教室掲示用

９月学校給食予定献立表

かつらぎ町教育委員会

今月の生産者さん

宮本さん…にんにく　阪口さん…たまねぎ

小柳さん…きゅうり・じゃがいも

献立表の数値・数量は原則小学校中学年1人当たりの値です。
低学年…約10%減　高学年…約10%増
中学生・・・約30%増　になります。

※献立および献立表について※

都合により、献立もしくは食材を変更する場合があります。変更した場合は学校へ連絡いたします。給食では毎日、牛乳がつきます。

また、メニューに応じて箸もしくはスプーンがつきます。

みんな大好き かつらぎ給食 いただきます

★★★★★こどもロコモ対策として、月に数回ビタミンD強化献立を取り入れています。カルシウムだけでなく、ビタミンDも意識して摂取し、強い骨作りを心がけましょう。★★★★★

本町の学校給食では、かつらぎ町の農家さんが作ってくれた玄米を「金芽米加工」して使用しています。また、今年度よりパンを金芽米米粉を使用したパンを提供いたします。

月	火	水	木	金

2（月）
●ごはん　611/825
●とりにくのなんばんやき
鶏もも(若鶏) 60 / 純米酒 1 / 上白糖 3 / ☆濃口醤油 3 / 米酢 1.8 / 一味唐辛子 0.02 / かたくり粉 0.2
●わかめサラダ
きゅうり 10 / ツナ缶(マグロ油漬)フレーク,ライト 5 / レモン(果汁) 1 / コーン・冷凍 5 / ☆枝豆(冷凍) 5 / ☆カットわかめ 0.5 / ☆ごまドレッシング 1こ
●たまねぎとじゃがいものみそしる
たまねぎ 25 / じゃがいも 20 / ☆木綿豆腐(冷)Fe,Ca,繊維 15 / 人参 5 / ごぼうささがき(冷) 5 / 青ねぎ 5 / ☆みそ(米)淡色辛みそ 6.8 / ☆だしパック 2.2

3（火）
●ごはん　657/869
●あつあげのみそいため
鶏もも(若鶏) 30 / 厚揚げ 45 / たまねぎ 50 / 人参 15 / 青ねぎ 5 / 生姜 0.3 / 純米酒 3.64 / みりん(本みりん) 1.56 / 上白糖 1.7 / ☆みそ(米)淡色辛みそ 2.2 / ☆みそ(米)赤色辛みそ 1.7 / ☆中華だし(顆粒) 0.5 / 米ぬか油(築野食品) 0.5
●ちゅうかあえ
ブラックマッペもやし 15 / きゅうり 10 / コーン・冷凍 5 / ☆ハム(ロース) 5 / 上白糖 1.5 / 米酢 0.9 / ☆ラー油 0.03 / ☆ごま油 1.5 / ☆濃口醤油 1.8
★しゅうまい　小学校 2こ　中学校 3こ

4（水）
●ごはん　600/801
●てりやきハンバーグ
☆ハンバーグ 1こ / 上白糖 2 / ☆濃口醤油 2 / 純米酒 0.5 / かたくり粉 0.5
●ポパイサラダ
ほうれん草(冷凍) 10 / じゃがいも 20 / 突きこんにゃく(生いも) 5 / コーン・冷凍 10 / 米酢 0.4 / 上白糖 0.3 / 食塩 0.02 / こしょう(混合) 0.02 / ☆ノンエッグマヨ(小袋) 1袋
●コンソメスープ
たまねぎ 35 / 人参 5 / ☆厚揚げ 10 / えのき(ほぐし・カット) 5 / ☆大豆水煮 10 / 小松菜(冷) 10 / ☆コンソメ(顆粒) 1.8 / ☆淡口醤油 0.5 / こしょう(混合) 0.02

5（木）（ビタミンD強化献立）
●ごはん　608/783
●さけのマヨネーズやき
紅鮭 1きれ / こしょう(混合) 0.05 / みりん(本みりん) 0.3 / ☆ノンエッグマヨネーズ 5
●ブロッコリーとコーンのサラダ
ブロッコリー(冷) 15 / コーン・冷凍 15 / 上白糖 0.8 / ☆濃口醤油 1 / レモン(果汁) 0.5 / 米ぬか油(築野食品) 0.3
●きんぴらごぼう
鶏挽肉 30 / 人参 15 / ごぼうささがき(冷) 40 / 突きこんにゃく(生いも) 10 / たまねぎ 20 / ☆大豆水煮 10 / 上白糖 3 / みりん(本みりん) 0.8 / ☆濃口醤油 4.5 / 純米酒 1 / ☆だしパック 0.8 / ☆ごま油 0.4

6（金）
●ごはん　591/789
●ちくぜんに
鶏もも(若鶏) 30 / ごぼう 15 / ほねく 10 / 人参 15 / 突きこんにゃく(生いも) 15 / 里芋(冷凍) 10 / ☆うずら卵(水煮) 15 / しいたけ(干・乾) 1.2 / いんげん(冷) 5 / 上白糖 3.1 / みりん(本みりん) 0.8 / ☆濃口醤油 1.76 / ☆淡口醤油 2.11 / 純米酒 1.76 / 米ぬか油(築野食品) 0.4 / ☆だしパック 1.8
●やさいのじゃこあえ
切干大根 0.5 / 人参 10 / 小松菜(冷) 25 / ☆ちりめんじゃこ 5 / 米酢 0.64 / ☆淡口醤油 1.2 / 上白糖 0.64 / ☆ごま油 0.48
★あつやきたまご　1こ
★うめびしお　1ふくろ

9（月）
●ごはん　611/824
●とりにくのパリパリやき
鶏もも(若鶏)60.80 1こ / にんにく 0.8 / 食塩 0.2 / こしょう(混合) 0.03
●ピーンズサラダ
キャベツ 15 / ☆大豆水煮 5 / ☆枝豆(冷凍) 5 / コーン・冷凍 5 / ☆ごまドレッシング 1こ
●さつまいものみそしる
さつまいも 25 / たまねぎ 15 / ☆木綿豆腐(冷)Fe,Ca,繊維 20 / 人参 5 / 突きこんにゃく(生いも) 5 / えのき(ほぐし・カット) 5 / 青ねぎ 5 / ☆みそ(米)淡色辛みそ 6.8 / ☆だしパック 2.2

10（火）
●ごはん　651/834
●カレーヌードル
☆中華麺 30 / 豚もも(大型)赤身 30 / たまねぎ 35 / ☆枝豆(冷凍) 10 / 人参 15 / しめじ(ほぐししめじ) 5 / 小松菜(冷) 10 / ☆中華だし(顆粒) 1 / ☆カレールウ 8 / カレー粉 0.1 / 米ぬか油(築野食品) 0.5
●ポテトサラダ
じゃがいも 25 / きゅうり 15 / コーン・冷凍 5 / 食塩 0.1 / こしょう(混合) 0.04 / 米酢 0.8 / 上白糖 0.6 / ☆ノンエッグマヨ(小袋) 1袋
★ミニフィッシュ　1ふくろ

11（水）
●ごはん　610/838
●やさいいため
豚もも(大型)赤身 40 / ピーマン 5 / たまねぎ 60 / キャベツ 30 / 人参 15 / にんにく 0.2 / 生姜 0.2 / 食塩 0.02 / こしょう(混合) 0.02 / オイスターソース 1.5 / ☆中華だし(顆粒) 0.8 / 米ぬか油(築野食品) 0.4
●ちゅうかサラダ
ブラックマッペもやし 10 / きゅうり 10 / コーン・冷凍 5 / ☆カットわかめ 0.5 / ☆ハム(ロース) 5 / 上白糖 1.5 / 米酢 0.8 / ☆ラー油 0.03 / ☆ごま油 0.6 / ☆濃口醤油 1.6
★ぎょうざ　小学校 2こ　中学校 3こ
★かみかみくろまめ　1ふくろ

