



令和8年

10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	
★枚方市の中学校給食のアレルギー対応について		★基本食・アレルギーを含むおかずは色分けをして表記しています。		★アレルギー対応食・基本食で上記アレルギーの使用がある場合は、代替献立を提供しています。		★基本食・アレルギー対応食共通 ・上記以外の8大アレルギーである、 <u>そば・落花生・かに・くるみ</u> の使用はありません。 ・使用するようゆには、原材料に小麦・大豆が含まれていますが、これについては記載していません。		★基本食・アレルギー対応食共通 ・上記以外の8大アレルギーである、 <u>そば・落花生・かに・くるみ</u> の使用はありません。 ・使用するようゆには、原材料に小麦・大豆が含まれていますが、これについては記載していません。	
卵		乳		えび		小麦			
1		①いかと厚揚げの野菜炒め		①秋の食材を使った オイスター炒め(揚げ鮭入り)		①マーボー豆腐			
②人参リンリ ③肉じゃが ■ご飯 ■牛乳		②人參リンリ ③肉じゃが ■ご飯 ■牛乳		②チンゲン菜のソテー ③中華コンスープ ■ご飯 ■牛乳		②海藻サラダ(和風ドレッシング) ③大学芋 ■ご飯 ■牛乳			
○エネルギー 794kcal ○たんぱく質 34.3g ○脂質 24.0%		○エネルギー 794kcal ○たんぱく質 34.3g ○脂質 24.0%		○エネルギー 840kcal ○たんぱく質 36.0g ○脂質 24.8%		○エネルギー 888kcal ○たんぱく質 31.7g ○脂質 25.8%			
5		①焼き魚(ほっけ)		①オムレツ		①えびしゅうまい		9	
②ひじきの炒め煮 ③春雨の炒め物 ④関東煮 ■ご飯 ■牛乳		②ツナコーン ③キャベツのガーリック炒め ④さつまいもの豆乳スープ ■食パン ■牛乳		②キムチピピンパ ③わかめスープ ■ご飯 ■牛乳		②チンゲン菜のソテー ③中華コンスープ ■ご飯 ■牛乳		②ジャーマンポテト ③キャロット・ラペ ④ブルーベリーゼリー ■ご飯 ■牛乳	
○エネルギー 815kcal ○たんぱく質 42.2g ○脂質 23.4%		○エネルギー 840kcal ○たんぱく質 35.3g ○脂質 29.3%		○エネルギー 788kcal ○たんぱく質 35.4g ○脂質 25.1%		○エネルギー 840kcal ○たんぱく質 36.0g ○脂質 24.8%		○エネルギー 785kcal ○たんぱく質 26.4g ○脂質 25.0%	
13		①焼き魚(赤魚)		①親子丼		①焼きさば		16	
②チンゲン菜の炒め物 ③栗豆きんとん ④わかめのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳		②チンゲン菜の炒め物 ③栗豆きんとん ④わかめのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳		②ちくわの磯辺揚げ ③野菜炒め ■ご飯 ■牛乳		②じゃこ豆 ③くるみ餅 ④ごんぼ汁 ■かやくご飯 ■牛乳		②さつまいもサラダ(ノンエッグマヨネーズ) ③みかん ■ご飯 ■牛乳	
○エネルギー 793kcal ○たんぱく質 35.1g ○脂質 20.4%		○エネルギー 880kcal ○たんぱく質 40.5g ○脂質 29.1%		○エネルギー 869kcal ○たんぱく質 41.1g ○脂質 26.5%		○エネルギー 878kcal ○たんぱく質 29.7g ○脂質 26.5%			
19		①うずら卵入り豚の角煮		①トマトソースチキンハンバーグ		①わかさぎのねぎダレ		23	
②チンゲン菜とツナの炒め物 ③鶏団子汁 ■ご飯 ■牛乳		②コロコロソテー ③エリンギの炒め物 ④利休汁 ■ご飯 ■牛乳		②キャベツの炒め煮 ③コンスープ ■コッペパン ■牛乳		②春雨の炒め物 ③ささみのソテー ④すまし汁 ■ご飯 ■牛乳		②ごぼうサラダ ③福神和え ④型ぬきチーズ ■ご飯 ■牛乳	
○エネルギー 795kcal ○たんぱく質 35.9g ○脂質 24.7%		○エネルギー 824kcal ○たんぱく質 31.9g ○脂質 30.0%		○エネルギー 857kcal ○たんぱく質 37.2g ○脂質 30.5%		○エネルギー 789kcal ○たんぱく質 32.0g ○脂質 26.0%		○エネルギー 801kcal ○たんぱく質 30.0g ○脂質 24.4%	
26		①さんまの生姜煮		①鶏のてり焼き		①すき焼き		30	
②白菜のおかか炒め ③ご飯が進む秋野菜たっぷり筑前煮 ④じゃがいももちのおつゆ ■ご飯 ■牛乳		②きのこソテー ③キャベツとウィンナーのカレーソテー ④オニオンスープ ■ご飯 ■牛乳		②もやしのごま炒め ③くらわんかごんぼきんぴら ④里芋のそぼろ煮 ■ご飯 ■牛乳		②根菜のゆず和え ③ミニゼリー(みかん・もも) ■ご飯 ■牛乳		②カラフルソテー ③キャベツとツナの炒め物 ④ハッシュドポーク(米粉) ■ご飯 ■飲むヨーグルト	
○エネルギー 796kcal ○たんぱく質 30.8g ○脂質 24.3%		○エネルギー 852kcal ○たんぱく質 36.9g ○脂質 26.1%		○エネルギー 789kcal ○たんぱく質 37.8g ○脂質 22.5%		○エネルギー 798kcal ○たんぱく質 28.4g ○脂質 26.8%		○エネルギー 894kcal ○たんぱく質 33.1g ○脂質 18.9%	

