8 · 9月学校給食予定献立表 ☆☆ かつらぎ町教育委員会 В \* 金 8月26日 8月28日 8月29日 8月30日 858 ●げんまいごはん 880 ●げんまいごはん ●ごはん 893 ●ごはん 671/852 ★コッペパン 740/906 ●カレーライス ●ピピンバ ●さらうどん ●まーぽーあつあげ ●しろみさかなのフライ 豚ばら肉脂付 [35] たまねぎ [25] にんじん [5] ★もやし [10] ★かまぼこ [10] ★薄口しょうゆ [4] 純米酒 [0.5] こしょう [0.02] 片栗粉 [3] \* (45) | 様(25) | 様(2 豚もも肉 [50] たまねぎ [50] グリンピース [3] たんにく [0,3] カレー粉 [0,15] ★ケチャップ [2] 塩 [0,02] 水 [65] にんじん [13] じゃがいも [35] しめじ [7] しょうが [0,3] ★カレールウ [12] ★とんかつソース [1,5] 米ぬか油 [2] 豚ひき肉 [60] ★濃ロしょうゆ [7] 砂糖 [4] にんじん [7] 切り干し大根 [2] ★炒りごま [1] ★濃ロしょうゆ [2.5] 純米酒【4】 ★コチジャン【0.3】 米ぬか油【0.5】 ほうれん草【25】 ★もやし【15】 ★ごま油【1】 ★白身フライ【60】 米ぬか油【9】 ★タルタルソース(卵不使用)【1袋】 ●プロッコリーのサラダ プロッコリー [25] ★ツナ [5] ★レモン果汁 [1] コーン [10] 塩 [0.02] こしょう [0.02] ★薄ロしょうゆ [1.5] 砂糖 [1.3] ●たまねぎとワカメのちゅうかスープ ●さんしょくナムル ●コロコロサラダ ●きのことわかめのスープ カットわかめ [0.5] しめじ [10] ★中華だしの素 [2] ★薄口しょうゆ [0.6] 水 [105] たまねぎ [35] ★もやし [10] 葉ねぎ [5] きゅうり 【15】 ★枝豆【10】 こしょう【0,02】 ★濃口しょうゆ【1】 オリーブオイル【1】 コーン【15】 米酢 【2】 砂糖【1.2】 食塩【0.03】 切り干し大根 [3] にんじん [8] ★炒りごま [0.5] ★濃口しょうゆ [1.8] きゅうり 【10】 砂糖【1】 ★ごま油【0.5】 生しいたけ【5】 えのきたけ【5】 たまねぎ【20】 しめじ [5] カットわかめ [0.5] ほうれん草 [10] ★薄ロしょうゆ [0.5] 水 [105] ●きゅうりのあまずづけ きゅうり 【30】 砂糖【1】 塩【0.05】 塩【0.02】 こしょう【0.02】 にんじん [7] 米酢 [2] ★コンソメ【1.8】 こしょう【0.02】 9月2日 3 Δ 5 ●ごはん 645/761 ●ごはん 727/862 ●ごはん 691/812 ●ごはん 663/827 ●セルフサンド 697/816 ★丸パン【1こ】 キャベツ【25g】 ●とりにくのパリパリやき ●ほねくのいそべあげ ●さんまのしおやき ●カレーヌードル ★中華麺 [30] たまねぎ [35] コーン [5] しめじ [5] ★カレールウ [9] 塩 [0,02] 水 [100] 豚もも肉 [20] にんじん [10] 小松葉 [15] ★中華だしの素 [0.5] カレー粉 [0.1] 米ぬか油 [0.5] rほねく 【1枚】 青のり【0.08】 米ぬか油 【10】 ★天ぷら粉 【10】 塩【0.02】 水 【適宜】 若鶏もも皮つき【60】 にんにく【0.8】 塩【0.2】 こしょう【0.03】 さんま [50] 塩【O.5】 ●コーンポタージュスープ ●キャベツのごまあえ 若難もも皮なし [15] たまねぎ [55] | \*校豆 [10] しめじ [5] | にんじん [12] コーン [10] | ハセリ [02] \*牛乳 [15] | \*オッシュの素 [10] \*コンソメ [0.5] | \* (85<sub>2</sub>) | \* (85<sub>2</sub>) | \* (85<sub>2</sub>) ●きゅうりとコーンのツナサラダ キャベツ【20】 ほうれん草【20】 ★濃口しょうゆ【1.6】 にんじん [5] ★炒りごま [0.8] 砂糖 [1] ★ツナ【5】 コーン【10】 こしょう【0.02】 ★濃ロしょうゆ【1】 オリーブオイル【0.7 ●きんぴらごぼう きゅうり 【25】 rレモン果汁 【1】 米酢【2】 砂糖【1.2】 塩【0.03】 ごぼう [35] にんじん [15] 砂糖 [2.7] r護口しょうゆ [3.5] 水 [20] 豚もも肉【40】 こんにゃく【20】 本みりん【0.7】 だしパック【0.6】 ●さといもとたまねぎのみそしる ●ゴマたっぷりチキンサラダ ★だしパック い ★ごま油 【0.8】 里芋【30】 しめじ【7】 ★厚揚げ【20 ★だしパック たまねぎ [30] ごぼう [5] ★淡色辛みそ [8] 水 [115] ★ささみ【10】 キャベツ【20】 米酢【1.5】 ★濃ロしょうゆ【1】 ★レモン果汁 [1] きゅうり [15] 砂糖 [0.5] ★炒りごま [1] ●旦だくさんコンソメスープ ●7)じきのすのもの ★豚ベーコン【5】 じゃがいも【20】 にんじん【15】 ★薄ロしょうゆ【0.7】 塩【0.02】 しめじ [10] たまねぎ [25] ★コンソメ [1.8] こしょう [0.01] 水 [105] [15] 乾燥ひじき【0.8】 ★ちりめんじゃこ【5】 米酢【2.5】 砂糖【2.3】 切り干し大根 【3】 ★枝豆【5】 ★薄口しょうゆ【1.6】 ★チーズ 1こ 10 12 605/708 658/827 ●レーズンパン 732/879 ●げんまいごはん 620/787 ●ごはん ●ごはん 678/823 ●ごはん ★コッペパン【70】 レーズン 【7】 ●ぶたにくときのこのいためもの ●さばのてりやき ●ぶたキムチいため ●ちくわのてりに ●ポトフ 豚もも肉 [50] たまねぎ [50] 生しいたけ [10] 純米酒 [2] ★薄口しょうゆ [3] 砂糖 [2.5] ★だしパック [1.3] にんじん [15] しめじ [15] 葉ねぎ [7] ★濃ロしょうゆ [2] 本みりん [3] 米ぬか油 [0.5] 水 [25] 形にイム) 豚もも肉 [50] たまねぎ [50] ★もやし [15] ★ごま油 [1] ★濃ロしょうゆ [5] 米ぬか油 [2] ★竹輪 [1/2本] ★炒りごま [0.5] 本みりん [0.3] 米ぬか油 [9] ★白菜キムチ【30】 にら【5】 しょうが【0.5】 砂糖【3】 純米酒【2】 ★天ぷら粉【12】 ★濃□しょうゆ【2.5】 砂糖【2】 水【12】 ★鯖(さば)【1切】 砂糖【2】 本みりん【4】 ★濃口しょうゆ【5】 ★豚ベーコン【15】 キャベツ【25】 しめじ【10】 セロリ【5】 ★薄ロしょうゆ【0.8】 こしょう【0.02】 じゃがいも [20] にんじん [12] たまねぎ [30] ★コンソメ [1.8] 塩 [0.02] 水 [100] ●きゅうりとこんにゃくのあえもの きゅうり【30】 こんにゃく【10】 ★ごま油【0.5】 ★濃口しょうゆ【2】 にんじん 【5】 砂糖【1】 米酢【1.5】 ●キャベツのこんぶあえ 米酢【1.5】 ★炒りごま【0.5】 ●きゅうりとコーンのちゅうかあえ キャベツ【30】 ★薄ロしょうゆ【0.6】 にんじん 【10】 塩昆布 【1.5】 ●きりぼしだいこんのすのもの ●ごぼうのサラダ きゅうり【40】 砂糖【1】 ★濃口しょうゆ【2】 コーン【10】 米酢 【1.3】 ▶ごま油【0.3】 ●とうふのすまししる ●ぐだくさんみそしる 切り干し大根 [3] ★ちりめんじゃこ [5] ★薄口しょうゆ [2.3] ★炒りごま [0.8] きゅうり 【25】 砂糖【2.4】 米酢【2.5】 ごぼう【20】 にんじん【5】 ★薄ロしょうゆ【1.2】 米酢【1.2】 コーン【10】 ★炒りごま【1】 砂糖【1.5】 ★マヨネーズ【1袋】 ★木綿豆腐 【20】 しめじ 【7】 葉ねぎ 【3】 ★濃ロしょうゆ 【1】 塩 【0.05】 ★かまぼこ【5】 カットわかめ【0.4】 ★薄ロしょうゆ【3】 ★だしパック【1.5】 水【105】 乾燥しいたけ【0.5】 えのきたけ【10】 じゅがいも【25】 ★淡色辛みそ【8】 水【105】 こんにゃく【15】 にんじん【10】 葉ねぎ【5】 ★だしパック【1.5】 ★しゅうまい 2こ【中3個】 **★おつきみだいふく【1こ】** 16 ●げんまいごはん 652/827 ●ごはん 715/859 ●わかめごはん 602/741 ★コッペパン 682/809 ▶ゆきひみわかめ「つ」 敬老の日 ●とりにくのバーベキューソース ●ハヤシライス **●わかとりのからあげ** ●かやくうどん 豚もも肉 [35] にんじん [15] トマト [10] トコンソメ [0.7] トケチャップ [0.8] こしょう [0.02] 赤ワイン [2] 水 [60] たまねぎ [55] しめじ [10] ★ハヤシルウ [12] ★デミグラスソース [5] 塩 [0,02] にんにく [0,5] 米ぬか油 [1] しょうが【1.5】 ★濃口しょうゆ【3】 片栗粉【9】 若鶏もも皮つき [1枚] 純米酒 [1] 塩 [005] ★りんごビューレ [8] 砂糖 [1.5] ★濃口しょうゆ [2.8] 若鶏もも皮なし【60】 にんにく【0.5】 ★うどん [30] 乗ねぎ [5] カットわかめ [0.5] たまねぎ [30] 乾燥しいたけ [0.5] 塩 [0.02] ★濃口しょうゆ [2] 水 [105] 豚もも肉【30】 にんじん【10】 ★うす揚げ【5】 ★かまぼこ【5】 ★だしパック【1.5】 ★薄口しょうゆ【4】 本みりん【2】 にんにく【O.5 純米酒【1】 米ぬか油【5】 [0.5] ●もやしときゃべつのおひたし ●コールスローサラダ \* ★もやし【20】 ★炒りごま【0.7】 砂糖【1】 キャベツ【20】 ★濃口しょうゆ【1.5】 ●きゅうりとコーンのごまサラダ ●こんにゃくのみそしる ●こまつなとじゃこのあえもの ●ぐだくさんコンソメスープ きゅうり [30] ★ツナ [5] ★炒りごま [0.8] 砂糖 [0.5] コーン【10】 レモン果汁【1】 米酢【1.2】 ★薄ロしょうゆ【1.5】 乾燥しいたけ【0.5】えのきたけ【10】じゃがいも【25】★淡色辛みそ【8】水【105】 ★豚ベーコン [5] じゃがいも [20] にんじん [10] ★薄ロしょうゆ [0.7] 塩 [0.02] こんにゃく【15】 にんじん【10】 葉ねぎ【5】 ★だしパック【1.5】 しめじ [10] たまねぎ [25] ★コンソメ [1.8] こしょう [0.01] 水 [105g] 小松菜 [30] にんじん [10] ★ちりめんじゃこ [5] ★濃ロしょうゆ [1] 砂糖 [0.8] ★ごま油 [0.5] ★紫いもチップス 【1ふくろ】 23 24 25 26 27 ●ごはん 641/777 ●ごはん 693/861 ●ごはん 655/812 ★コッペパン 673/812 秋分の日 とうふ ●とりのばいにくやき **●ごもくまーぼ**・ ●さけのしおやき ●オムレツ 豚ひき肉 [40] にんじん [12] しょうが [0.5] ★赤色辛みそ [7] 砂糖 [1.8] 片栗粉 [2] ★フメンジャン [0.25] ★高野豆腐 [8] たまねぎ [35] 白ねぎ [10] にんにく [0.5] ★中華だしの素 [1.3] ★オムレツ [1個] ★ ●**クラムチャウダー** 若鶏もも肉 【1枚】 にんにく 【0.3】 本みりん 【0.8】 砂糖【1.5】 梅肉【3】 ★濃口しょうゆ【2】 ★炒りごま【0.8】 水【0.9】 恒 [03] ★鮭(さけ) 【1切】 ★ケチャップ 【1袋】 ●とりだんごとこうやどうふのにもの 純米酒 [1.5] じゃがいも [15] にんじん [8] しめじ [7] ★大豆水煮 [5] バセリ [0.5] ★鶏団子【25】 にんじん【12】 白菜【35】 ★濃ロしょうゆ【4】 しょうが【0.5】 本みりん【4】 水【30】 ★高野豆腐 [7] 生しいたけ [5] たまねぎ [30] ★薄ロしょうゆ [1] 砂糖 [2] ★だしパック [1] あさり [15]

