




摂津市中学校給食 使用食材一覧表

平成30年12月
摂津市教育委員会

3日			4日			5日			6日																																																																																																		
ひじきごはん 精白米 筍水煮 人参 芽ひじき 薄口醤油 上白糖 みりん 食塩 肉うどん 【うどん】 冷凍うどん 大豆油 青葱 【具】 豚もも きざみ揚げ 料理酒 しょうが 玉葱 干椎茸 みりん 上白糖 濃口醤油 削り節 だし昆布 海藻サラダ キャベツ きゅうり 人参 コーン 海藻ミックス 和風たまねぎドレッシング (小袋) いかの薬味焼き イカ 赤みそ コチジャン 料理酒 にんにく 上白糖 濃口醤油 牛乳			おきつパン フィッシュフライ ホキ 食塩 こしょう 小麦粉 鶏卵 パン粉 大豆油 中濃ソース (小袋) キャベツのカレーソテー キャベツ コーン カレー粉 食塩 大豆油 パジルスバゲティ スバゲティ ぶなしめじ 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 薄口醤油 濃口醤油 ビーンスターマト 大豆 ベーコン 玉葱 人参 クチャップ トマトピューレ ウスターソース 上白糖 食塩 こしょう 鶏だし 大豆油 タマゴスープ 鶏卵 玉葱 人参 薄口醤油 こしょう 削り節 牛乳			ごはん カレー風味からあげ 鶏もも 食塩 黒こしょう カレー粉 でんぶん 大豆油 ブロッコリーの土佐煮 ブロッコリー 糸かつお みりん 薄口醤油 削り節 だし昆布 野菜炒め シーチキンフレーク キャベツ 玉葱 チンゲン菜 人参 濃口醤油 みりん 食塩 こしょう 大豆油 温州みかんゼリー わかめと玉ねぎのみそ汁 玉葱 わかめ きざみ揚げ 白みそ 削り節 だし昆布 牛乳			ごはん 牛肉のブルゴ風甘辛炒め 牛肉ロース 人参 ピーマン しょうが にんにく 白いりごま 濃口醤油 上白糖 ごま油 炒でキャベツ キャベツ 食塩 三色ナムル ほうれん草 人参 大豆もやし 上白糖 米酢 濃口醤油 食塩 一味とうがらし ごま油 揚げえび焼売 えび焼売 大豆油 牛乳			エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	764	34.8	16.3	865	40.7	19.8	779	35.6	20.4	866	25.8	35.5	7日			10日			11日			12日			ごはん 豚しゃぶサラダ 豚もも 料理酒 キャベツ 人参 わかめ きゅうり パンパンジードレッシング (小袋) ほうれん草とコーンの炒め物 ほうれん草 大豆もやし 玉葱 コーン パター 濃口醤油 大豆油 食塩 こしょう ハイン缶 大根カレー 鶏ミンチ しょうが にんにく 赤ワイン 大根 玉葱 人参 カレーフレーク 大豆油 ウスターソース 食塩 こしょう 削り節 だし昆布 牛乳			ごはん かぼちゃと海鮮のかき揚げ かぼちゃ ちりめん むきえび イカ 料理酒 玉葱 ごぼう 人参 青のり粉 食塩 小麦粉 でんぶん 大豆油 大豆の五目マーボー 大豆水煮 豚ミンチ しょうが にんにく 豆板醤 人参 じゃがいも でんぶん ピーマン 干椎茸 大豆油 ごま油 濃口醤油 赤みそ みりん こしょう 削り節 国産製ゼリー かき汁 きざみ揚げ 人参 大根 こんにゃく 里芋 青葱 赤みそ 白みそ 酒粕 薄口醤油 削り節 だし昆布 牛乳			パニーニ 白身魚のバーベキューソース ホキ 白ワイン 食塩 こしょう でんぶん 大豆油 りんごクリーム 玉葱 しょうが にんにく 上白糖 料理酒 濃口醤油 鶏だし さつま芋フライ さつまいも でんぶん 大豆油 食塩 こしょう もやしと豆腐のバター炒め 大豆もやし 豆腐 小松菜 食塩 こしょう パター 濃口醤油 眞桃缶 ビーフシチュー 玉葱 大豆油 牛肉ロース じゃがいも 人参 ビーフシチューフレーク 赤ワイン トマトピューレ クチャップ ウスターソース 生クリーム 食塩 こしょう 牛乳			ごはん ぶり大根 ブリ 料理酒 しょうが 食塩 でんぶん 大豆油 大根 白葱 上白糖 濃口醤油 削り節 だし昆布 かぼちゃのそぼろあんかけ 豚ミンチ 人参 玉葱 かぼちゃ さやいんげん 濃口醤油 上白糖 でんぶん 削り節 だし昆布 大豆油 みたらし団子 白玉団子 黒糖 上白糖 濃口醤油 でんぶん ゆばのすまし汁 乾燥ゆば わかめ 人参 薄口醤油 削り節 だし昆布 牛乳			エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	804	34.6	23.2	836	33.7	21.1	776	28.5	26.2	921	33.5	24.1	13日			14日			<div data-bbox="842 1384 1476 1825" data-label="Complex-Block"> <p>“しっかり手洗い”で冬を元気に過ごそう!</p> <p>風邪やインフルエンザ、ノロウイルスが猛威を振るう季節になりました。原因となる菌やウイルスは目に見えませんが、ドアノブや手すりなどあちこちにくっついており、それが手に付くと口や鼻から体内に入って感染します。しっかり手を洗うこと</p>  <div data-bbox="853 1556 1468 1825"> <p>こんな時は忘れずに!</p> <ul style="list-style-type: none"> 外から帰った時 食事の前 トイレの後 動物を触った後 <p>しっかり手を洗うには...</p> <ol style="list-style-type: none"> 手をぬらしたら、せっけんをつけて、 手の甲、指の間、指先・爪の間、親指、手首をしっかりとこすり洗いする。 流水で十分に洗い流す。 清潔なハンカチやタオル、ペーパータオルで水 </div> </div>						エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	858	26.2	26.7	819	36.0	21.9
エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)																																																																																																
764	34.8	16.3	865	40.7	19.8	779	35.6	20.4	866	25.8	35.5																																																																																																
7日			10日			11日			12日																																																																																																		