12（木）
●ごはん　564/781
●そぼろに
鶏挽肉 40 / じゃがいも 35 / たまねぎ 40 / 人参 15 / 突きこんにゃく(生いも) 10 / グリンピース(冷凍) 5 / 上白糖 3 / ☆淡口醤油 1 / ☆濃口醤油 2.8 / ☆ごま油 0.4 / みりん(本みりん) 2.5 / ☆だしパック 2.2 / 米ぬか油(築野食品) 0.4
●やさいのばいにくあえ
きゅうり 10 / キャベツ 10 / 人参 10 / 切干大根 0.3 / 梅肉 2 / ☆濃口醤油 0.25 / かつお節 0.3 / みりん(本みりん) 0.45 / 上白糖 0.15
★やきししゃも　小学校 2ひ　中学校 3ひ

13（金）
★きんめまいパン　613/589
●ホットドッグ
☆ウインナー(ホットドッグ用) 20 / キャベツ 5 / カレー粉 0.05 / ケチャップ(小袋) 1こ
●コーンクリームスープ
たまねぎ 45 / 小松菜(冷) 10 / ☆枝豆(冷凍) 10 / しめじ(ほぐししめじ) 10 / えのき(ほぐし・カット) 10 / ☆大豆水煮 10 / コーン・冷凍 10 / コーン缶(クリーム) 10 / ☆牛乳(調理用普通牛乳) 40 / ☆脱脂粉乳 1.5 / ☆コンソメ(顆粒) 0.5 / ☆ポタージュの素FFe 8.5 / こしょう(混合) 0.01
★チーズ　1こ

16（月）
敬老の日

17（火）（ビタミンD強化献立）
●ごはん　590/784
●さばのごまみそやき
さば 50 / ☆みそ(米)淡色辛みそ 1.9 / 上白糖 1.5 / 純米酒 0.5 / みりん(本みりん) 0.5 / いりごま 0.1
●くきわかめあえ
くきわかめ 10 / ☆枝豆(冷凍) 5 / 突きこんにゃく(生いも) 5 / 人参 10 / キャベツ 10 / いりごま 0.8 / ☆濃口醤油 1.6 / 米酢 0.8 / 上白糖 0.8 / ☆ごま油 0.5
●つきみじる
たまねぎ 20 / ☆白玉団子 20 / 里芋(冷凍) 20 / 青ねぎ 5 / しめじ(ほぐししめじ) 5 / 人参 5 / しいたけ(干・乾) 0.5 / ☆淡口醤油 3.5 / ☆だしパック 2.5 / 食塩 0.02
★あじつけのり　1ふくろ

18（水）
●ごはん　614/813
●カレーライス
鶏もも(若鶏) 35 / 人参 15 / たまねぎ 60 / じゃがいも 35 / しめじ(ほぐししめじ) 10 / にんにく 0.15 / 生姜 0.15 / カレー粉 0.3 / ☆カレールウ 11 / トマトケチャップ 1.5 / 米ぬか油(築野食品) 0.4
●グリーンサラダ
きゅうり 20 / コーン・冷凍 5 / ブロッコリー(冷) 10 / ☆和風ドレッシング 1こ
★ソフールげんきヨーグルト　1こ

19（木）
●ごはん　621/853
●ごもくマーボーどうふ
☆高野豆腐 10 / 鶏挽肉 35 / たまねぎ 55 / 青ねぎ 5 / 生姜 0.2 / にんにく 0.2 / ☆みそ(米)淡色辛みそ 2.1 / ☆みそ(米)赤色辛みそ 2.6 / ☆中華だし(顆粒) 1.3 / 上白糖 1.8 / 純米酒 2 / ☆トウバンジャン 0.05 / ☆テンメンジャン 0.25 / かたくり粉 1.5 / 米ぬか油(築野食品) 0.5
●きゅうりのピリからあえ
きゅうり 30 / ☆カットわかめ 0.3 / いりごま 0.3 / ☆濃口醤油 1.8 / 上白糖 1.5 / ☆ごま油 1.5 / 米酢 0.9 / ☆ラー油 0.03 / 一味唐辛子 0.02
★はるまき　1こ
☆春巻き 1こ / 米ぬか油(築野食品) 5

