

摂津市中学校給食 使用食材一覧表

平成31年3月
摂津市教育委員会

1日			4日			5日			6日		
高野豆腐のちらし寿司 【ごはん】 【具】 高野豆腐 れんこん 干椎茸 菊水煮 人参 削り節 だし昆布 上白糖 濃口醤油 みりん 米酢 錦糸卵 さわらの生煮煮 さわら しょうが 上白糖 みりん 料理酒 濃口醤油 ごぼうの甘辛煮 ごぼう しょうが 上白糖 みりん 料理酒 濃口醤油 チンゲン菜炒め チンゲン菜 しめじ 食塩 こしょう 大豆油 三色花ゼリー 牛乳			赤飯 小豆水煮 精白米 食塩 もち赤米 鶏肉のから揚げ 鶏もも 食塩 こしょう でんぷん 大豆油 キャベツソテー キャベツ 大豆油 食塩 こしょう えびとじゃがいものチリソース えびのフリッター ジャがいも でんぷん 大豆油 玉葱 パセリ ケチャップ チリソース 上白糖 料理酒 食塩 こしょう 濃口醤油 黄桃缶 花ふのすまし汁 花ふ 白葱 薄口醤油 削り節 だし昆布 シヨア(プレーン味)			ドッグパン 焼きそば 中華麺 豚もも キャベツ 玉葱 人参 大豆もやし チンゲン菜 ウスターソース とんかつソース 濃口醤油 食塩 こしょう 大豆油 チーズ入り海産サラダ キャベツ コーン サラダチーズ 人参 海藻ミックス ごまドレッシング(小袋) わかさぎのフリッター わかさぎの玄米粉フリッター 大豆油 小松菜と卵のスープ 小松菜 えのきたけ 鶏卵 鶏だし 薄口醤油 食塩 でんぷん 牛乳			タコライス 【ごはん】 【具】 鶏ミンチ 玉葱 パルメザンチーズ 大豆油 食塩 カレー粉 チリパウダー ケチャップ ウスターソース キャベツ 小松菜 大豆油 食塩 こしょう 薄口醤油 南瓜と海鮮のかき揚げ 南瓜 かえりちりめん むきえび イカ 料理酒 玉葱 人参 青さのり粉 食塩 小麦粉 でんぷん 大豆油 パイン缶 もずくのすまし汁 もずく おつゆふ 青葱 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)
811	35.0	20.2	843	32.1	16.7	751	30.0	24.9	872	36.0	22.9
7日			8日			11日			12日		
ごはん 豆腐のチャンプル 冷凍豆腐 豚もも キャベツ 玉葱 たら 人参 しめじ 上白糖 濃口醤油 食塩 こしょう でんぷん 大豆油 ごま油 大根の中華風サラダ 大根 チンゲン菜 コーン 大豆もやし 芽ひじき 中華ドレッシング(小袋) イカリリングフライ イカリリングフライ 大豆油 牛乳			ごはん 手作りハンバーグ 〜デミグラスソースがけ〜 【ハンバーグ】 牛ミンチ 豚ミンチ 玉葱 食塩 こしょう 鶏卵 パン粉 大豆油 【デミグラスソース】 マッシュルーム 玉葱 しめじ デミグラスソース缶 ケチャップ 赤ワイン ウスターソース 上白糖 鶏がらスープ 大豆油 ゆでキャベツ 大根とじゃこのカリカリサラダ 大根 小松菜 しらす干し 大豆油 香味塩ドレッシング(小袋) りんご缶 牛乳			麦ごはん 精白米 ビタワァーレ ひじき入り卵焼き 豚ミンチ 芽ひじき 人参 玉葱 上白糖 食塩 濃口醤油 料理酒 鶏卵 大豆油 ゆでチンゲン菜 チンゲン菜 薄口醤油 みりん コールスローサラダ キャベツ コーン 焼竹輪 ノンオイルドレッシングフレンチ(白) 国産ぶどうゼリー ビーフカレー 牛肩ロース にんにく しょうが 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 こしょう 大豆油 牛乳			バーガーパン 照り焼きチキン 鶏もも 濃口醤油 しょうが 料理酒 みりん 上白糖 でんぷん キャベツのカレーソテー キャベツ カレー粉 食塩 大豆油 ポテトとかぼちゃのマヨソース じゃがいも 南瓜 濃口醤油 食塩 マヨネーズ フライビーンズ ひよこ豆 でんぷん 大豆油 上白糖 濃口醤油 みりん 白いりごま ミネストローネ ウィンナー 玉葱 じゃがいも キャベツ セロリー ホールトマト ケチャップ 上白糖 食塩 こしょう 大豆油 鶏だし 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)
778	30.4	22.7	835	30.3	25.8	878	30.4	29.7	832	34.6	27.9
13日			15日			<p>○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。</p> <p>○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。</p>					
カツ丼 【ごはん】 【トンカツ】 豚もも 食塩 こしょう 鶏卵 小麦粉 パン粉 大豆油 【カツ丼の具】 鶏卵 玉葱 干椎茸 青葱 削り節 だし昆布 でんぷん 小松菜の和え物 小松菜 えのきたけ 薄口醤油 みりん 白菜とツナの煮物 白菜 人参 シーチキン 削り節 だし昆布 薄口醤油 みりん こんにゃくのピリ辛炒め 板こんにゃく しょうが 上白糖 料理酒 濃口醤油 ごま油 唐辛子 牛乳			ごはん 鯉のチーズソースがけ 鯉 食塩 オリーブオイル 玉葱 ピーマン しめじ パプリカ 食塩 こしょう シュレッドチーズ 牛乳 小麦粉 コンソメ 豆腐とそぼろのソテー 豆腐 鶏ミンチ 大豆もやし 玉葱 にんじん 濃口醤油 食塩 こしょう 大豆油 大芋芋 さつまいも 大豆油 上白糖 はちみつ 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)						
864	34.8	27.3	755	32.6	17.5						

ひなまつりに食べる縁起物、てあるの?

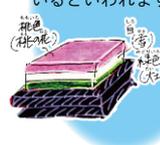
【ぼくろ】

対になっている貝がらでないといと、ぴったりと合わず、この特徴を使った平安時代の遊び「貝合わせ」から、仲むつまじい夫婦を表し、一人の人と生涯仲良くいられるようにと、娘の幸せを願いました。



【ひんもち】

「雪が溶けて、大地に草芽生え、桃の花が咲く」という情景が三色のもちの色に表されているといわれます。



【ずくらもち】

主に大島桜(おおしまざくら)の葉を塩漬けにしたもので、もち菓子を包んだものです。関東風の「長命寺(ちようめいじ)もち」、関西風の「道明寺(どうみょうじ)もち」があります。

