんぶん,大豆油		乳
		②じゃがいも,食塩,白こしょう	769	小麦
		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	たんばく質(g)	えび
		④大豆,芽ひじき,つきこんにゃく,枝豆,上白糖,みりん,濃口醤油,削り節,だし昆布	34.9	
13(金)	①ごはん ②八宝菜 ③炒めビーフン ④チキンナゲット ○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,でんぶん,大豆油,鶏ガラスープ,水		乳
		③ツナ,ビーフン,キャベツ,玉葱,人参,小松菜,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	790	小麦
		④チキンナゲット,大豆油,ケチャップ	たんばく質(g)	えび
		○牛乳	36.6	
16(月)	①ごはん ②ローストチキン ②ハンバーグ ②小松菜とコーンのソテー ③スパゲティサラダ ④チョコタルト ○ジョア(マスカット)	①精白米	エネルギー(kcal)	卵
		②鶏もも,食塩,白ワイン,上白糖,赤ワイン,濃口醤油,みりん,にんにく,生姜,水		乳
		②ハンバーグ,大豆油,ケチャップ	863	小麦
		②小松菜,大豆もやし,ホールコーン,人参,食塩,白こしょう,大豆油	たんばく質(g)	えび
		③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	27.8	

給食の申し込み方法

①学校で用紙を受け取るう！

「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。



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。

12月給食の予約開始日

11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・マカミアナツ・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