<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、くるみを使用していません。

6	①ポークウィンナー	7	①おさかなナゲット	14	①鶏丼	15	①焼きさば	19	①うずら卵なし豚の角煮
②ツナコーン ③キャベツのガーリック炒め ④さつまいもの豆乳スープ ■ご飯 ■牛乳		②キムチピビンパ ③わかめスープ ■ご飯 ■牛乳		②ちくわの磯辺揚げ ③野菜炒め ■ご飯 ■牛乳		②煮豆 ③くるみ餅 ④ごんぼ汁 ■かやくご飯 ■牛乳		②チンゲン菜とツナの炒め物 ③鶏団子汁 ■ご飯 ■牛乳	
									
○エネルギー 884kcal ○たんぱく質 32.8g ○脂質 30.5%		○エネルギー 821kcal ○たんぱく質 34.2g ○脂質 28.8%		○エネルギー 835kcal ○たんぱく質 37.6g ○脂質 26.8%		○エネルギー 873kcal ○たんぱく質 40.9g ○脂質 26.9%		○エネルギー 782kcal ○たんぱく質 37.9g ○脂質 22.6%	
20	①ししゃもフライ(小麦なし)	21	①トマトソースチキンハンバーグ	23	①米粉のビーフカレー	30	①じゃがいものマヨネーズ焼き	アレルギー対応献立は、 赤字で示しています。	
②コロコロソテー ③エリンギの炒め物 ④利休汁 ■ご飯 ■牛乳		②キャベツの炒め煮 ③豆乳コンスープ ■ご飯 ■牛乳		②ごぼうサラダ ③福神和え ④黒糖ビーンズ ■ご飯 ■牛乳		②カラフルソテー ③キャベツとツナの炒め物 ④ハッシュドポーク(米粉) ■ご飯 ■飲むヨーグルト			
									
○エネルギー 845kcal ○たんぱく質 32.4g ○脂質 29.7%		○エネルギー 809kcal ○たんぱく質 32.9g ○脂質 23.8%		○エネルギー 803kcal ○たんぱく質 30.3g ○脂質 23.0%		○エネルギー 873kcal ○たんぱく質 34.0g ○脂質 21.6%			

