

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
9(水)	①ごはん ②豚豚風甘酢煮 ③豆腐のチャンプル ④こんにゃくの びり炒め ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②豚肩ロース、生姜、濃口醤油、てんぷん、大豆油、玉葱、菊水煮、人参、チンゲン菜、上白糖、米酢、濃口醤油、鶏ガラスープ、大豆油	823	小麦
		③木綿豆腐、ツナ、キャベツ、人参、小松菜、上白糖、濃口醤油、食塩、てんぷん、ごま油	たんぱく質(g)	えび
		④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	29.8	
		○牛乳	脂質(g)	
10(木)	①ごはん ②魚のおろしあんかけ ③もやしのごま和え ④がんもどき入り煮物 ⑤きんぴら餅 ⑥花魁のすまし汁 ○牛乳	①精白米、菊水煮、人参、薄口醤油、料理酒、食塩、削り節、だし昆布	エネルギー (kcal)	卵
		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	785	小麦
		③大豆もやし、小松菜、白いりごま、みりん、薄口醤油	たんぱく質(g)	えび
		④がんもどき、人参、じゃがいも、板こんにゃく、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	32.1	
		⑤きんぴら餅 ⑥花魁、木綿豆腐、薄口醤油、削り節、だし昆布、食塩、水	脂質(g)	
11(金)	①ごはん ②鶏肉の唐揚げ ③小松菜と コーンのソー ④じゃがいもの きんぴら ⑤メープルブチケーキ ⑥キャベツのみそ汁 ○ジョア (ストロベリー)	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②鶏もも、生姜、にんにく、料理酒、濃口醤油、煎粉、大豆油	778	小麦
		③小松菜、大豆もやし、ホールコーン、食塩、白こしょう、大豆油	たんぱく質(g)	えび
		④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	31.7	
		⑤メープルブチケーキ ⑥キャベツ、玉葱、さざみ揚げ、白みそ、削り節、だし昆布、水	脂質(g)	
14(月)	①ごはん ②韓国風すきやき ③揚げチヂミ ④キャベツと ツナの炒めもの ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②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、小松菜、焼竹輪、りんごクリーム、白菜キムチ、濃口醤油、上白糖、ごま油	791	小麦
		③にら、玉葱、えび、人参、薄力粉、てんぷん、食塩、コンソメ、大豆油、水	たんぱく質(g)	えび
		④キャベツ、ツナ、人参、濃口醤油、みりん、大豆油	31.8	
		○牛乳	脂質(g)	
15(火)	①バーガーパン ②チーズ入り ミンチカツ ③パジルスパゲティ ④キャベツと ハムのサラダ ⑤ブチシュ ⑥オニオンスープ ○牛乳	①バーガーパン	エネルギー (kcal)	卵
		②チーズ入りミンチカツ、大豆油	859	小麦
		③スパゲティ、えのきたけ、玉葱、にんにく、オリーブオイル、ジェノパペスト、食塩、黒こしょう	たんぱく質(g)	えび
		④キャベツ、人参、小松菜、ローズハム / イタリアンドレッシング (小袋)	27.6	
		⑤ブチシュ ⑥玉葱、人参、パセリ、薄口醤油、コンソメ、食塩、白こしょう	脂質(g)	
16(水)	①ごはん ②さばの大葉みそだれ ③小松菜の和え物 ④春雨の炒め物 ⑤大豆と じゃこのごまがらめ ○アシドミルク	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		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	853	小麦
		③小松菜、人参、濃口醤油、みりん	たんぱく質(g)	えび
		④春雨、ベーコン、キャベツ、人参、食塩、上白糖、薄口醤油、大豆油	28.6	
		⑤かえりちりめん、大豆油、大豆、薄力粉、大豆油、白いりごま、上白糖、濃口醤油	脂質(g)	
17(木)	①ごはん ②豚じゃが ③油揚げ入り野菜炒め ④うずら卵の醤油煮 ⑤わかめのみそ汁 ⑥減塩のり佃煮 ○牛乳	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	761	小麦
		③さざみ揚げ、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	たんぱく質(g)	えび
		④うずら卵水煮、上白糖、濃口醤油、料理酒、水	31.4	
		⑤大根、わかめ、白みそ、削り節、だし昆布、水	脂質(g)	
18(金)	①ごはん ②さわらの スタミナごま揚げ ③キャベツのゆかり和え ④厚揚げの きのこあんかけ ⑤塩こうじの芽きんぴら ⑥白菜のすまし汁 ○ジョア (マスカット)	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②さわら、にんにく、濃口醤油、みりん、料理酒、てんぷん、白いりごま、大豆油	764	小麦
		③キャベツ、食塩、ゆかり粉	たんぱく質(g)	えび
		④厚揚げ、生姜、しめじ、玉葱、人参、濃口醤油、削り節、だし昆布、食塩、白こしょう、てんぷん、大豆油	30.1	
		⑤おつゆ鮭、白菜、薄口醤油、削り節、だし昆布、食塩、水	脂質(g)	

