

令和8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になる		おもに体の調子を整えるものになる		おもにエネルギーのもとになる		エネルギー (kcal)
				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	水	キーマカレー 牛乳	スプーン	ぶた肉	牛乳	にんじん	たまねぎ スズキーニ しょうが	米 ひよこ豆	油 カレールウ	644
		ハーブソテー		ウインナー		ほうれんそう パセリ	キャベツ エリンギ とうもろこし	マカロニ	オリーブ油	
		なし (小)	ビニール手袋			パジル	オレガノ			864
		みかんヨーグルト (中)	直送 スプーン		ヨーグルト		なし	砂糖		
3	木	冷やしうどん 牛乳	めんつゆ (個袋)		牛乳			うどん		693
		肉豆腐		牛肉 豆腐		にんじん ねぎ	たまねぎ	でんぶん 砂糖	油	
		かき揚げ🍤🍤				にんじん しゅんぎく	たまねぎ ごぼう	小麦粉	油	763
		みかんヨーグルト (小)	直送 スプーン		ヨーグルト		みかん	砂糖		
4	金	なし (中)	ビニール手袋				なし			
		カラフルごはん 牛乳			牛乳	だいごんのは かぼちゃ	とうもろこし うめ	米		
		みそ汁		豆腐 油あげ みそ	わかめ	ほうれんそう にんじん	だいごん えのきたけ			617
		もち麦入り揚半		たら いとよりだい にしん				もち麦 でんぶん 砂糖	油	
7	月	大豆の磯煮		ぶた肉 大豆	ひじき	にんじん さやいんげん	こんにゃく	砂糖	油	
		ごはん 牛乳			牛乳			米		
		キムチスープ		ぶた肉 生あげ みそ		にんじん チンゲンサイ	はくさい 白菜キムチ		油	600
		チヂミ				にんじん だいごんのは	たまねぎ	米粉 でんぶん	油	
8	火	三色ナムル				にんじん ほうれんそう	もやし		ごま油 ごま	715
		ごはん 牛乳			牛乳			米		
		じゃがいもの含め煮		あげはん		にんじん さやいんげん	たまねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖		651
		ハンバーグトマトソース		牛肉 ぶた肉 とり肉 大豆			たまねぎ	パン粉 でんぶん 砂糖	油	
9	水	わかめの酢の物			わかめ		きゅうり もやし	砂糖		790
		《重陽の節句給食》								
		なめし 牛乳			牛乳	だいごんのは		米		666
		すまし汁		豆腐 かまぼこ	わかめ	にんじん ねぎ				
10	木	かつおの土佐煮		かつお けずりぶし			しょうが	砂糖 でんぶん		799
		菊花あえ		油あげ		にんじん チンゲンサイ	キャベツ もやし きく	砂糖		
		栗まんじゅう	直送					小麦粉 砂糖 白いんげん豆	くり	
11	金	ロールパン 牛乳			牛乳			ロールパン		748
		洋風卵とじ		ぶた肉 ウインナー 卵		にんじん	たまねぎ エリンギ マッシュルーム	砂糖	油	
		チキンのレモンペッパーソース		とり肉 大豆			グリーンピース	砂糖 でんぶん		872
		コーンサラダ	洋風ドレッシング (個袋)				レモン にんにく			
14	月	とうもろこし キャベツ きゅうり							洋風ドレッシング	
		ごはん 牛乳			牛乳			米		
		白みそ汁		みそ	わかめ	こまつな	だいごん えのきたけ	じゃがいも		617
		ポロニアカツ		とり肉 大豆				じゃがいも 米パン粉 でんぶん	油	
15	火	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	砂糖 でんぶん		757
		《アジア大会応援給食 フィリピンの日》								
		ごはん 牛乳			牛乳			米		688
		ミスワスープ		ハム		にんじん チンゲンサイ	にんにく	ビーフン	油	
16	水	アドボ	スプーン	ぶた肉 うずら卵			たまねぎ たけのこ にんにく	砂糖 でんぶん	油	839
		マカロニサラダ					しょうが ローリエ	砂糖		
		バナナチップス					キャベツ きゅうり	マカロニ 砂糖	コールスロードレッシング	
							バナナ	砂糖	ココナッツ油	
17	木	しらすと梅のごはん 牛乳		しらす	牛乳	ひろしまな きょうな	うめ	米	ごま	622
		沢煮汁🍲🍲		ぶた肉 豆腐 油あげ		にんじん ねぎ	ごぼう えのきたけ			
		いかフライ🍤🍤		いか				パン粉 小麦粉	油	753
		オクラのおひたし	しょうゆ (クラス1本)	けずりぶし		オクラ チンゲンサイ	もやし キャベツ			
18	金	ごはん 牛乳			牛乳			米		690
		マーボーなす	スプーン	ぶた肉 牛肉 豆腐 みそ		ねぎ	たまねぎ なす しょうが	砂糖 でんぶん	ごま油 油	
		おからしゅうまい	小2こ 中3こ	ぶた肉 大豆 おから			たまねぎ	小麦粉 でんぶん		865
		春雨サラダ		ハム			きゅうり もやし	はるさめ 砂糖	油 ごま油	
19	土	ジンジャーポークサンド 牛乳	パンにジンジャーポークをはさんで食べましょう	ぶた肉	牛乳		エリンギ しょうが	サンドイッチロールパン	油	676
		白いんげんのポタージュスープ	スプーン	ベーコン	ポタージュスープの素	にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも 砂糖 でんぶん		
		フルーツカクテル	スプーン	豆乳	ホワイトルウ		りんご ぶどう もも パイン みかん	白いんげん豆	バター	795
					牛乳			砂糖		
20	日	ごはん 牛乳			牛乳			米		675
		なめこ汁		豆腐 油あげ みそ		ねぎ	だいごん なめこ			
		あじの磯辺フライ		あじ	あおのり			パン粉 小麦粉	油	821
		五目きんぴら🍲🍲		ぶた肉		にんじん	こんにゃく ごぼう	砂糖	ごま ごま油 油	
21	月	ごはん 牛乳			牛乳			米		603
		筑前煮🍲🍲		とり肉 ちくわ		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	砂糖	油	
		豆腐だんご	小2こ 中3こ	豆腐 とり肉 ぶた肉	ひじき あおのり	にんじん	たまねぎ ごぼう 根深ねぎ しょうが	でんぶん パン粉 砂糖	油	751
		枝豆	ビニール手袋				えだまめ			
22	火	《お月見給食》								
		ごはん 牛乳			牛乳			米		
		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		667
		里いもコロッケ		とり肉				ざといも パン粉 小麦粉	油	
23	水	もやしの梅あえ		けずりぶし		赤じそ	もやし キャベツ うめ	砂糖		790
		月見だんご	直送					米粉 砂糖 でんぶん		
		ごはん 牛乳			牛乳			米		614
		青のりのすまし汁		豆腐 かまぼこ	青のり	にんじん	だいごん しめじ			
24	木	揚げなすの肉みそかけ		とり肉 大豆 みそ			なす しょうが	じゃがいも 砂糖 でんぶん	油	757
		ツナと海藻のサラダ		ツナ	寒天 わかめ		キャベツ きゅうり		玉ねぎドレッシング	
		クロロールパン 牛乳			牛乳			クロロールパン		611
		ABCスープ	スプーン	とり肉		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ	じゃがいも マカロニ	油	
25	金	トマト入りオムレツ		卵		トマト にんじん	たまねぎ	砂糖 でんぶん	油	704
		野菜のマリネ		ハム		パセリ パジル	だいごん キャベツ きゅうり	砂糖	オリーブ油	
		ごはん 牛乳			牛乳			米		617
		とうがんのカレースープ	スプーン	ツナ		にんじん	とうがん たまねぎ	じゃがいも 米パン粉	カレールウ 油	
26	土	ささみフライ		とり肉					油	755
		きゅうりの塩昆布あえ			塩こんぶ		きゅうり キャベツ もやし	ごま油		

