

令和7年9月分 学校給食献立一覧表

日 曜	献立名	お知らせ	おもに体をつくるものとなる		おもに体の調子を整えるものとなる		おもにエネルギーのもととなる		エネルギー (kcal) 上段:小学校 下段:中学校	
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ類・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂・種実類		
2 火	夏野菜のカレーライス 牛乳	スプーン	ぶた肉	牛乳	にんじん かぼちゃ ピーマン	たまねぎ しょうが にんにく	米	じゃがいも	油 カレールウ	687
	ウインナーソーテー みかんゼリー (小) なし (中)	直送 スプーン ビニール手袋	フランクフルト		にんじん パセリ	キャベツ みかん なし	マカロニ 砂糖		油	809
3 水	ごはん 牛乳 豆腐のくず煮 ポテトチーズ揚半 わかめの酢の物		ぶた肉 うずら卵 豆腐 たら	牛乳 チーズ わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ しいたけ しょうが きゅうり もやし	米 でんぷん 砂糖 じゃがいも でんぷん 砂糖 砂糖	油 油	659 805	
	冷やしうどん 牛乳 筑前煮 あじの磯辺フライ なし (小) みかんゼリー (中)	めんつゆ (個袋) ビニール手袋 直送 スプーン	とり肉 ちくわ あじ	牛乳 青のり	にんじん さやいんげん	こんにゃく ごぼう たけのこ しいたけ なし みかん	うどん 砂糖 パン粉 小麦粉 でんぷん 砂糖	油 油	618 759	
5 金	ごはん 牛乳 みそ汁 ハンバーグおろしソース くきわかめのきんぴら		豆腐 油あげ みそ 牛肉 とり肉 ぶた肉 大豆 ぶた肉 あげはん	牛乳 くきわかめ	ねぎ にんじん	とうがん えのきたけ だいこん たまねぎ こんにゃく ごぼう	米 じゃがいも パン粉 砂糖 でんぷん 砂糖	ごま ごま油 油	662 808	
	ごはん 牛乳 キムチスープ かに玉の甘酢あんかけ ピーフン炒め		鶏だんご みそ かにかま たまご ぶた肉	牛乳	にんじん いら にんじん	もやし 白菜キムチ きくらげ 根深ねぎ たけのこ しいたけ グリンピース とうもろこし キャベツ たまねぎ たけのこ しょうが	米 砂糖 でんぷん ピーフン	油 ごま油 油 ごま油	611 751	
9 火	<重陽の節句給食>									
	ごはん 牛乳 すまし汁 かつおの土佐煮 チンゲンサイのしょうがじょうゆあえ 栗まんじゅう	直送	豆腐 かまぼこ 菊かまぼこ かつお けずりぶし とり肉	牛乳 わかめ	にんじん みつば チンゲンサイ	しょうが もやし キャベツ しょうが	米 砂糖 でんぷん 砂糖 小麦粉 砂糖 白いんげん豆	油 くり	646 771	
10 水	ごはん 牛乳 肉じゃが ささみ青じそフライ ごまあえ		ぶた肉 とり肉 油あげ	牛乳	にんじん さやいんげん 青じそ チンゲンサイ	たまねぎ こんにゃく うめ キャベツ もやし	米 じゃがいも 砂糖 パン粉 小麦粉 砂糖 でんぷん 砂糖	油 油 ごま	702 853	
	ごはん 牛乳 マーボーなす コーンしゅうまい 中華サラダ	スプーン 小2こ 中3こ	ぶた肉 牛肉 豆腐 みそ ぶた肉 とり肉 大豆 ハム	牛乳		たまねぎ なす 根深ねぎ しょうが とうもろこし たまねぎ キャベツ しょうが もやし きゅうり	米 砂糖 でんぷん 小麦粉 でんぷん 砂糖 はるさめ 砂糖	ごま油 油 油 ごま油	644 802	
12 金	わかめごはん 牛乳 ふ玉汁 ポロニアカツ とうがんのくず煮		豆腐 かまぼこ とり肉 大豆 生あげ ツナ	牛乳 わかめ	にんじん ねぎ にんじん	しめじ とうがん こんにゃく グリンピース しょうが	米 白玉ふ じゃがいも 米パン粉 でんぷん 砂糖	油	633 774	
	しらすと梅のごはん 牛乳 生揚げの五目煮 厚焼き卵 枝豆	ビニール手袋	ぶた肉 生あげ ちくわ 卵	牛乳 しらす	ひろしまな きょうな だいこんのは にんじん さやいんげん	うめ こんにゃく たけのこ しいたけ えだまめ	米 砂糖 砂糖 でんぷん	ごま 油 油	673 823	
17 水	ごはん 牛乳 合わせみそ汁 コロケ ひじきの炒め煮		豆腐 油あげ みそ 牛肉 ぶた肉 とり肉 あげはん	牛乳 わかめ	ねぎ にんじん パセリ にんじん さやいんげん	だいこん なす えのきたけ たまねぎ こんにゃく	米 じゃがいも 小麦粉 パン粉 砂糖 砂糖	油 油	674 817	
	ごはん 牛乳 高野豆腐の卵とじ たらの銀紙焼き きゅうりの塩昆布あえ		ぶた肉 高野豆腐 卵 たら みそ	牛乳	にんじん みつば	たまねぎ しめじ きゅうり キャベツ もやし	米 砂糖 砂糖 でん粉	油 油 ごま油	650 791	
19 金	<アジア大会応援給食 ベトナムの日>									
	パインミー 牛乳 フォー・ガー	豚肉のから揚げとなますを パンにはさんで食べましょう	ぶた肉 とり肉	牛乳	にんじん にんじん ねぎ	だいこん きゅうり レモン にんにく もやし たまねぎ	ソフトフランスパン でんぷん 砂糖 フォー	油 油	652 763	
22 月	ごはん 牛乳 八宝菜 肉だんごの甘酢あん パンパンジー	小2こ 中3こ パンパンジードレッシング (個袋)	ぶた肉 うずら卵 いか とり肉 大豆 とり肉	牛乳	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ たけのこ キャベツ しいたけ たまねぎ きゅうり もやし	米 でんぷん 砂糖 砂糖 パン粉 はるさめ	油 油 パンパンジードレッシング	655 808	
	ごはん 牛乳 野菜の含め煮 サーモンフライ オクラのおひたし	しょうゆ (クラス1本)	あげはん さけ けずりぶし	牛乳	にんじん さやいんげん オクラ チンゲンサイ	たけのこ こんにゃく もやし キャベツ	米 じゃがいも 砂糖 小麦粉 パン粉	油	634 767	
25 木	クロールパン 牛乳 コンソメスープ 和風スパゲッティ フルーツのゼリーあえ	スプーン きざみのりをかけて食べま しょう スプーン	ベーコン ツナ	牛乳 のり	にんじん パセリ みずな 青じそ	とうもろこし たまねぎ にんにく エリンギ マスカット パイン みかん もも	クロールパン じゃがいも スパゲッティ 砂糖	油 オリーブ油	687 801	
	ごはん 牛乳 けんちん汁 揚げなすの肉みそかけ ちくさあえ		豆腐 油あげ とり肉 大豆 みそ いか	牛乳	にんじん ねぎ チンゲンサイ	とうがん ごぼう しいたけ なす しょうが キャベツ もやし	米 じゃがいも 砂糖 でんぷん 砂糖	油 油 ごま	647 799	
29 月	そばろ丼 牛乳 なめこ汁 ハムサラダ	スプーン たまねぎドレッシング (個袋)	とり肉 大豆 卵 豆腐 油あげ みそ ハム	牛乳	さやいんげん ねぎ にんじん	しょうが だいこん なめこ キャベツ とうもろこし	米 砂糖 さつまいも	油 たまねぎドレッシング	666 817	
	カレーピラフ 牛乳 ミネストローネ キャベツ入りミンチカツ 小魚	スプーン スプーン	ぶた肉 大豆 ベーコン ぶた肉 とり肉	牛乳 こごかな	にんじん にんじん トマト	たまねぎ グリンピース マッシュルーム とうもろこし キャベツ キャベツ	米 じゃがいも さつまいも 砂糖 パン粉 小麦粉	油 油 油	614 768	

