



令和5年

6月

枚方市 中学校給食 献立表



枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

6月分の予約について

- ★インターネット予約：5月1日(月)～5月20日(土)
- ★マークシート予約(学校へ提出)：5月1日(月)～5月15日(月)
- ※自動予約(在校時一括予約)を申込みされた方も、事前入金が必要です。残高を確認の上、入金をお願いします。
- 入金の期限は、5月20日(土)です。

予約注文は
こちらから！



星マークの日は

アレルギー対応食があります。

ランチボックスの色を変え、食札を貼って提供します。

※申込には、申請書と学校生活管理指導表の提出が必要です。

<p>5 ①鯖の西京焼き</p> <p>②チンゲン菜の炒め物 ③ごぼうのきんぴら ④関東煮 ⑤ミルメーク ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 792kcal ○たんぱく質 34.3g ○脂質 22.5%</p>	<p>6 ①豚肉の照り焼き</p> <p>②キャベツの炒め物 ③揚げじゃがいもとピーマンの炒め物 ④すまし汁 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 791kcal ○たんぱく質 33.1g ○脂質 29.6%</p>	<p>7 ①白身魚のトマトソース</p> <p>②ソナと小松菜のソテー ③豆サラダ ④ミニゼリー(りんご・みかん) ■食パン ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 801kcal ○たんぱく質 37.0g ○脂質 29.7%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>8 ①鶏肉のから揚げ</p> <p>②きのこの炒め物 ③切干大根のピリカラ炒め ④なすのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 784kcal ○たんぱく質 35.0g ○脂質 26.4%</p>	<p>9 ①焼き魚(鮭)</p> <p>②豆腐の炒め物 ③煮びたし ④豚丼 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 40.5g ○脂質 26.1%</p>
<p>12 ①いわしの梅煮</p> <p>②たけのこのおかか和え ③じゃがいもの炒め物 ④豆乳みそ汁 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 789kcal ○たんぱく質 34.4g ○脂質 26.9%</p>	<p>13 ①ビーフカレー</p> <p>②海藻サラダ ③枝豆 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 29.2g ○脂質 26.0%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>14 ①ホキの大葉みそ味</p> <p>②もやしの炒め物 ③なすのごま和え ④冬瓜汁 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 784kcal ○たんぱく質 34.4g ○脂質 23.9%</p>	<p>15 ①豚肉の生姜焼き</p> <p>②ゆで野菜 ③ピーマン炒め ④かきたま汁 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 35.5g ○脂質 26.5%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>16 ①きびなごの梅南蛮漬け</p> <p>②みたらし団子 ③磯煮 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 873kcal ○たんぱく質 36.0g ○脂質 19.8%</p>
<p>19 ①焼き魚(ほっけ)</p> <p>②チンゲン菜の塩麹炒め ③ソナとじゃが芋の旨煮 ④赤だし ⑤野菜ふりかけ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 779kcal ○たんぱく質 39.9g ○脂質 24.0%</p>	<p>20 ①鶏と大豆のトマト煮</p> <p>②キャベツとエリンギのソテー ③コンスープ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 789kcal ○たんぱく質 34.2g ○脂質 25.0%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>21 ①赤魚の照り焼き</p> <p>②もやしのごま炒め ③牛肉とピーマンの炒め物 ④団子のすまし汁 ■ご飯 ■飲むヨーグルト</p>  <p>○エネルギー 782kcal ○たんぱく質 32.8g ○脂質 12.2%</p>	<p>22 ①豚の角煮(うずら卵)</p> <p>②ゴーヤチャンプルー ③もずくスープ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 783kcal ○たんぱく質 37.3g ○脂質 24.1%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>23 ①シイラの野菜あんかけ</p> <p>②ウインナーポテト ③シークワーサーサラダ ④フルーツポンチ ■黒糖パン ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 869kcal ○たんぱく質 35.2g ○脂質 24.8%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>
<p>26 ①ハンバーグきのこソース</p> <p>②チンゲン菜のソテー ③カラフルソテー ④スープ煮 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 35.0g ○脂質 22.2%</p>	<p>27 ①かつおのごまがらめ</p> <p>②三度豆の炒め物 ③キャベツの塩昆布炒め ④こしね汁 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 819kcal ○たんぱく質 39.8g ○脂質 26.6%</p>	<p>28 ①たっぷり夏野菜とひよこ豆のキーマカレー</p> <p>②オムレツ ③ごぼうソテー ④エリンギの炒め物 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 786kcal ○たんぱく質 32.4g ○脂質 24.3%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>29 ①アジフライ(米粉)</p> <p>②じゃこピーマン ③野菜炒め ④レタスと冬瓜のスープ ⑤のり佃煮 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 799kcal ○たんぱく質 30.3g ○脂質 20.7%</p>	<p>30 ①マーボーなす</p> <p>②しゅうまい ③切干大根のサラダ ④枝豆 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 792kcal ○たんぱく質 32.8g ○脂質 28.0%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>