20（金）
●ごはん　603/814
●とりにくのバーベキューソース
鶏もも(若鶏)60.80 60 / ☆りんごピューレ 4.8 / 上白糖 1 / ☆濃口醤油 2.1 / 一味唐辛子 0.01
●ボイルやさい
ブロッコリー(冷) 10 / ☆枝豆(冷凍) 10 / コーン・冷凍 10 / ☆ごまドレッシング 1こ
●かぼちゃのみそしる
たまねぎ 20 / 突きこんにゃく(生いも) 5 / ☆木綿豆腐(冷)Fe,Ca,繊維 15 / かぼちゃ(冷凍) 20 / 小松菜(冷) 15 / ☆みそ(米)淡色辛みそ 6.8 / ☆だしパック 2.2

23（月）
振替休日

24（火）
●ごはん　602/803
●ホキのカレーソース
ホキ 50 / 純米酒 2 / カレー粉 0.3 / ☆濃口醤油 1.25 / みりん(本みりん) 1.25 / 上白糖 1.25 / ☆ソース(とんかつ) 1.25
●かぼちゃサラダ
かぼちゃ(冷凍) 30 / ツナ缶(マグロ油漬)フレーク,ライト 5 / こしょう 0.02 / 赤えんどう(ゆで) 5 / 米酢 0.4 / 上白糖 0.6
●キャベツのクリームに
鶏むね(若鶏)皮なし 30 / キャベツ 30 / じゃがいも 25 / しめじ(ほぐししめじ) 5 / コーン・冷凍 5 / 人参 5 / ☆牛乳(調理用普通牛乳) 40 / パセリ(乾) 0.05 / ☆脱脂粉乳 1.8 / ☆コンソメ(顆粒) 0.5 / ☆ポタージュの素FFe 8.5 / こしょう(混合) 0.03 / 米ぬか油(築野食品) 0.4
★こざかなつくだに　1ふくろ

25（水）
●ごはん　630/864
●とりにくのうめやき
鶏もも(若鶏)60.80 60 / にんにく 0.3 / 梅肉 2 / ☆濃口醤油 1.2 / みりん(本みりん) 0.6 / いりごま 0.3 / 上白糖 1
●すのもの
☆カットわかめ 0.5 / きゅうり 25 / 切干大根 0.5 / ☆ちりめんじゃこ 3 / いりごま 1 / 米酢 2.5 / 上白糖 1.8 / ☆淡口醤油 0.5
●やさいのたまごとじ
☆液卵 25 / たまねぎ 40 / ごぼうささがき(冷) 10 / じゃがいも 20 / ☆厚揚げ(冷) 10 / 人参 10 / グリンピース(冷凍) 5 / しいたけ(干・乾) 1.2 / 上白糖 2.4 / みりん(本みりん) 0.7 / ☆濃口醤油 2.6 / ☆淡口醤油 1.4 / 純米酒 3 / ☆だしパック 2.2

26（木）（ビタミンD強化献立）
●ごはん　604/770
●いわしのかばやき
まいわし 40 / かたくり粉 10 / 生姜 0.7 / 純米酒 2 / ☆濃口醤油 2.4 / 上白糖 1.8 / みりん(本みりん) 0.8 / 米ぬか油(築野食品) 5
●おひたし
小松菜(冷) 35 / 人参 5 / いりごま 1 / ☆濃口醤油 1.3 / 上白糖 1
●ぐだくさんみそしる
豚もも(大型)赤身 10 / ☆厚揚げ(冷) 10 / たまねぎ 30 / かぼちゃ(冷凍) 15 / えのき(ほぐし・カット) 5 / 青ねぎ 5 / しいたけ(干・乾) 0.5 / ☆みそ(米)淡色辛みそ 6.8 / ☆だしパック 2.2

27（金）
★きんめまいパン　612/778
●にくだんごのトマトに
☆鶏団子 22.5 / たまねぎ 40 / トマトダイスカット 10 / じゃがいも 25 / なす 10 / いんげん豆(ゆで) 5 / 人参 10 / トマトケチャップ 5 / 上白糖 1.5 / トマトピューレー 4 / ☆りんごピューレ 3.5 / ☆ウスターソース 0.5 / ☆コンソメ(顆粒) 1 / こしょう(混合) 0.02 / 米ぬか油(築野食品) 0.4
●かいそうサラダ
☆海藻ミックス 0.3 / 小松菜(冷) 30 / コーン・冷凍 5 / ☆和風ドレッシング 1こ
★オムレツ　1こ
★ソフールげんきヨーグルト　1こ