★豚ベーコン [5]
たまねぎ [40]
マッシュルーム [5]
コーン [5]
★脱脂粉乳 [1.2]
★ボタージュの素 [8] 0 .... ●あぶらあげのごますあえ うす揚げ 【3】 にんじん 【10】 砂糖【1.35】 米酢 【1.8】 白菜 【30】 ★炒りごま【0.8】 ★濃口しょうゆ【1.8】 Ø ק ●バンサンスウ ★コンソメ【0.5】 こしょう【0.03】 きゅうり【20】 キャベツ【10】 ★濃ロしょうゆ【1.4】 米酢【2】 ●じゃがいもとたまねぎのみそしる ★ロースハム【5】 ●キャベツときゅうりのごまあえ 砂糖【0.45g】 ★ごま油【0.6g】 ★炒りごま【0.6] zk [75g] じゃがいも【25】 こんにゃく【10】 にんじん【5】 \*淡色辛みそ【8】 水【105】 たまねぎ【20】 乾燥しいたけ【0.5】 葉ねぎ【5】 ★だしパック【1.5】 キャベツ【15】 ★枝豆【5】 ★濃口しょうゆ【1.5】 きゅうり【20】 ★炒りごま【0.7】 砂糖【1】 ●きゅうりとえだまめのツナサラダ ★♥の・ファッフラ ★サナ [5] ★枝豆 [10] こしょう [0.02] ★濃ロしょうゆ [1] オリーブオイル [0.7] きゅうり [25] レモン果汁 [1] 米酢 [2] 砂糖 [1.2] 塩 [0.03] ★グレープゼリー【1こ】 30 宮本重治さん・・にんにく、青ねぎ、玉ねぎ 小柳善令さ・・じゃがいも、きゅうり 今月の生産者さん ●ごはん 680/859 雪谷政史さん・・しいたけ セイコーファームさん・・しめじ