<アレルギー対応献立>

※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにを使用していません。

<p>7 ①白身魚のトマトソース</p> <p>②ソナと小松菜のソテー ③豆サラダ(卵抜き) ④ミニゼリー(りんご・みかん) ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 763kcal ○たんぱく質 30.7g ○脂質 23.5%</p>	<p>13 ①ビーフカレー(米粉)</p> <p>②海藻サラダ ③枝豆 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 765kcal ○たんぱく質 30.1g ○脂質 24.1%</p>	<p>15 ①豚肉の生姜焼き</p> <p>②ゆで野菜 ③ピーマン炒め ④玉ねぎのおつゆ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 766kcal ○たんぱく質 35.9g ○脂質 24.8%</p>	<p>20 ①鶏と大豆のトマト煮</p> <p>②キャベツとエリンギのソテー ③コンスープ(豆乳) ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 765kcal ○たんぱく質 34.6g ○脂質 23.2%</p>	<p>22 ①豚の角煮</p> <p>②ゴーヤチャンプルー ③もずくスープ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 778kcal ○たんぱく質 36.1g ○脂質 23.0%</p>
<p>23 ①シイラの野菜あんかけ</p> <p>②ウインナーポテト ③シークワーサーサラダ ④フルーツポンチ ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 797kcal ○たんぱく質 30.2g ○脂質 20.8%</p>	<p>28 ①たっぷり夏野菜とひよこ豆のキーマカレー</p> <p>②おさかなナゲット ③ごぼうソテー ④エリンギの炒め物 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 869kcal ○たんぱく質 33.8g ○脂質 27.2%</p>	<p>30 ①マーボーなす</p> <p>②肉だんごの甘酢あん ③切干大根のサラダ ④枝豆 ■ご飯 ■牛乳</p>  <p>○エネルギー 825kcal ○たんぱく質 34.3g ○脂質 28.1%</p>	<p>沖縄慰霊の日</p> <p>6月23日は「沖縄慰霊の日」です。沖縄戦が終結した日であり、多くの犠牲者の冥福と平和を誓う日です。22日と23日の給食は、沖縄にちなんだ料理が登場します。</p> <p>＊ゴーヤチャンプルー ＊豚の角煮 ＊もずくスープ ＊シークワーサーサラダ</p>	

就学援助費を申請される皆様

令和5年度の就学援助費の支給が決定されるまでは、**事前入金が必要です。**支給が決定されましたら、注文された分の給食費を返金いたします。

令和5年6月 使用食材一覧・アレルギー情報

◆アレルギー情報は、特定原材料 28品目の使用の有無を記載しています。
(しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません)。
◆揚げ油はなたね油を使用しています。
◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
◆16日の「きびなご」には、魚卵が入っていることがあります。
加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、「[食品の配合割合一覧表](#)」を用意しています。
(ホームページからダウンロード可)。