令和8年10月 使用食材一覧・アレルギー情報

10月分の予約について

★インターネット予約: **9月1日(火)～9月20日(日)**

★マークシート予約(学校へ提出): **9月1日(火)～9月15日(火)**

※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。

予約注文はこちらから!⇒

入金の期限は、**9月20日(日)**です。



5日(月) ご飯・牛乳	6日(火) 食パン・牛乳	7日(水) ご飯・牛乳	8日(木) ご飯・牛乳	9日(金) ご飯・牛乳
①焼き魚(ほっけ):ほっけ ②ひじきの炒め煮:うす揚げ、ひじき、人参、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油、削り節 ③春雨の炒め物:焼豚、人参、緑豆春雨、小松菜、塩、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ④関東煮:鶏肉もも、人参、一口厚揚げ、一口こぼろ天、じゃが芋も、ちくわ、板こんにやく、さとう、こいくち醤油、削り節	①オムレツ:オムレツ ②ツナコーン :ツナフレーク、ホールコーン、こしょう、うすくち醤油、料理酒、ひまわり油 ③キャベツのガーリック炒め:ロースノム、人参、玉葱、キャベツ、チンゲンサイ、にんにく、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④さつまいもの豆乳スープ:ベーコン、玉葱、さつまいも、さつまいもペースト、豆乳、塩、こしょう、とりからスープ、米粉	①えびしゅうまい:えびしゅうまい、さとう、米酢、こいくち醤油 ②キムチピビンバ:豚肉かたロース、白菜キムチ、小大豆もやし、人参、切干大根、青葱、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油 ③わかめスープ:豚肉、玉葱、冷凍豆腐、緑豆春雨、わかめ、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ、塩、こしょう	①秋の食材を使ったオイスター炒め(揚げ鮭入り):鮭、塩、こしょう、料理酒、濃粉、揚げ油、さつまいも、人参、玉葱、小松菜、エリンギ、こいくち醤油、さとう、オイスターソース、濃粉 ②チンゲン菜のソテー:焼豚、チンゲンサイ、キャベツ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③中華コーンスープ:ポレスノム、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、青葱、塩、こしょう、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ、濃粉、ひまわり油、ごま油	①豚肉のケチャップ炒め:豚肉かたロース、玉葱、人参、塩、トマトケチャップ、さとう、ウスターソース、こしょう、ひまわり油 ②ジャーマンポテト:ベーコン、玉葱、人参、じゃが芋も、パセリ、塩、こしょう、ひまわり油 ③キャロットラペ:人参、玉葱、むき枝豆、塩、こしょう、さとう、はちみつ、粒マスタード、米酢、レモン果汁、オリーブ油 ④ブルーベリーゼリー:ブルーベリーゼリー
▼アレルギー情報▼ ②さば、大豆 ③豚肉 ④さば、鶏肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①卵 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆 ■食パン:小麦、乳	▼アレルギー情報▼ ①えび、小麦、豚肉 ②豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①さけ ②豚肉 ③鶏肉、豚肉、ごま	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②豚肉 ③りんご、大豆
 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。	13日(火) ご飯・牛乳	14日(水) ご飯・牛乳	15日(木) かやくご飯・牛乳	16日(金) ご飯・牛乳
