令和5年9月分 学校給食献立一覧表



			お知らせ	おもに体をつくるも	とになる	おもに体の	調子を整えるもとになる	おもにエネルギーの	うとになる	エネルギー (kcal)
	曜	献立名		1群	2群	3群	4群	5群	6群	上段:小学校
		+ フ+1. #図	スプーン	魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳·乳製品·小魚·海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ類・果物	製類・いも類・砂糖	油脂・種実類	下段:中学校
4 F		キーマカレー 牛乳 ウインナーソテー	X	ぶた肉 ひよこ豆 フランクフルト	牛乳	にんじん にんじん パセリ	たまねぎ ズッキーニ しょうが キャベツ	米 マカロニ	油 カレールウ 油	658
		ごはん 牛乳			上 牛乳	ובאטא אפט	+1/1/2	米	/Ш	012
5 2	火	中華スープ		ハム	わかめ	 にんじん チンゲンサイ	もやし しいたけ		油でま油	658
		揚げ鶏の香味だれ		とり肉	1.15.75.25		しょうが 根深ねぎ	でんぷん 砂糖	油	790
		みかんヨーグルト	直送 スプーン		ヨーグルト		みかん	砂糖		1 / 30
		しらすと梅のごはん 牛乳			しらす 牛乳	だいこんのは 水菜 広島菜		米 じゃがいも	ごま	
6 2		なめこ汁		油あげるそ		ねぎ	だいこん なめこ			622
·	- J.	一口揚半	小2こ 中3こ	たら いとよりだい		±,1=11±		でんぷん 砂糖	油	. 788
		かぼちゃサラダ 冷やしうどん 牛乳			井 図	かぼちゃ	きゅうり とうもろこし えだまめ	354 M/ 7M	マヨネーズ	+
		ボヤしつこん。十孔 生揚げの五目煮		 ぶた肉 生あげ ちくわ	│牛乳 	 にんじん さやいんげん	こんにゃく たけのこ しいたけ	うどん めんつゆ 砂糖	 油	702
7 7		かき揚げのの		151/CM ±000 5 (4)		にんじん しゅんぎく	たまねぎ ごぼう		油 油	700
	- 1	なし	ビニール手袋			14,00,000,000,000	なし			. 798
	\dashv	<重陽の節句給食>								1
		ごはん 牛乳			牛乳			**]
8 🕏		菊花のすまし汁		豆腐 かまぼこ 菊かまぼこ	わかめ	にんじん みつば				663
0 2	_ J.	さばのごまみそ焼き		さば みそ				砂糖	ごま	. 801
		きゅうりの塩昆布あえ	—		塩こんぶ		きゅうり キャベツ とうもろこし	75. dut 1. == 47.	ごま油	-
_	_	栗まんじゅう	直送	白いんげん豆	4-四			砂糖 小麦粉	< り	┼
	月	ごはん 牛乳 マーボー豆腐	 スプーン	 ぶた肉 牛肉 豆腐 みそ	牛乳	 	 たまねぎ しょうが	│ 米 │ 砂糖 でんぷん	 ごま油 油	651
I1 F		マーバー豆腐 かに玉の甘酢あんかけ	X	かに トまご		ねぎ ねぎ	12848 0870	砂糖 でんぷん	油でま油	
		三色ナムル		ואור וכמר	<u> </u>	1415 にんじん ほうれんそう	もやし	112776 CTUSTO	一四	. 798
+		<u>ニピァムル</u> なめし 牛乳			上 牛乳	だいこんのは		*		
ל 12	ľ	筑前煮 🖤 💮	<u> </u>	とり肉 ちくわ	t	にんじん さやいんげん	こんにゃく ごぼう たけのこ		油	604
	X					1270070 2701NITN	しいたけ		/ / /	
	- 1	いわしの有馬煮		いわし	第 4-4		さんしょう	砂糖	10 P 101	734
_		<u>海藻サラダ</u> ごはん 牛乳			寒天わかめ		だいこん きゅうり とうもろこし		和風ドレッシング	
	- 1	なすのみそ汁		 豆腐 油あげ みそ	牛乳 わかめ		なす えのきたけ			658
13 <u> 2</u>	小[]	いかフライ		公岡 油めり みて	כסינוכ ו		なす			
		大豆の五目煮		ひか 大豆 あげはん	こんぶ	 にんじん さやいんげん	たけのこ	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	/ш	. 801
+		<u>クロロールパン 牛乳</u>		八丑 めけねん	牛乳	12/00/0 2 1-01/01/70	12000	クロロールパン		+
	- 1	野菜のスープ煮	スプーン	とり肉		にんじん チンゲンサイ	とうもろこし キャベツ	じゃがいも	油	600
14 7		肉だんごのケチャップ煮	小2こ 中3こ	とり肉 大豆			たまねぎ	パン粉 でんぷん	油	707
		フルーツカクテル	スプーン	豆乳	寒天		パイン みかん もも ぶどう	砂糖		1 / 0/
		ごはん 牛乳			牛乳			米		.]
1.	اح	かき玉汁		卵 かまぼこ	わかめ	にんじん ねぎ		でんぷん		673
15 3	±	ささみ梅しそフライ		とり肉		青じそ	うめ ``` こ ***/	パン粉・小麦粉・米粉	油	821
		とうがんのくず煮		生あげ ツナ		にんじん	とうがん しいたけ グリンピース しょうが	砂糖 でんぷん		021
	\dashv	ごはん 牛乳			牛乳		00.3%	米		
	- 1	白みそ汁		豆腐 油あげ みそ	わかめ	ほうれんそう ねぎ	だいこん			650
ל 19	火		小2こ 中3こ ソース (クラス1本)	ししゃも				パン粉・小麦粉	油	1 030
	- 1		ソース(クラス1本) 						ごま ごま油	. 823
\perp		五目きんぴら		ぶた肉		にんじん	こんにゃく ごぼう	砂糖	油	
		ごはん 牛乳			牛乳			米		
20 2	ĸ.	肉じゃが		ぶた肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ こんにゃく	じゃがいものと	油	645
-0 /-	- J.	豆腐ハンバーグおろしソース		とり肉 豆腐 ぶた肉			だいこん たまねぎ	砂糖 でんぷん パン粉		. 784
_		おひたし そぼろ丼 牛乳	│しょうゆ(クラス1本) │スプーン	けずりぶし	4-回	チンゲンサイ	もやし キャベツ		245	┼
21 7		てはつみ、午乳 けんちん汁のの	スノーシ	とり肉 大豆 卵 豆腐 油あげ	牛乳	さやいんげん にんじん ねぎ	しょうが だいこん ごぼう しいたけ	一	油	. 627
		ひじきサラダ		立隣の出のけ	ひじき	にんじん 143 にんじん	もやし きゅうり	 砂糖	·····································	771
		<u>ひしきップターーーー</u> ごはん 牛乳			牛乳	1,210010	5 (5 Cip 5)	米	/ш	<u> </u>
22 ≤	ľ	とうがんのカレースープ	 スプーン	 ツナ	1	 にんじん	とうがん たまねぎ		カレールウ 油	692
	金	ポローマカツ	<u> </u>	とり肉 大豆	İ			じゃがいも、米パン粉	油	1
	-	枝豆		CON VI				でんぷん 砂糖	/Ш	854
+	+	<u> 枝豆</u> ビビンバ 牛乳	ビニール手袋 スプーン	ぶた肉・大豆	 牛乳	にんじん ほうれんそう	えだまめ きりぼしだいこん ぜんまい		<u></u> 油 ごま油	+
			^ / - /		1				油 ごま油 ごま油 ごま	. 631
25 F	目	わかめスープ		ハム	わかめ	にんじん ねぎ	もやし		油	
		ショーロンポー	小2こ 中3こ	ぶた肉			キャベツ たまねぎ しょうが	はるさめ でんぷん 砂糖		798
+	_		パンにウインナーとボイル					小麦粉		+
		ホットドッグ 牛乳	キャベツをはさんで食べま		牛乳		キャベツ	サンドイッチロールパン		
26 צ			しょう							. 713
	<u> </u>	じゃがいものポタージュスープ	スプーン	とり肉	ポタージュスープの素 ホワイトルウ	パセリ	たまねぎ	じゃがいも	バター	865
					牛乳					.
_		一口アセロラゼリー			4-50		アセロラ	砂糖		
27 기	- 1	ではん 牛乳		豆腐 かまぼこ	牛乳	(= / 1 × /		米		672
		すまし汁			わかめ	にんじん ねぎ	+>+ L2+4		Srth	
		揚げなすの肉みそかけ ツナサラダ		ぶた肉 みそ ツナ	 		なす しょうが えだまめ キャベツ	しゃがいも 砂糖 はるさめ	 ごまドレッシング	. 821
+		<u>ジアリラター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</u>			牛乳		TICOU TINO	************************************	CALDODA	+
	- 1	親子煮		 とり肉 かまぼこ 卵	1.70	 にんじん	たまねぎ しいたけ グリンピース		油	626
28 7	木	ごぼう入りつくね	小2こ 中3こ	とり肉 ぶた肉 大豆	<u> </u>		たまねぎ ごぼう しょうが		油 油	707
		即席漬け			こんぶ	 にんじん	たくあん キャベツ			. 787
+	\dashv	<お月見給食>						1		1
	-	ごはん 牛乳	<u> </u>		牛乳		<u> </u>	**************************************		1
0	- 1	ふのみそ汁		豆腐 みそ		こまつな	たまねぎ えのきたけ	白玉ふ		682
29 🕏	<u> </u>	里いもコロッケ		とり肉				さといも パン粉 小麦粉	油	811
		めかぶの酢の物			めかぶ		きゅうり もやし しょうが	砂糖		.]
		月見だんご	直送					米粉 砂糖 でんぷん		
								 ※献立、材料は都合に		