配合割合一覧表はこちらから! ⇒

諸事情により、
使用食材の数量を
変更する場合があります。

5日(月) ご飯・牛乳 ①鯖の西京焼き・鯖の西京漬 ②チンゲン菜の炒め物:チンゲンサイ、玉葱、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③こぼろのきんぴら:牛肉、こぼろ、たけのこ、人参、ごま、ひまわり油、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ごま油 ④関東煮:鶏肉もも、人参、一口厚揚げ、ちくわ、じゃがいも、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、削り節 ⑤ミルメーク:ミルメーク ▼アレルギー情報▼ ①大豆 ③牛肉、ごま ④さば、鶏肉、大豆	6日(火) ご飯・牛乳 ①豚肉の照り焼き:豚肉かたロース、玉葱、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、濃粉、ひまわり油 ②キャベツの炒め物:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③揚げじゃがいもとピーマンの炒め物:じゃがいも、揚げ、ロースハム、ピーマン、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④すまし汁:糸かまぼこ、人参、冷凍豆腐、わかめ、湯葉、青葱、うすくち醤油、こいくち醤油、塩、削り節、出し昆布 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③豚肉 ④さば、大豆	7日(水) 食パン・牛乳 ①白身魚のトマトソース:ホキ、塩、こしょう、玉葱、人参、じゃがいも、パプリカ(黄)、ズッキーニ、にんにく、ダイストマト缶、トマトケチャップ、とりからスープ、バジル粉、さとう、塩、こしょう、濃粉、オリーブ油 ②ソナと小松菜のソテー:ツナフレーク、玉葱、人参、小松菜、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ③豆サラダ:ホールコーン、金時豆、三度豆、レタス、炒りたまご、マカロニ、塩、こしょう、さとう、米酢、ひまわり油、ノンエッグマヨネーズ ④ミニゼリー(りんごみかん):ミニりんごゼリー、ミニみかんゼリー ▼アレルギー情報▼①鶏肉③卵、小麦、大豆 ④りんご ■食パン:小麦、乳	8日(木) ご飯・牛乳 ①鶏肉のから揚げ:鶏肉もも、土生姜、にんにく、こいくち醤油、料理酒、濃粉、揚げ油 ②きのこの炒め物:しめじ、エリンギ、玉葱、チンゲンサイ、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③切干大根のピリカラ炒め:焼豚、切干大根、人参、にら、塩、こしょう、料理酒、さとう、みりん、こいくち醤油、豆板醤、ひまわり油、ごま油 ④なすのみそ汁:うす揚げ、なす、冷凍豆腐、えのきたけ、青葱、わかめ、みそ、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③豚肉、ごま ④さば、大豆	9日(金) ご飯・牛乳 ①焼き魚(鮭):鮭、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、濃粉 ②豆苗の炒め物:ベーコン、豆苗、緑豆もやし、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③煮ひたし:ちくわ、小松菜、キャベツ、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ④豚汁:豚肉かたロース、玉葱、糸こんにゃく、青葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ▼アレルギー情報▼ ①さけ ②豚肉 ③さば ④豚肉
12日(月) ご飯・牛乳 ①いわしの梅煮:いわし梅煮 ②たけのこのおかしめ:たけのこ、かつおぶし、さとう、こいくち醤油、みりん、削り節 ③じゃがいもの炒め物:ベーコン、人参、玉葱、じゃがいも、チンゲンサイ、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう ④豆乳みそ汁:冬瓜、人参、玉葱、一口厚揚げ、青葱、大豆、豆乳、みそ、うすくち醤油、削り節 ▼アレルギー情報▼ ②さば ③豚肉 ④さば、大豆	13日(火) ご飯・牛乳 ①ビーフカレー:牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、ひまわり油、バター、焙煎小麦粉、塩、こしょう、オニオンペースト、ひまわり油、りんごピューレ、赤ワイン、とりからスープ、チャツネ ②海藻サラダ:ツナフレーク、キャベツ、人参、ホールコーン、海藻ミックス、塩、こしょう、こいくち醤油、さとう、ひまわり油 ③枝豆:枝豆 ▼アレルギー情報▼ ①小麦、乳、りんご、牛肉、鶏肉 ③大豆	14日(水) ご飯・牛乳 ①ホキの大葉みそ味:ホキ、塩、こしょう、料理酒、濃粉、揚げ油、みそ、青じそ、さとう、みりん、料理酒、こいくち醤油、水 ②もやしの炒め物:ボンレスハム、緑豆もやし、人参、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③なすのごま和え:なす、人参、三度豆、すりごま、こいくち醤油、さとう、削り節 ④冬瓜汁:鶏肉、うす揚げ、人参、冷凍豆腐、冬瓜、青葱、削り節、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、みりん、塩、濃粉 ▼アレルギー情報▼ ①大豆 ②豚肉 ③さば、ごま ④さば、鶏肉、大豆	15日(木) ご飯・牛乳 ①豚肉の生姜焼き:豚肉かたロース、玉葱、ピーマン、土生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、濃粉、ひまわり油 ②ゆで野菜:キャベツ、人参 ③ビーフ炒め:焼豚、ビーフ、人参、にら、干椎茸、さとう、うすくち醤油、とりからスープ、ひまわり油 ④かきたま汁:糸かまぼこ、人参、玉葱、卵、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、濃粉、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③鶏肉、豚肉 ④卵、さば	16日(金) ご飯・牛乳 ①きびなごの梅南蛮漬:きびなご、濃粉、揚げ油、玉葱、人参、青葱、ねりうめ、さとう、こいくち醤油、米酢 ②みたらし団子:白玉団子、さとう、こいくち醤油、みりん、濃粉 ③磯煮:鶏肉もも、人参、じゃがいも、一口厚揚げ、すりみだんご、板こんにゃく、おき枝豆、ひじき、さとう、こいくち醤油、削り節 ▼アレルギー情報▼ ③さば、鶏肉、大豆
19日(月) ご飯・牛乳 ①焼き魚(ほっけ):ほっけ ②チンゲン菜の塩焼炒め:焼豚、チンゲンサイ、人参、塩、こしょう、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③ソナとじゃが芋の旨煮:ツナフレーク、人参、じゃがいも、玉葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ④赤だし:うす揚げ、かまぼこ、人参、玉葱、冷凍豆腐、えのきたけ、わかめ、青葱、赤みそ、みりん、料理酒、削り節 ⑤野菜ふりかけ:野菜と雑穀のふりかけ ▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ④さば、大豆	20日(火) ご飯・牛乳 ①鶏と大豆のトマト煮:鶏肉もも、にんにく、塩、こしょう、大豆、玉葱、じゃがいも、パプリカ(黄)、ダイストマト缶、とりからスープ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、塩、こしょう、バジル粉、濃粉、オリーブ油 ②キャベツとエリンギのソテー:ロースハム、人参、玉葱、キャベツ、エリンギ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③コンソープ:ベーコン、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、牛乳、生クリーム、塩、こしょう、とりからスープ ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ②豚肉 ③乳、鶏肉、豚肉	21日(水) ご飯・飲むヨーグルト ①赤魚の照り焼き:赤魚、塩、さとう、こいくち醤油、料理酒、みりん、濃粉 ②もやしの炒め物:緑豆もやし、小松菜、人参、ごま、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③牛肉とピーマンの炒め物:牛肉、玉葱、人参、しめじ、ピーマン、緑豆春雨、みりん、さとう、こいくち醤油、料理酒、塩、こしょう、ひまわり油 ④団子のすまし汁:うす揚げ、かまぼこ、白玉団子、人参、玉葱、干椎茸、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布 ▼アレルギー情報▼ ②ごま ③牛肉 ④さば、大豆	22日(木) ご飯・牛乳 ①豚の角煮(うずら卵):豚肉、土生姜、うずら卵、ごぼう、たけのこ、板こんにゃく、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒、ひまわり油 ②ゴーヤチャンプルー:ツナフレーク、冷凍豆腐、ゴーヤ、玉葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③もずくスープ:焼豚、冬瓜、人参、玉葱、糸かまぼこ、もずく、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布 ▼アレルギー情報▼ ①卵、豚肉 ②大豆 ③さば、豚肉	23日(金) 黒糖パン・牛乳 ①シラの野菜あんかけ:シラ、土生姜、こいくち醤油、料理酒、濃粉、揚げ油、人参、玉葱、パプリカ(赤)、パプリカ(黄)、チンゲンサイ、こいくち醤油、さとう、みりん、濃粉、削り節 ②ウインナーポテト:カットウインナー、じゃがいも、玉葱、塩、こしょう、オリーブ油 ③シークワサーサラダ:ホールコーン、人参、キャベツ、きゅうり、シークワサードレッシング ④フルーツポンチ:みかん缶、パイナップル缶、三色ゼリー ▼アレルギー情報▼ ①さば ②豚肉 ③大豆 ④りんご
26日(月) ご飯・牛乳 ①ハンバーグのソース:チキンハンバーグ、玉葱、しめじ、えのきたけ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、ひまわり油 ②チンゲン菜のソテー:人参、玉葱、チンゲンサイ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③カラフルソテー:ボンレスハム、人参、ホールコーン、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油 ④スープ煮:鶏肉もも、人参、玉葱、じゃがいも、こいくち醤油、塩、こしょう、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③豚肉、大豆 ④さば、鶏肉	27日(火) ご飯・牛乳 ①かつおのごまからめ:かつお、土生姜、こいくち醤油、濃粉、揚げ油、さとう、こいくち醤油、料理酒、みりん、ごま ②三度豆の炒め物:ベーコン、人参、三度豆、こいくち醤油、塩、こしょう ③キャベツの塩昆布炒め:豚肉、キャベツ、人参、塩、こしょう、塩昆布、うすくち醤油、ひまわり油 ④こしね汁:うす揚げ、人参、玉葱、板こんにゃく、干椎茸、青葱、削り節、みそ、うすくち醤油 ▼アレルギー情報▼ ①ごま ②豚肉 ③豚肉 ④さば、大豆	28日(水) ご飯・牛乳 ①たっぷり夏野菜とひよこ豆のキーマカレー:牛ミンチ肉、土生姜、にんにく、玉葱、ホールコーン、ひよこ豆、なす、ズッキーニ、パプリカ(赤)、ダイストマト缶、ひまわり油、カレー粉、トマトケチャップ、ウスターソース、濃厚ソース、こいくち醤油、さとう、塩、こしょう、とりからスープ、米粉 ②オムレツ:オムレツ ③こぼろソテー:こぼろ、人参、ツナフレーク、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④エリンギの炒め物:カットウインナー、人参、エリンギ、緑豆もやし、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ▼アレルギー情報▼ ①牛肉、鶏肉 ②卵 ④豚肉	29日(木) ご飯・牛乳 ①アジフライ(米粉):あじ米粉フライ、揚げ油、ウスターソース、濃厚ソース、さとう ②じゃこピーマン:ちりめんじゃこ、たけのこ、人参、ピーマン、みりん、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ③野菜炒め:焼豚、人参、玉葱、キャベツ、チンゲンサイ、ピーマン、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④レタスと冬瓜のスープ:かまぼこ、人参、玉葱、冬瓜、冷凍豆腐、レタス、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節 ⑤のり佃煮:のりの佃煮 ▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば、大豆	30日(金) ご飯・牛乳 ①マーボー:なす、豚ミンチ肉、土生姜、にんにく、人参、玉葱、なす、緑豆春雨、にら、さとう、こいくち醤油、みそ、こしょう、豆板醤、濃粉、ひまわり油 ②しゅうまい:しゅうまい、さとう、米酢、こいくち醤油 ③切干大根のサラダ:ボンレスハム、切干大根、人参、きゅうり、すりごま、ひまわり油、ごまドレッシング ④枝豆:枝豆 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ②小麦、豚肉、大豆 ③豚肉、大豆、ごま ④大豆