	①焼き魚(赤魚):赤魚、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、濃粉 ②チンゲン菜の炒め物:ベーコン、チンゲンサイ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③栗豆きんとん:さつまいも、(り)水煮、白いんげん豆、さとう、みりん、塩 ④わかめのみそ汁:うす揚げ、玉葱、冷凍豆腐、わかめ、青葱、みそ、削り節 ▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ④さば、大豆	①親子丼:鶏肉もも、卵、玉葱、人参、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、さとう、みりん、料理酒、濃粉、削り節 ②ちくわの磯辺揚げ:ちくわ、あおさ粉、米粉、塩、揚げ油 ③野菜炒め:ロースノム、玉葱、干椎茸、人参、たけのこ、キャベツ、緑豆もやし、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油、豆板醤、ごま油、オイスターソース ▼アレルギー情報▼ ①卵、さば、鶏肉 ③豚肉、ごま	①焼きさば:さば、塩、さとう、米酢、うすくち醤油、濃粉 ②じゃこ豆:桜えび、大豆、さとう、こいくち醤油、みりん ③くるみ餅:白玉団子、むき枝豆、さとう、塩 ④ごんぼ汁:鶏肉、うす揚げ、こぼろ、人参、大根、うのはな、青葱、料理酒、こいくち醤油、塩、濃粉、削り節 ■かやくご飯:米、かやくごはんの具	①焼きさば:さば、塩、さとう、米酢、うすくち醤油、濃粉 ②じゃこ豆:桜えび、大豆、さとう、こいくち醤油、みりん ③くるみ餅:白玉団子、むき枝豆、さとう、塩 ④ごんぼ汁:鶏肉、うす揚げ、こぼろ、人参、大根、うのはな、青葱、料理酒、こいくち醤油、塩、濃粉、削り節 ■かやくご飯:米、かやくごはんの具
19日(月) ご飯・牛乳	20日(火) ご飯・牛乳	21日(水) コッペンパン・牛乳	22日(木) ご飯・牛乳	23日(金) ご飯・牛乳
①うすら卵入り豚の角煮:豚肉、土生姜、うすら卵、こぼろ、たけのこ、板こんにやく、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒、ひまわり油 ②チンゲン菜とツナの炒め物:ツナフレーク、チンゲンサイ、たけのこ、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ③鶏団子汁:鶏団子、人参、キャベツ、えのきたけ、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、みりん、塩、削り節	①ししゃもフライ:ししゃもフライ、揚げ油 ②コロコロソテー:むき枝豆、人参、白いんげん豆、塩、こしょう、オリーブ油 ③エリンギの炒め物:焼豚、れんこん、エリンギ、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、オイスターソース、ひまわり油 ④利休汁:うす揚げ、玉葱、じゃが芋も、しめじ、青葱、ねりごま、こいくち醤油、みそ、削り節	①トマトソースチキンハンバーグ:チキンハンバーグ、玉葱、人参、しめじ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、濃粉、ひまわり油 ②キャベツの炒め煮:ポレスノム、キャベツ、人参、にんにく、塩、こしょう、こいくち醤油、とりからスープ、オリーブ油 ③コーンスープ: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、パセリ、塩、こしょう、とりからスープ	①わかさぎのねぎだけ:わかさぎ、塩、濃粉、揚げ油、青葱、土生姜、にんにく、さとう、米酢、こいくち醤油、ひまわり油 ②春雨の炒め物:焼豚、人参、緑豆春雨、小松菜、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ③ささみのソテー:ささみフレーク、切干大根、人参、玉葱、塩、こしょう、うすくち醤油、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	①米粉のビーフカレー:牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃが芋も、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトピューレ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりからスープ、ひまわり油 ②ごぼろサラダ:ツナフレーク、こぼろ、人参、小松菜、すりごま、ひまわり油、うすくち醤油、米酢、さとう、ごま油 ③福神和え:福神漬、キャベツ、塩 ④型ぬきチーズ:型ぬきチーズ
