教室掲示用

10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

小柳さん…きゅうり

関本さん…玄米　宮本さん…にんにく・青ねぎ

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

★★★★★こども口コモ対策として、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

中骨があります。箸を上手に使って身をほぐして食べましょう。

1（火）

●ごはん　588/780

●ぶたにくのおろしどんぶり

豚もも(大型)赤身	55	純米酒	2
たまねぎ	60	上白糖	4
人参	10	みりん(本みりん)	4.7
青ねぎ	5	☆濃口醤油	6.8
大根(おろし)	30	一味唐辛子	0.02
大根	10	米ぬか油(築野食品)	0.5
生姜	0.3		

●あぶらあげのごまずあえ

小松菜(冷)	30	いりごま	1.2
☆油揚げ	5	上白糖	1
切干大根	0.5	☆濃口醤油	1.4
コーン・冷凍	5	米酢	1.4

☆ソフールげんきヨーグルト　1こ

2（水）

●ごはん　594/789

●そぼろに

鶏挽肉	40	上白糖	3
じゃがいも	35	☆淡口醤油	1
たまねぎ	40	☆濃口醤油	2.8
人参	15	みりん(本みりん)	2.5
突きこんにゃく(生いも)	10	☆だしパック	2.2
ｸﾘﾝﾋﾟｰｽ(冷凍)	5	米ぬか油(築野食品)	0.4

●きゅうりのこんぶあえ

きゅうり	30	☆塩昆布	0.8
人参	5	米酢	0.3
いりごま	0.5		

●ほねくのいそべあげ

ほねく(個付け)	1こ	☆あおのり(素干し)	0.02
☆天ぷら粉	3.5	米ぬか油(築野食品)	3

※小学校1・2年生は1/2切れです。

3（木）

●ごはん　639/833

●ぶたキムチいため

豚もも(大型)赤身	40	☆濃口醤油	2.5
たまねぎ	85	上白糖	3
人参	15	純米酒	2
キムチ	30	☆ごま油	0.4
生姜	0.3	米ぬか油(築野食品)	0.4

●じゃこいりナムル

小松菜(冷)	15	米酢	0.8
キャベツ	10	☆淡口醤油	1.5
切干大根	1	上白糖	0.8
☆ちりめんじゃこ	5	☆ごま油	0.8

●スティックだいがくいも小：3本　中：40ｇ

小学生のみなさんには、和歌山県からいただいた梅干しを提供します。

4（金）

●ごはん　599/827

☆さばのみぞれに　1こ

●しそひじきあえ

小松菜(冷)	30	☆しそひじき	1.4
人参	5	米酢	0.3

●とんじる

豚もも(大型)赤身	20	☆厚揚げ(冷)	10
さつまいも	20	☆みそ(米)淡色辛みそ	6.8
たまねぎ	15	☆だしパック	2.2
青ねぎ	5	米ぬか油(築野食品)	0.4
ごぼうささがき(冷)	5		

7（月）

●ごはん　600/810

●とりにくのてりやき

鶏もも(若鶏)	60	☆濃口醤油	3
生姜	0.3	みりん(本みりん)	1
純米酒	1.5	上白糖	2

●ビーンズサラダ

キャベツ	15	コーン・冷凍	5
☆大豆水煮	5	☆ごまドレッシング	1こ
☆枝豆(冷凍)	5		

●たまねぎとじゃがいものみそしる

☆木綿豆腐(冷)Fe,Ca,繊維	10	しめじ(ほぐししめじ)	5
たまねぎ	20	青ねぎ	5
人参	5	☆みそ(米)淡色辛みそ	6.8
突きこんにゃく(生いも)	5	☆だしパック	2.2
じゃがいも	25		

8（火）

●ごはん　613/810

●やきさんま

さんま	50	☆濃口醤油	1
純米酒	1	みりん(本みりん)	1
大根(おろし)	5	上白糖	0.7
生姜	0.2		

●おひたし

小松菜(冷)	35	上白糖	1.2
☆油揚げ	5	米酢	0.3
☆淡口醤油	1.5		

●ぐだくさんみそしる

青ねぎ	5	ごぼうささがき(冷)	10
さつまいも	20	☆みそ(米)淡色辛みそ	6.8
突きこんにゃく(生いも)	5	たまねぎ	25
人参	10	☆だしパック	2.2