ごはん 豚しゃぶサラダ 豚もも 料理酒 キャベツ 人参 わかめ きゅうり パンパンジードレッシング (小袋) ほうれん草とコーンの炒め物 ほうれん草 大豆もやし 玉葱 コーン パター 濃口醤油 大豆油 食塩 こしょう ハイン缶 大根カレー 鶏ミンチ しょうが にんにく 赤ワイン 大根 玉葱 人参 カレーフレーク 大豆油 ウスターソース 食塩 こしょう 削り節 だし昆布 牛乳			ごはん かぼちゃと海鮮のかき揚げ かぼちゃ ちりめん むきえび イカ 料理酒 玉葱 ごぼう 人参 青のり粉 食塩 小麦粉 でんぶん 大豆油 大豆の五目マーボー 大豆水煮 豚ミンチ しょうが にんにく 豆板醤 人参 じゃがいも でんぶん ピーマン 干椎茸 大豆油 ごま油 濃口醤油 赤みそ みりん こしょう 削り節 国産製ゼリー かき汁 きざみ揚げ 人参 大根 こんにゃく 里芋 青葱 赤みそ 白みそ 酒粕 薄口醤油 削り節 だし昆布 牛乳			パニーニ 白身魚のバーベキューソース ホキ 白ワイン 食塩 こしょう でんぶん 大豆油 りんごクリーム 玉葱 しょうが にんにく 上白糖 料理酒 濃口醤油 鶏だし さつま芋フライ さつまいも でんぶん 大豆油 食塩 こしょう もやしと豆腐のバター炒め 大豆もやし 豆腐 小松菜 食塩 こしょう パター 濃口醤油 眞桃缶 ビーフシチュー 玉葱 大豆油 牛肉ロース じゃがいも 人参 ビーフシチューフレーク 赤ワイン トマトピューレ クチャップ ウスターソース 生クリーム 食塩 こしょう 牛乳			ごはん ぶり大根 ブリ 料理酒 しょうが 食塩 でんぶん 大豆油 大根 白葱 上白糖 濃口醤油 削り節 だし昆布 かぼちゃのそぼろあんかけ 豚ミンチ 人参 玉葱 かぼちゃ さやいんげん 濃口醤油 上白糖 でんぶん 削り節 だし昆布 大豆油 みたらし団子 白玉団子 黒糖 上白糖 濃口醤油 でんぶん ゆばのすまし汁 乾燥ゆば わかめ 人参 薄口醤油 削り節 だし昆布 牛乳			エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	804	34.6	23.2	836	33.7	21.1	776	28.5	26.2	921	33.5	24.1	13日			14日			<div data-bbox="842 1384 1476 1825" data-label="Complex-Block"> <p>“しっかり手洗い”で冬を元気に過ごそう!</p> <p>風邪やインフルエンザ、ノロウイルスが猛威を振るう季節になりました。原因となる菌やウイルスは目に見えませんが、ドアノブや手すりなどあちこちにくっついており、それが手に付くと口や鼻から体内に入って感染します。しっかり手を洗うこと</p>  <div data-bbox="853 1556 1468 1825"> <p>こんな時は忘れずに!</p> <ul style="list-style-type: none"> 外から帰った時 食事の前 トイレの後 動物を触った後 <p>しっかり手を洗うには...</p> <ol style="list-style-type: none"> 手をぬらしたら、せっけんをつけて、 手の甲、指の間、指先・爪の間、親指、手首をしっかりとこすり洗いする。 流水で十分に洗い流す。 清潔なハンカチやタオル、ペーパータオルで水 </div> </div>						エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	858	26.2	26.7	819	36.0	21.9																																																
エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)																																																																																																
804	34.6	23.2	836	33.7	21.1	776	28.5	26.2	921	33.5	24.1																																																																																																
13日			14日			<div data-bbox="842 1384 1476 1825" data-label="Complex-Block"> <p>“しっかり手洗い”で冬を元気に過ごそう!</p> <p>風邪やインフルエンザ、ノロウイルスが猛威を振るう季節になりました。原因となる菌やウイルスは目に見えませんが、ドアノブや手すりなどあちこちにくっついており、それが手に付くと口や鼻から体内に入って感染します。しっかり手を洗うこと</p>  <div data-bbox="853 1556 1468 1825"> <p>こんな時は忘れずに!</p> <ul style="list-style-type: none"> 外から帰った時 食事の前 トイレの後 動物を触った後 <p>しっかり手を洗うには...</p> <ol style="list-style-type: none"> 手をぬらしたら、せっけんをつけて、 手の甲、指の間、指先・爪の間、親指、手首をしっかりとこすり洗いする。 流水で十分に洗い流す。 清潔なハンカチやタオル、ペーパータオルで水 </div> </div>																																																																																																					
エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)																																																																																																						
858	26.2	26.7	819	36.0	21.9																																																																																																						

○給食は、卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・そば・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・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。