▼アレルギー情報▼ ①卵、豚肉 ③さば、鶏肉	▼アレルギー情報▼ ①小麦、大豆 ②大豆 ③豚肉 ④さば、大豆、ごま	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②鶏肉、豚肉 ③乳、鶏肉、豚肉 ■コッペンパン:小麦、乳	▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③鶏肉 ④さば、大豆	▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ②ごま ③大豆 ④乳
26日(月) ご飯・牛乳	27日(火) ご飯・牛乳	28日(水) ご飯・牛乳	29日(木) ご飯・牛乳	30日(金) ご飯・飲むヨーグルト
①さんまの生姜煮:さんま生姜煮 ②白菜のおかや炒め:白菜、人参、かつおぶし、こいくち醤油、みりん、ひまわり油 ③ご飯かき揚げ秋野菜たっぷり筑前煮:鶏肉もも、人参、里芋、こぼろ、れんこん、ミニ厚揚げ、むき枝豆、干椎茸、さとう、こいくち醤油、みりん、ごま油、削り節 ④じゃが芋もちものおつまみ:人参、玉葱、糸かまぼこ、じゃが芋もち、青葱、削り節、こいくち醤油、うすくち醤油、塩	①まぐろのルウー風:まぐろ、土生姜、こいくち醤油、濃粉、揚げ油、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう ②きのこソテー:しめじ、エリンギ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③キャベツとウインナーのカレーソテー:カットウインナー、人参、玉葱、キャベツ、ホールコーン、カレー粉、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ④オニオンスープ:ベーコン、玉葱、じゃが芋も、パセリ、にんにく、オニオンペースト、塩、こしょう、とりからスープ、豚骨スープ、うすくち醤油、オリーブ油	①鶏のてり焼き:鶏肉もも、塩、こしょう、こいくち醤油、みりん、さとう ②もやしのごま炒め:緑豆もやし、小松菜、ごま、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ③くらわんかごんぼきんぴら:うす揚げ、こぼろ、人参、つきこんにやく、ごま油、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ④里芋のそばろ煮:豚ミンチ肉、玉葱、人参、里芋、すりみだんご、板こんにやく、さとう、こいくち醤油、料理酒、濃粉、削り節	①すき焼き:牛肉、玉葱、冷凍豆腐、えのきたけ、糸こんにやく、白菜、白葱、みりん、料理酒、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ②根菜のゆず和え:うす揚げ、干椎茸、さとう、こいくち醤油、人参、れんこん、大根、小松菜、すりごま、うすくち醤油、さとう、みりん、米酢、ゆず果汁 ③ミニゼリー(みかん・もも):ミニみかんゼリー、ミニももゼリー	①かばちコロコッパ:かばちコロコッパ、揚げ油 ②カラフルソテー:ポレスノム、人参、ホールコーン、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油 ③キャベツとツナの炒め物:ツナフレーク、キャベツ、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ④マジックポーク(米粉):豚肉、玉葱、人参、マジックルーフ、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、赤ワイン、塩、こしょう、さとう、とりからスープ、ひまわり油、米粉
▼アレルギー情報▼ ③さば、鶏肉、大豆、ごま ④さば	▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②ごま ③大豆、ごま ④さば、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①牛肉、大豆 ②大豆、ごま ③もも	▼アレルギー情報▼①小麦、大豆 ②豚肉、大豆 ④鶏肉、豚肉 ■飲むヨーグルト:乳

