

2024年

9月 学校給食 予定献立表

日	曜日	献立名	[1,2群] 体を作る食品	[3,4群] 体の調子を整える食品	[5,6群] エネルギーとなる食品	[その他] 調味料等	エネ ギー	蛋白質 (g)
2	月	★牛乳 ご飯 チキン味噌かつ ポテトサラダサラダ なめこのみそ汁	★牛乳 鶏肉 チーズ 豆腐	人参 きゅうり コーン なめこ 長葱 三つ葉	米 小麦粉 パン粉 揚げ油 三温糖 じゃが芋	京桜みそ マヨネーズ風味調味料 赤みそ 白みそ だし(昆布)	752	31.5
3	火	★牛乳 ほうとう風 うどん (★地粉うどん) (汁) 揚げだし豆腐 わかめときゅうりの酢の物 梨	★牛乳 豚肉 油揚げ 揚げだし豆腐 わかめ	かぼちゃ 白菜 大根 人参 長葱 しめじ 大根 きゅうり 梨	★地粉うどん サラダ油 揚げ油 三温糖	赤みそ 白みそ だし(昆布)	747	26.2
4	水	★牛乳 さつま芋ご飯 すき焼き風煮 厚焼き玉子 辛子和え	★牛乳 豚肉 焼き豆腐 厚焼き玉子	白菜 長葱 しめじ もやし キャベツ 小松菜 人参	米 もち米 さつま芋 揚げ油 ごま 白滝 お麩 サラダ油 三温糖	だし(昆布) 辛子	757	32.3
5	木	★牛乳 キムチチャーハン ししゃもフライ 餃子スープ 冷凍みかん	★牛乳 豚肉 ししゃもフライ	白菜キムチ 長葱 グリンピース もやし 白菜 たら 長葱 人参 きくらげ 冷凍みかん	米 麦 ごま油 揚げ油 水餃子 ごま油	中濃ソース カラボン(豚骨) ★ドレッシング	711	24.4
6	金	★牛乳 はちみつレモントースト じゃが芋の洋風煮 ごぼうサラダ	★牛乳 鶏肉 いんげん豆	レモン果汁 玉葱 人参 にんにく マッシュルーム グリンピース きゅうり ごぼう 人参 コーン	食パン バター はちみつ グラニュー糖 じゃが芋 サラダ油 三温糖 ごま	カレー粉 チキンスープ 辛子 マヨネーズ風味調味料	750	28.8
9	月	★牛乳 わかめご飯 豚肉コロッケ 白和え ピリ辛味噌汁	★牛乳 わかめご飯の素 ひじき 豆腐 卵	小松菜 人参 干し椎茸 にら 人参	米 麦 コロッケ 揚げ油 こんにゃく でん粉	中濃ソース 白和えの素 赤みそ トウバンジャン 白みそ だし(昆布)	762	23.0
10	火	★牛乳 ご飯 ★納豆 じゃが芋のそぼろ煮 野菜のみそマヨ和え ぶどう	★牛乳 ★納豆 鶏肉	玉葱 人参 生姜 グリンピース 蓮根 フロッコロー 人参 コーン ぶどう	米 じゃが芋 三温糖 サラダ油 でん粉 ごま	だし(昆布) 赤みそ マヨネーズ風味調味料	782	26.8
11	水	★ジョア(マスカット) ★黒パン 鮭のジェノベーゼ コーンポテト シエルマカロニのトマトスープ	★ジョア(マスカット) 鮭(でん粉付き) 豆乳 チーズ ベーコン	にんにく バジルペースト クリームコーン パセリ キャベツ 玉葱 人参 セロリ パセリ トマト缶 トマトペースト	★黒パン 揚げ油 オリーブ油 じゃが芋 バター マカロニ オリーブ油 三温糖	ガラボン(豚骨) ローリエパウダー	749	28.4
12	木	★牛乳 ハヤシライス (麦ご飯) (ルウ) ほうれん草のキッシュ ひじきのサラダ ★ヨーグルト	★牛乳 豚肉 ベーコン 卵 牛乳 チーズ ひじき ★ヨーグルト	玉葱 ソテーオニオン しめじ グリンピース ほうれん草 赤ピーマン キャベツ きゅうり コーン 人参 レモン果汁 ソテーオニオン	米 麦 バター 生クリーム バター 生クリーム オリーブ油 三温糖	ハヤシルウ	817	31.1
13	金	★牛乳 ごぼうとしめじの炊き込みご飯 しゅうまい はりはり漬け かき玉汁	★牛乳 鶏肉 油揚げ しゅうまい 昆布 卵 豆腐 わかめ	ごぼう 人参 しめじ きゅうり 人参 切干大根 人参 長葱 小松菜 干し椎茸	米 もち米 サラダ油 三温糖 三温糖 ごま でん粉	だし(昆布) だし(鰹節・昆布)	717	26.9

24日(火)～26日(木) 1年生は宿泊研修のため給食はありません。

25日(水)