※献立、材料は都合により変更することがあります。

重陽の節句給食

9月9日(火)



ごはん、牛乳、すまし汁、かつおの土佐煮、チンゲンサイのしょうがじょうゆあえ、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、栗が旬を迎える時季であるため「菊の節句」や「栗の節句」ともいいます。給食では、菊の形のかまぼこを入れた「すまし汁」、「栗まんじゅう」でお祝いをします。

季節の食べ物を食べよう

なし

シャリシャリとした食感と、みずみずしさがおいしい「なし」は8月から10月が旬です。果汁にはさわやかな酸味があり、夏バテなど体の疲れをとる働きがあります。また、おなかの調子を整える食物繊維も豊富です。また、熱を下げる、せきを止めるなどの働きもあるといわれています。

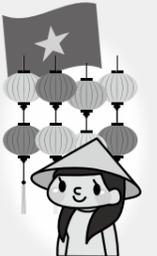


アジア大会応援給食 ベトナムの日

9月19日(金)

パインミー、牛乳、フォー・ガー

「パインミー」は、肉や野菜などの具材を、パリッと焼いたパンにはさんで食べるサンドイッチです。給食では、普段とは違うソフトフランスパンに「豚肉のから揚げ」とレモン果汁を加えた「なます」をはさみます。また、「フォー・ガー」は、鶏がらスープに、フォーと呼ばれる平たい米粉めんと、鶏肉や野菜を入れためん料理です。パインミーもフォー・ガーも、ベトナムでは多くの人に親しまれている料理です。エスニック風に味付けした給食を味わって食べましょう。



田原市は 農業王国
作ったところがわかると安心だね
9月に使う田原産の野菜