<アレルギー対応献立>

6日(火) ご飯・牛乳	7日(水) ご飯・牛乳	14日(水) ご飯・牛乳	15日(木) かやくご飯・牛乳	19日(月) ご飯・牛乳
①ポークウインナー:ポークウインナー ②ツナコーン :ツナフレーク、ホールコーン、こしょう、うすくち醤油、料理酒、ひまわり油 ③キャベツのガーリック炒め:ロースノム、人参、玉葱、キャベツ、チンゲンサイ、にんにく、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④さつまいもの豆乳スープ:ベーコン、玉葱、さつまいも、さつまいもペースト、豆乳、塩、こしょう、とりからスープ、米粉	①おさかなナゲット:おさかなナゲット、揚げ油 ②キムチピビンバ:豚肉かたロース、白菜キムチ、小大豆もやし、人参、切干大根、青葱、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油 ③わかめスープ:豚肉、玉葱、冷凍豆腐、緑豆春雨、わかめ、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ、塩、こしょう	①鶏丼:鶏肉もも、玉葱、人参、青葱、さとう、こいくち醤油、うすくち醤油、みりん、料理酒、濃粉、削り節 ②ちくわの磯辺揚げ:ちくわ、あおさ粉、米粉、塩、揚げ油 ③野菜炒め:ロースノム、玉葱、干椎茸、人参、たけのこ、キャベツ、緑豆もやし、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油、豆板醤、ごま油、オイスターソース	①焼きさば:さば、塩、さとう、米酢、うすくち醤油、濃粉 ②煮豆:大豆、さとう、こいくち醤油、みりん ③くるみ餅:白玉団子、むき枝豆、さとう、塩 ④ごんぼ汁:鶏肉、うす揚げ、こぼろ、人参、大根、うのはな、青葱、料理酒、こいくち醤油、塩、濃粉、削り節 ■かやくご飯:米、かやくごはんの具	①うすら卵なし豚の角煮:豚肉、板こんにやく、こぼろ、たけのこ、土生姜、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒、ひまわり油 ②チンゲン菜とツナの炒め物:ツナフレーク、チンゲンサイ、たけのこ、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ③鶏団子汁:鶏団子、人参、キャベツ、えのきたけ、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、みりん、塩、削り節
▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ②豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①さば、鶏肉 ③豚肉、ごま	▼アレルギー情報▼ ①さば ②大豆 ③大豆 ④さば、鶏肉、大豆 ■かやくご飯:大豆	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③さば、鶏肉
20日(火) ご飯・牛乳	21日(水) ご飯・牛乳	23日(金) ご飯・牛乳	30日(金) ご飯・飲むヨーグルト	就学援助費の受給が 決定された皆様 翌年3月までの事前入金は 不要です。 予約注文は毎月必要ですの で、忘れずに行ってください。
①ししゃもフライ(小麦なし):ししゃもフライ(小麦なし)、揚げ油 ②コロコロソテー:むき枝豆、人参、白いんげん豆、塩、こしょう、オリーブ油 ③エリンギの炒め物:焼豚、れんこん、エリンギ、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、オイスターソース、ひまわり油 ④利休汁:うす揚げ、玉葱、じゃが芋も、しめじ、青葱、ねりごま、こいくち醤油、みそ、削り節	①トマトソースチキンハンバーグ:チキンハンバーグ、玉葱、人参、しめじ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、濃粉、ひまわり油 ②キャベツの炒め煮:ポンスノム、キャベツ、人参、にんにく、塩、こしょう、こいくち醤油、とりからスープ、オリーブ油 ③豆乳コーンスープ:ベーコン、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、豆乳、パセリ、塩、こしょう、とりからスープ	①米粉のビーフカレー:牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃが芋も、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトピューレ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりからスープ、ひまわり油 ②ごぼろサラダ:ツナフレーク、こぼろ、人参、小松菜、すりごま、ひまわり油、うすくち醤油、米酢、さとう、ごま油 ③福神和え:福神漬、キャベツ、塩 ④黒糖ピーンズ:黒糖ピーンズ	①じゃが芋のマヨネーズ焼き:カットウインナー、じゃが芋も、玉葱、人参、塩、こしょう、ひまわり油、ノンエッグマヨネーズ ②カラフルソテー:ポンスノム、人参、ホールコーン、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油 ③キャベツとツナの炒め物:ツナフレーク、キャベツ、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ④マジックポーク(米粉):豚肉、玉葱、人参、マジックルーフ、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、赤ワイン、塩、こしょう、さとう、とりからスープ、ひまわり油、米粉	
▼アレルギー情報▼ ②大豆 ③豚肉 ④さば、大豆、ごま	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②鶏肉、豚肉 ③鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ②ごま ③大豆 ④大豆	▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ②豚肉、大豆 ④鶏肉、豚肉 ■飲むヨーグルト:乳	

◆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。

◆20日の「ししゃも」には、魚卵が入っています。22日の「わかさぎ」には、魚卵が入っている場合があります。

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! ⇒



枚方市学校給食コンテストの入賞作品が登場します

2025年8・9月に募集した第7回枚方市学校給食コンテストの入賞作品が登場します。募集したテーマは「旬の食材を使った、ごはんに合うおかず」で、10月に入賞作品の3作品を給食としてアレンジして提供します。

《秋の食材を使ったオイスター炒め》 楠葉西中入賞 (10/8)

《ごはんが進む!秋野菜たっぷり筑前煮》 東香里中入賞 (10/26)

《くらわんかごんぼきんぴら》 杉中入賞 (10/28)