※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🌸

なめし、牛乳、すまし汁、かつおの土佐煮、菊花あえ、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。田原市は全国でも有名な菊の産地です。給食では、菊の花びらを入れた「菊花あえ」と「栗まんじゅう」でお祝いをします。

お月見給食

9月25日🌕

ごはん、牛乳、ふのみそ汁、里いもコロッケ、もやしの梅あえ、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25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、「里いもコロッケ」、「月見だんご」がつきます。

アジア大会応援給食 フィリピンの日

9月14日🇵🇭

ごはん、牛乳、ミスワスープ、アドボ、マカロニサラダ、バナナチップス

「ミスワスープ」は、ミスワという細い小麦の麺を入れたスープで、給食ではミスワの代わりにビーフンを使用します。「アドボ」は、肉や野菜を調味液に漬け込んでから煮込んだ、酸味とコクのある料理です。酢やしょうゆ、にんにく、香辛料のローリエなどで味をつけます。また、フィリピンで食べられている「マカロニサラダ」は、缶詰めのフルーツやチーズ、練乳を入れて甘く仕上げます。給食では、砂糖を加えていつもより少し甘めの味つけにします。フィリピンは、バナナの生産国としても有名です。薄く切ったバナナを油で揚げた「バナナチップス」が登場します。

作ったところがわかると安心だね

田原市は農業王国

9月に使う田原産の野菜

しいたけ

とうがん

田原市給食センター：TEL45-5030 FAX45-3315