<アレルギー対応献立>

7日(水) ご飯・牛乳 ①白身魚のトマトソース:ホキ、塩、こしょう、玉葱、人参、じゃがいも、パプリカ(黄)、ズッキーニ、にんにく、ダイストマト缶、トマトケチャップ、とりからスープ、バジル粉、さとう、塩、こしょう、濃粉、オリーブ油 ②ソナと小松菜のソテー:ツナフレーク、玉葱、人参、小松菜、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ③豆サラダ(卵抜き):ホールコーン、金時豆、三度豆、レタス、人参、米粉マカロニ、塩、こしょう、さとう、米酢、ひまわり油、ノンエッグマヨネーズ ④ミニゼリー(りんごみかん):ミニりんごゼリー、ミニみかんゼリー ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③大豆 ④りんご	13日(火) ご飯・牛乳 ①ビーフカレー(米粉):牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、ひまわり油、りんごピューレ、赤ワイン、とりからスープ、チャツネ、米粉 ②海藻サラダ:ツナフレーク、キャベツ、人参、ホールコーン、海藻ミックス、塩、こしょう、こいくち醤油、さとう、ひまわり油 ③枝豆:枝豆 ▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ③大豆	15日(木) ご飯・牛乳 ①豚肉の生姜焼き:豚肉かたロース、玉葱、ピーマン、土生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、濃粉、ひまわり油 ②ゆで野菜:キャベツ、人参 ③ビーフ炒め:焼豚、ビーフ、人参、にら、干椎茸、さとう、うすくち醤油、とりからスープ、ひまわり油 ④玉ねぎのおつゆ:鶏肉、糸かまぼこ、人参、玉葱、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③鶏肉、豚肉 ④さば、鶏肉	20日(火) ご飯・牛乳 ①鶏と大豆のトマト煮:鶏肉もも、にんにく、塩、こしょう、大豆、玉葱、じゃがいも、パプリカ(黄)、ダイストマト缶、とりからスープ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、塩、こしょう、バジル粉、濃粉、オリーブ油 ②キャベツとエリンギのソテー:ロースハム、人参、玉葱、キャベツ、エリンギ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③コンソープ(豆乳):ベーコン、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、豆乳、塩、こしょう、とりからスープ ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉、大豆	22日(木) ご飯・牛乳 ①豚の角煮:豚肉、土生姜、一口厚揚げ、ごぼう、たけのこ、板こんにゃく、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒、ひまわり油 ②ゴーヤチャンプルー:ツナフレーク、冷凍豆腐、ゴーヤ、玉葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③もずくスープ:焼豚、冬瓜、人参、玉葱、糸かまぼこ、もずく、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ②大豆 ③さば、豚肉	
23日(金) ご飯・牛乳 ①シラの野菜あんかけ:シラ、土生姜、こいくち醤油、料理酒、濃粉、揚げ油、人参、玉葱、パプリカ(赤)、パプリカ(黄)、チンゲンサイ、こいくち醤油、さとう、みりん、濃粉、削り節 ②ウインナーポテト:カットウインナー、じゃがいも、玉葱、塩、こしょう、オリーブ油 ③シークワサーサラダ:ホールコーン、人参、キャベツ、きゅうり、シークワサードレッシング ④フルーツポンチ:みかん缶、パイナップル缶、三色ゼリー ▼アレルギー情報▼ ①さば ②豚肉 ③大豆 ④りんご	28日(水) ご飯・牛乳 ①たっぷり夏野菜とひよこ豆のキーマカレー:牛ミンチ肉、土生姜、にんにく、玉葱、ホールコーン、ひよこ豆、なす、ズッキーニ、パプリカ(赤)、ダイストマト缶、ひまわり油、カレー粉、トマトケチャップ、ウスターソース、濃厚ソース、こいくち醤油、さとう、塩、こしょう、とりからスープ、米粉 ②おさかなナゲット:おさかなナゲット、揚げ油 ③こぼろソテー:こぼろ、人参、ツナフレーク、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④エリンギの炒め物:カットウインナー、人参、エリンギ、緑豆もやし、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ▼アレルギー情報▼ ①牛肉、鶏肉 ④豚肉	30日(金) ご飯・牛乳 ①マーボー:なす、豚ミンチ肉、土生姜、にんにく、人参、玉葱、なす、緑豆春雨、にら、さとう、こいくち醤油、みそ、こしょう、豆板醤、濃粉、ひまわり油 ②肉だんごの甘酢あん:肉だんご、さとう、米酢、こいくち醤油、濃粉 ③切干大根のサラダ:ボンレスハム、切干大根、人参、きゅうり、すりごま、ひまわり油、ごまドレッシング ④枝豆:枝豆 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ②鶏肉、豚肉 ③豚肉、大豆、ごま ④大豆	20日(火) ご飯・牛乳 ①鶏と大豆のトマト煮:鶏肉もも、にんにく、塩、こしょう、大豆、玉葱、じゃがいも、パプリカ(黄)、ダイストマト缶、とりからスープ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、塩、こしょう、バジル粉、濃粉、オリーブ油 ②キャベツとエリンギのソテー:ロースハム、人参、玉葱、キャベツ、エリンギ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③コンソープ(豆乳):ベーコン、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、豆乳、塩、こしょう、とりからスープ ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉、大豆		22日(木) ご飯・牛乳 ①豚の角煮:豚肉、土生姜、一口厚揚げ、ごぼう、たけのこ、板こんにゃく、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒、ひまわり油 ②ゴーヤチャンプルー:ツナフレーク、冷凍豆腐、ゴーヤ、玉葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③もずくスープ:焼豚、冬瓜、人参、玉葱、糸かまぼこ、もずく、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ②大豆 ③さば、豚肉

枚方市学校給食コンテストの入賞作品が登場します!

2022年9月に募集した第4回枚方市学校給食コンテストの入賞作品が登場します。6月はこちらの4作品です。お楽しみに!

2日:ゆで大豆とじゃこのかき揚げ(入賞 東香里中学校)

7日:豆サラダ(優秀賞 東香里中学校)

20日:鶏と大豆のトマト煮(入賞 中宮中学校)

28日:たっぷり夏野菜とひよこ豆のキーマカレー(入賞 東香里中学校)