ごはん、牛乳、菊花のすまし汁、さばのごまみそ焼き きゅうりの塩昆布あえ、栗まんじゅう

9月9日は「重陽の節句」といい、長寿を願う日です。菊が咲き、栗が旬をむかえる時 季であるため「菊の節句」や「栗の節句」ともいいます。田原市は全国でも有名な菊の 産地です。給食では、菊の形のかまぼこを入れた「菊花のすまし汁」と「栗まんじゅう」 でお祝いします。





ごはん、牛乳、ふのみそ汁、里いもコロッケ めかぶの酢の物、月見だんご

1年のうちで最も月が美しく見える旧暦の8月15日を十五夜といい、今年は9月29日です。 作物の収穫に感謝し、だんごやすすきを飾り、月をながめて楽しむ風習があります。秋に収^く 穫された里いもが供えられることもあり、「芋名月」ともいわれます。給食では、白玉ふを 満月に見立てた「ふのみそ汁」と「里いもコロッケ」、「月見だんご」がつきます。





シャリシャリとした食感が特徴の「なし」は、成分の90% 近くが水分です。果汁には、さわやかな酸味があり、夏バ テなどの体の疲れをとる働きがあります。おなかの調子を 整える食物繊維もあり、便秘を予防します。また、熱を下 げる、せきを止める、のどの痛みを和らげるなど効果もあ ります。

