☆あじつけのり　1ふくろ

9（水）

●ごはん　618/831

小学校　2こ
中学校　3こ

●とりのからあげ

鶏もも(若鶏)	60	にんにく	0.5
☆濃口醤油	2	かたくり粉	9
純米酒	1	米ぬか油(築野食品)	7
生姜	1		

●ごぼうサラダ

ごぼうささがき(冷)	15	コーン・冷凍	10
きゅうり	10	☆ごまドレッシング	1こ

●ワンタンスープ

たまねぎ	20	☆ワンタン(肉入り)	20
にら	5	☆カットわかめ	0.5
人参	10	☆中華だし(顆粒)	1.8
キャベツ	20	☆淡口醤油	0.5
しいたけ(干・乾)	0.5	こしょう(混合)	0.02

10（木）

●ごはん　638/824

●とんじるうどん

☆うどん(冷)	30	人参	10
豚もも(大型)赤身	10	ごぼうささがき(冷)	10
☆油揚げ	5	たまねぎ	10
青ねぎ	5	☆みそ(米)淡色辛みそ	6.8
さつまいも	20	☆だしパック	2.2
突きこんにゃく(生いも)	5	米ぬか油(築野食品)	0.5

●ポテトサラダ

じゃがいも	25	こしょう(混合)	0.02
きゅうり	10	米酢	0.4
☆ハム(ロース)	5	上白糖	0.3
コーン・冷凍	5	☆ノンエッグマヨ(小袋)	1袋
食塩	0.02		

☆うめぼし　1こ

☆チーズ　1こ

11（金）

☆きんめまいパン　633/845

●キーマカレー

豚挽肉	20	にんにく	0.2
鶏挽肉	20	生姜	0.2
☆大豆水煮(ひきわり)	10	☆カレールウ	11
じゃがいも	20	☆脱脂粉乳	0.5
たまねぎ	60	カレー粉	0.5
なす	10	トマトケチャップ	1
トマトダイスカット	10	米ぬか油(築野食品)	0.5

●ブロッコリーとコーンのサラダ

ブロッコリー(冷)	15	☆濃口醤油	1
コーン・冷凍	15	レモン(果汁)	0.5
上白糖	0.8	米ぬか油(築野食品)	0.5

☆オムレツ　1こ

14（月）

スポーツの日

15（火）

●ごはん　645/886

●ごもくマーボーどうふ

☆寒野豆腐	10	☆みそ(米)赤色辛みそ	2.6
豚挽肉	35	☆中華だし(顆粒)	1.3
たまねぎ	55	上白糖	1.8
青ねぎ	5	純米酒	2
生姜	0.2	☆トウバンジャン	0.05
にんにく	0.2	☆テンメンジャン	0.25
☆みそ(米)淡色辛みそ	2.1	かたくり粉	1.5
米ぬか油(築野食品)	0.5		

●ちゅうかあえ

ﾌﾞﾗｯｸﾏｯﾍﾟもやし	15	米酢	0.8
きゅうり	10	☆ラー油	0.03
コーン・冷凍	5	☆ごま油	0.8
人参	5	☆濃口醤油	1.6
上白糖	1.5		

☆しゅうまい　小学校　2こ　中学校　3こ

16（水）

●ごはん　593/776

●さけのピリからやき

紅鮭	1切	みりん(本みりん)	1
☆コチジャン	0.5	上白糖	2
純米酒	0.5	☆濃口醤油	2
生姜	0.2		

●かぼちゃサラダ

かぼちゃ(冷凍)	30	米酢	0.4
ﾂﾅ缶(ﾏｸﾞﾛ油漬)ﾌﾚｰｸ,ﾗｲﾄ	5	上白糖	0.3
レモン(果汁)	1	☆ノンエッグマヨ(小袋)	1袋
☆枝豆(冷凍)	5		

●にらたまスープ

にら	5	えのき(ほぐし・カット)	5
☆木綿豆腐(冷)Fe,Ca,繊維	10	ぷるぷる寒天	0.5
たまねぎ	30	☆中華だし(顆粒)	1.8
☆液卵	15	☆濃口醤油	0.5
人参	5	こしょう(混合)	0.02
しめじ(ほぐししめじ)	5		

17（木）

●ごはん　607/798

●ちゃんぽん

☆ちゃんぽん麺	30	しいたけ(干・乾)	0.3
豚もも(大型)赤身	25	キャベツ	15
いか(冷)	5	こしょう(混合)	0.02
むきえび(冷)	5	純米酒	1.5
あさり(水煮)	5	☆淡口醤油	0.15
たまねぎ	20	☆豚骨スープ	8
人参	5	米ぬか油(築野食品)	0.5