2年生は校外学習のため給食はありません。給食試食会を実施します。



日	曜日	献立名	[1,2群] 体を作る食品	[3,4群] 体の調子を整える食品	[5,6群] エネルギーとなる食品	[その他] 調味料等	エネルギー	蛋白質 (g)
17	火	★牛乳	★牛乳				851	31.0
		(★中華麺)			★中華麺			
		広東麺	豚肉	玉葱 小松菜 人参 長葱 生姜 たけのこ きくらげ	ごま油 でん粉	ガラボン(豚骨) オイスターソース		
		手作りキムチ春巻き	豚肉	白菜キムチ もやし	春雨 ごま油 春巻きの皮 でん粉 小麦粉 揚げ油			
		きゅうりとたくんの和え物		きゅうり たくあん	ごま油			
		★お月見団子			★お月見団子			
18	水	★牛乳	★牛乳				786	27.1
		ご飯			米			
		さんまのかば焼き	さんま(でん粉付き)		揚げ油 三温糖			
		ゆかり和え		キャベツ きゅうり 人参		ゆかり		
		たまご汁	鶏肉	大根 人参 小松菜 しめじ	玄米団子	だし(鰹・昆布)		
19	木	★牛乳	★牛乳				729	27.1
		ご飯			米			
		チーズタッカルビ	鶏肉 チーズ	キャベツ 玉葱 人参 たら もやし 白菜キムチ にんにく	ごま油 三温糖 でん粉	コチュジャン		
		わかめスープ	わかめ	もやし 長葱 小松菜 人参 えのき茸 コーン	ごま ごま油 でん粉	ガラボン(豚骨)		
		冷凍みかん		冷凍みかん				
20	金	★牛乳	★牛乳				767	20.2
		ご飯			米 麦 サラダ油	トマトケチャップ 中濃ソース		
		オムライス (チキンライス) (オムライスシート) (★トマトケチャップ)	鶏肉	玉葱 マッシュルーム グリーンピース		★トマトケチャップ		
		キャラメルポテト			さつまいも 揚げ油 ハター グラニュー糖 生クリーム			
		こんにゃくサラダ		キャベツ きゅうり 赤ピーマン コーン レモン果汁 ソテーオニオン	サラダこんにゃく 三温糖 サラダ油			
24	火	★牛乳	★牛乳				805	29.3
		ご飯			米			
		手作りのりつくだ煮	のり		三温糖			
		鶏の唐揚げ	鶏肉	生姜 にんにく	小麦粉 米粉 揚げ油			
		ごま和え		キャベツ 小松菜 人参	三温糖 ごま	白みそ		
		じゃが芋とわかめのみそ汁	わかめ 油揚げ	玉葱	じゃが芋	白みそ 赤みそ だし(昆布)		
25	水	★牛乳	★牛乳				835	25.9
		二色揚げパン (プレーン) (抹茶)			子どもパン 揚げ油 グラニュー糖			
		ウインナーのトマト煮	ウインナー 大豆 金時豆 手亡豆	枝豆 玉葱 人参 にんにく トマト缶 マッシュルーム トマトペースト	子どもパン 揚げ油 三温糖	トマトケチャップ		
		小松菜とわかめのサラダ	わかめ	もやし 小松菜 きゅうり コーン	ごま油 三温糖 ごま			
		★ぶどうゼリー				★ぶどうゼリー		
26	木	★牛乳	★牛乳				733	30.8
		夏野菜とチキン のトマト スパゲッティ (スパゲッティ) (トマトソース)			スパゲッティ オリーブ油			
		手作りのアメリカンドック	鶏肉 チーズ	玉葱 黄ピーマン にんにく ズッキーニ なす トマト缶 トマトピューレ	なたね油 オリーブ油	トマトケチャップ ローリエパウダー		
		コールスローサラダ (★ドレッシング)	ウインナー 卵 牛乳	キャベツ きゅうり 人参 コーン	ホットケーキミックス 揚げ油	★ドレッシング		
27	金	★牛乳	★牛乳				755	33.4
		ご飯(地場産米)			米			
		魚と豆腐のチリソース	ホキ(でん粉付き) 豆腐	玉葱 にんにく 生姜 グリーンピース	揚げ油 ごま油 三温糖	トマトケチャップ トウバンジャン		
		パンパンジー	鶏ささみオイル漬	もやし きゅうり 赤ピーマン		ドレッシング		
30	月	★牛乳	★牛乳				793	30.1
		★セサミパン			★セサミパン			
		手作りのハンバーグ	豚肉 牛肉 セラチン	ソテーオニオン	パン粉	ナツメグ 中濃ソース オールスパイス トマトケチャップ		
		海藻サラダ (★ドレッシング)	海藻ミックス	もやし 大根 きゅうり コーン		★ドレッシング		
		スパイシーポテト			じゃが芋 揚げ油	チリパウダー オールスパイス		
		★焼きプリンタルト				★プリンタルト		
回数	※ 「その他」に含まれる以下の食品については、記載を省略しています						平均	
19	食塩 しょう しょうゆ 穀物酢 本みりん 料理酒(清酒・赤ワイン・白ワイン) 強化米 ※ ★のマークがついているものは、個包装されています。						768	28.1

～10月の給食は15日(火)から始まります～