30（月）（ビタミンD強化献立）
●ごはん　600/807
●さけのしおだれやき
紅鮭 1切 / にんにく 0.2 / 純米酒 1.18 / ☆ごま油 1.44 / 食塩 0.18 / こしょう(混合) 0.02
●はりはりづけ
切干大根 3 / きゅうり 20 / ☆ちりめんじゃこ 5 / いりごま 0.8 / ☆淡口醤油 1.8 / 上白糖 2 / 米酢 2
●こうやどうふのにもの
鶏むね(若鶏) 30 / たまねぎ 25 / ☆高野豆腐 5 / 人参 10 / しいたけ(干・乾) 1.5 / ごぼうささがき(冷) 15 / いんげん(冷) 5 / ☆濃口醤油 3.6 / 上白糖 1.8 / みりん(本みりん) 3.6 / ☆だしパック 2.2 / 米ぬか油(築野食品) 0.4
★のりつくだに　1ふくろ

学校給食に関するアンケート結果について

令和５年度に、町内の児童生徒を対象とした学校給食に関するアンケートを実施しました。少しずつですが、アンケートの結果について献立表を通じてお知らせしていきたいと思います。（スペースの都合上、掲載できない月もあります。）

問：給食の時間は楽しみですか？

回答者数（児童生徒）＝760人

	選択肢	回答数	回答数に対する割合
1	いつも楽しみにしている	344	45.3%
2	まあまあ楽しみにしている	334	43.9%
3	あまり楽しみでない	82	10.8%
	合計	760	100.0%

選択肢／回答者数	回答者数に対する割合（学年別）											
	小1	小2	小3	小4	小5	小6	中1	中2	中3	小学校	中学校	全体
	67	79	74	109	81	66	98	96	90	476	284	760
1 いつも楽しみにしている	73%	73%	66%	51%	44%	45%	32%	18%	20%	58.4%	23.2%	45.3%
2 まあまあ楽しみにしている	22%	24%	28%	39%	46%	45%	50%	63%	67%	34.7%	59.5%	43.9%
3 あまり楽しみでない	4%	3%	5%	9%	10%	9%	18%	20%	13%	6.9%	17.3%	10.8%

●アンケート対象者
令和５年度かつらぎ町立小中学校に在籍する児童及び生徒
※児童：小学校１年生～６年生（７１５人）
※生徒：中学校１年生～３年生（３１８人）
回答者数及び回答率
※児童：６２８人（８７．８%）
※生徒：２８４人（８９．３%）
合計：９１２人（８８．３%）

◉給食の時間を「いつも楽しみにしている」と回答する児童生徒は全体で約45．3%と、半数近くが給食を楽しみにしていることが分かります。
◉「まあまあ楽しみにしている」と回答した生徒も約43．9%と多く、「いつも楽しみにしている」「まあまあ楽しみにしている」の2つの回答を合わせると、給食に対して好意的な感情を持つ児童生徒が全体の大多数を占めていることが分かります。
◉小1から小3の間で給食の時間を「いつも楽しみにしている」とする割合が最も高く、70%前後に達しています。
◉学年が上がるにつれて、「いつも楽しみにしている」と回答する割合は減少し、特に中学生になるとその傾向が顕著です。（中1で32%、中3では20%まで落ち込んでいます）
◉一方、「まあまあ楽しみにしている」の回答は中学生になるほど増加しており、中2と中3では63%と67%に達しています。
＜全体の傾向＞
◉小学校低学年の児童は新しいことに対する好奇心や友達との食事の時間など、給食を楽しむ要素が多いと考えられます。
◉中学生は「まあまあ楽しみにしている」と答えている生徒が大部分を占めているため、完全に否定的なわけではないと考えられます。
◉給食の時間は全体としては児童生徒にとって肯定的な時間であることがうかがえますが、学年が上がるにつれてその楽しみ方に変化が見られることが分かります。