●やさいのじゃこあえ

大根	10	☆淡口醤油	1.5
小松菜(冷)	25	上白糖	0.8
☆ちりめんじゃこ	5	☆ごま油	0.8
米酢	0.8		

☆ソフールげんきヨーグルト　1こ

☆おさかなそぼろCa　1ふくろ

18（金）

●ごはん　636/849

●とりにくのバーベキューソース

鶏もも(若鶏)	60	上白糖	1
純米酒	1	☆濃口醤油	2.1
☆りんごピューレ	4.8		

●きりぼしだいこんのサラダ

ブロッコリー(冷)	15	切干大根	2
ﾂﾅ缶(ﾏｸﾞﾛ油漬)ﾌﾚｰｸ,ﾗｲﾄ	10	☆ノンエッグマヨ(小袋)	1袋
レモン(果汁)	0.5		

●とうふとじゃがいものみそしる

☆木綿豆腐(冷)Fe,Ca,繊維	15	しめじ(ほぐししめじ)	5
たまねぎ	20	青ねぎ	5
人参	5	☆みそ(米)淡色辛みそ	6.8
突きこんにゃく(生いも)	5	☆だしパック	2.2
じゃがいも	20		

21（月）

●ごはん　567/736

●にくじゃが

豚もも(大型)赤身	40	上白糖	3
じゃがいも	35	☆淡口醤油	1
たまねぎ	40	☆濃口醤油	2.6
人参	15	みりん(本みりん)	2.5
突きこんにゃく(生いも)	10	☆だしパック	2.2
ｸﾘﾝﾋﾟｰｽ(冷凍)	5	米ぬか油(築野食品)	0.4

●ごまあえ

ほうれん草(冷凍)	35	すりごま	0.8
干しひじき・乾	0.5	☆濃口醤油	1.3
人参	5	上白糖	1

☆あつやきたまご　1こ

☆こざかなつくだに　1ふくろ

22（火）

●ごはん　575/792

●とりにくのうめやき

鶏もも(若鶏)	60	みりん(本みりん)	0.6
にんにく	0.3	いりごま	0.3
梅肉	2	上白糖	1
☆濃口醤油	1.2		

●おひたし

小松菜(冷)	35	☆濃口醤油	1.3
☆枝豆(冷凍)	5	上白糖	1
人参	5	米酢	0.6

●さつまいものみそしる

☆木綿豆腐(冷)Fe,Ca,繊維	10	しめじ(ほぐししめじ)	5
たまねぎ	20	青ねぎ	5
人参	5	☆みそ(米)淡色辛みそ	6.8
突きこんにゃく(生いも)	5	☆だしパック	2.2
さつまいも	25		

23（水）

●ごはん　651/899

●とりだんごのあまずいため

☆鶏団子	30	☆濃口醤油	1.3
☆うずら卵(水煮)	15	☆中華だし(顆粒)	1
しいたけ(干・乾)	1.5	米酢	1.2
人参	20	純米酒	1.5
たまねぎ	90	トマトケチャップ	1.6
ｸﾘﾝﾋﾟｰｽ(冷凍)	10	かたくり粉	1.2
生姜	0.3	米ぬか油(築野食品)	0.4
上白糖	2.5		

●キャベツのピリからあえ

キャベツ	25	上白糖	1.2
コーン・冷凍	5	☆ごま油	0.8
☆カットわかめ	0.3	米酢	0.6
☆濃口醤油	1.6	一味唐辛子	0.02

☆ぎょうざ　小学校　2こ　中学校　3こ

24（木）

●ごはん　578/778

●ホキのきんざんじみそマヨやき

ホキ	50	☆金山寺みそ	5
こしょう(混合)	0.03	☆ノンエッグマヨネーズ	5

●あぶらあげのごまずあえ

小松菜(冷)	25	☆淡口醤油	1.5
白菜	15	上白糖	1.2
☆油揚げ	5	米酢	0.3
いりごま	0.5		

●ひじきとだいずのいためもの

干しひじき・乾	3	いんげん(冷)	5
☆大豆水煮	15	☆濃口醤油	4
豚挽肉	15	上白糖	3
人参	10	☆だしパック	1.6
ごぼうささがき(冷)	5	みりん(本みりん)	1.2
突きこんにゃく(生いも)	5	米ぬか油(築野食品)	0.4
ほねく	5		

☆ハロウィン献立☆

25（金）

☆きんめまいパン　604/792

●かぼちゃシチュー

☆鶏団子	12	人参	10
かぼちゃ(冷凍)	30	☆ポタージュの素FFe	8.5
じゃがいも	15	☆牛乳(調理用普通牛乳)	40
しめじ(ほぐししめじ)	5	☆脱脂粉乳(国産)飲用	1.8
たまねぎ	50	☆コンソメ(顆粒)	0.8
☆枝豆(冷凍)	5	こしょう(混合)	0.01
☆大豆水煮	5		