令和7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
21(月)	①ごはん ②ハンバーグ ③マッシュポテト ④卵入り野菜炒め ⑤ひじきのマヨ和え ⑥ハンバーグソース ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②ハンバーグ、大豆油	844	小麦
		③じゃがいも、食塩、白こしょう、牛乳、バター	たんぱく質(g)	えび
		④キャベツ、小松菜、鶏卵、人参、濃口醤油、食塩、白こしょう、大豆油	28.9	
		⑤芽ひじき、ツナ、人参、ホールコーン、薄口醤油、みりん、上白糖、マヨネーズ、白いりごま	脂質(g)	
22(火)	①ドッグパン ②ソース焼きそば ③鶏肉のバジル炒め ④キャディチーズ 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、てんぷん、食塩、白こしょう、大豆油	810	小麦
		③鶏もも、じゃがいも、大豆油、ジェノパペスト、白ワイン、オリーブオイル、食塩、濃口醤油、白こしょう	たんぱく質(g)	えび
		④キャディチーズ	35.7	
		⑤玉葱、人参、鶏卵、薄口醤油、食塩、鶏ガラスープ、てんぷん	脂質(g)	
23(水)	①ごはん ②みそカツ ③五目焼きビーフン ④のり塩ポテト ○ジョア (プレーン)	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		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	817	小麦
		③キャベツ、食塩	たんぱく質(g)	えび
		④ビーフン、豚もも、玉葱、人参、青ピーマン、上白糖、薄口醤油、ごま油、大豆油	27.2	
		⑤じゃがいも、大豆油、青さのり粉、食塩、白こしょう	脂質(g)	
24(木)	①ごま鮭ごはん(小盛) ②きつねうどん ③ちくわ天と 野菜かき揚げ ④キャベツの おかか和え ⑤きつねうどんだし ○みかんゼリー ○牛乳	①精白米、鮭はぐし、白いりごま、薄口醤油、食塩、水	エネルギー (kcal)	卵
		②冷凍うどん、大豆油、すし揚げ、濃口醤油、上白糖、水	874	小麦
		③焼竹輪、ごぼう、人参、玉葱、枝豆、大豆、薄力粉、食塩、大豆油	たんぱく質(g)	えび
		④キャベツ、かつお破片、薄口醤油	29.5	
		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	脂質(g)	
25(金)	①ごはん ②魚のカレーあんかけ ③素揚げさつま ④ツナと野菜の からし酢和え ⑤ごぼうと豆のサラダ ⑥大根のすまし汁 ○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、さやいんげん、料理酒、食塩、濃口醤油、みりん、カレー粉、てんぷん、削り節、だし昆布、大豆油	857	小麦
		③さつま、大豆、大豆油、食塩	たんぱく質(g)	えび
		④ツナ、人参、大豆もやし、キャベツ、春雨、大豆油、米酢、上白糖、薄口醤油、からし粉、食塩、白こしょう	34.8	
		⑤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	脂質(g)	
28(月)	①ごはん ②チキン南蛮 ③じゃがいものサラダ ④キャベツの ゆず胡椒炒め ⑤大根のツナ和え ○牛乳	①精白米	エネルギー (kcal)	卵
		②鶏もも、にんにく、生姜、濃口醤油、料理酒、白こしょう、てんぷん、大豆油、ごま油、濃口醤油、米酢、上白糖、豆板醤、てんぷん、水 / タルタルソース (小袋)	802	小麦
		③じゃがいも、人参、食塩、米酢、料理酒、上白糖、白こしょう	たんぱく質(g)	えび
		④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	31.6	
		⑤大根、ツナ、上白糖、濃口醤油、食塩	脂質(g)	
30(水)	①麦ごはん ②イワシフライ ③ペペロンチーノ ④野菜サラダ ⑤バイン缶 ⑥ボックカレー ○牛乳	①精白米、大麦	エネルギー (kcal)	卵
		②いわし、食塩、白こしょう、薄力粉、パン粉、大豆油	852	小麦
		③スパゲティ、玉葱、小松菜、オリーブオイル、にんにく、白ワイン、食塩、唐辛子、黒こしょう	たんぱく質(g)	えび
		④キャベツ、ホールコーン、大豆もやし、人参 / 青じそドレッシング (小袋)	32.1	
		⑤バイン缶 ⑥豚もも、にんにく、生姜、じゃがいも、玉葱、人参、カレーフレーク、カレー粉、とんかつソース、食塩、白こしょう、大豆油、水	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」が学校から配送されます。

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。

4月給食の予約開始日

3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