## ●やきししゃも 2お(中3尾)

ししゅち

●にくじゃが

豚もも肉 [40] たまねぎ [50] こんにゃく [20] 砂糖 [3] ★薄ロしょうゆ [1] ★だしパック [2] 水 [30g]

じゃがいも [45] にんじん [15] グリンピース [10] ★濃ロしょうゆ [4] 本みりん [2.5] 米ぬか油 [0.5]

●ひじきのすのもの

乾燥ひじき【0.8】 ★ロースハム【5】 米酢【2.5】 砂糖【2.3】 切り干し大根 【3】 ★枝豆【5】 ★薄口しょうゆ【1.6】

## 夏休みが終わり、学校が再開しました。

夏休み中に、生活リズムをくずしてしまった人はいませんか? 草めに芷しい生活リズムに戻し、学校生活に支障をきたさないようにしましょう。



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。 ★の加工食材については、別紙「アレルギー原因食物一覧」にてアレルゲンをご確認ください。 食材後ろの【数値】の単位は、他に記載のない限り「g」です。牛乳は毎日つきます。

献立表の数値・数量は小学校中学年1人当たりの値です。 低学年・・・20%減(ごはん)、10%減(おかず) 高学年・・・20%増(ごはん)、15%増(おかず) 中学生・・・35%増(ごはん・おかず)になります。

**◎食材のうち「本みりん」、「米ぬか油」、「純米酒」、「片栗粉」、「米酢」、「赤ワイン」、「こしょう」はアレルゲンを含んでいないため加工品(★)の配載を省略しております** 