●わかめサラダ

ﾂﾅ缶(ﾏｸﾞﾛ油漬)ﾌﾚｰｸ,ﾗｲﾄ	5	キャベツ	20
レモン(果汁)	1	コーン・冷凍	5
☆カットわかめ	0.5	☆ごまドレッシング	1こ

●カットかき　1ふくろ

和歌山県産の柿を提供します。

28（月）

●ごはん　607/813

●さけのてりやき

紅鮭	1切	みりん(本みりん)	1
純米酒	0.5	上白糖	2
生姜	0.2	☆濃口醤油	3

●はりはりづけ

切干大根	3	☆淡口醤油	1.8
きゅうり	20	上白糖	2
いりごま	0.5	米酢	2

●こうやどうふのにもの

豚挽肉	30	ｸﾘﾝﾋﾟｰｽ(冷凍)	5
たまねぎ	25	☆濃口醤油	3.6
☆高野豆腐	5	上白糖	1.8
人参	10	みりん(本みりん)	3.6
しいたけ(干・乾)	1.5	☆だしパック	2.2
ごぼうささがき(冷)	15	米ぬか油(築野食品)	0.4

29（火）

●ごはん　603/799

●おろしハンバーグ

☆ハンバーグ	1こ	みりん(本みりん)	1
大根(おろし)	5	上白糖	0.7
☆濃口醤油	1		

●ボイルやさい

ブロッコリー(冷)	25	☆ノンエッグマヨ(小袋)	1袋
コーン・冷凍	10		

●きのこのスープ

じゃがいも	25	☆大豆水煮	10
たまねぎ	10	人参	5
☆木綿豆腐(冷)Fe,Ca,繊維	10	☆コンソメ(顆粒)	1.8
しめじ(ほぐししめじ)	5	☆濃口醤油	0.5
えのき(ほぐし・カット)	5	こしょう(混合)	0.02
小松菜(冷)	5		

☆ミニフィッシュ　1ふくろ

30（水）

●ごはん　615/845

●あつあげのみそいため

鶏もも(成鶏)皮なし	40	みりん(本みりん)	1.56
☆厚揚げ	45	上白糖	1.7
たまねぎ	60	☆みそ(米)淡色辛みそ	1.8
人参	5	☆みそ(米)赤色辛みそ	1.7
ｸﾘﾝﾋﾟｰｽ(冷凍)	5	☆中華だし(顆粒)	0.5
生姜	0.3	米ぬか油(築野食品)	0.4
純米酒	3.64		

●くきわかめあえ

くきわかめ	5	いりごま	0.8
☆枝豆(冷凍)	10	☆濃口醤油	1.6
突きこんにゃく(生いも)	5	米酢	0.8
コーン・冷凍	10	上白糖	0.8
ほうれんそう(冷凍)	15	☆ごま油	0.5

☆やきししゃも　小学校　2ひ　中学校　3ひ

31（木）

●ごはん　645/859

☆かぼちゃコロッケ

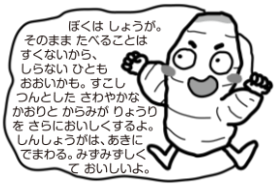
☆かぼちゃコロッケ	1こ	米ぬか油(築野食品)	6

☆おひたし

小松菜(冷)	30	いりごま	1.2
☆ちりめんじゃこ	5	上白糖	1
切干大根	0.5	☆濃口醤油	1.4
☆油揚げ	5	米酢	1.4

☆きんぴらごぼう

豚挽肉	24	干しひじき・乾	0.24
人参	10	上白糖	2.4
ごぼうささがき(冷)	36	みりん(本みりん)	0.64
突きこんにゃく(生いも)	8	☆濃口醤油	3.6
たまねぎ	15	☆だしパック	0.8
いんげん(冷)	4	☆ごま油	0.4



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。今月もアンケートの結果についてお知らせします。
（スペースの都合上、掲載できない月もあります。）

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%）

問、給食は残さず食べていますか？

回答者数（児童生徒）＝912人

	選択肢	回答数	回答数に対する割合
1	全部食べている	382	41.9%
2	ときどき残す	412	45.2%
3	いつも残す	118	12.9%
	合計	912	100.0%

【傾向】
●全体的に見て、約４２%の児童生徒が給食を「全部食べている」と回答しており、給食を残さず食べる児童生徒が大体２人に１人という割合です。
●「ときどき残す」と答えた児童生徒は全体で約４５%と最も多く、給食が完食されないことは多いようです。
●「いつも残す」との回答は約１３%と少数派ですが、全体の数としては決して無視できない割合を占めています。