



平成28年度9月分 学校給食献立予定表

ア：アレルギーを起こしやすい原材料

1日ごとのアレルギーが表示してありますので、各献立につきましては各学校にお問い合わせください。



ちようしよくのたいせつさをりかいしましよ

月	火	水	木	金
<p>16日(金)の「なすととりムネにくのカレーマヨいため」は、丹陽中学校のせいとがかんがえたこんだてです。</p> 	<p>まいつき19日は「しよくいの日 ~おうちでごはんの日~」毎月19日 これをきかいにきゆうしよくじかんや かていでのしよくじかんに「しよく」についているいろ はなしあつてみましよ。</p>  <p>こどものきほんてき せいかつしよつかんの いくせい「はやね・はやおき・あさごはん」</p>	<p>「野菜料理コンテストいちのみや ~切干大根を食べよう~」レシピ大募集!!</p>  <p>募集期間 平成28年9月1日(木) ~9月30日(金) 必着 詳しくは市ウェブサイトまたは、健康ひろば(9月1日発行号)にて確認できます。 【お問い合わせ】 一宮市健康づくり課(中保健センター)</p>	<p>2日 ごはん ぎゆうにゆう ハヤシライス ミックスジュレ</p> <p>【ぎゆうにゆう】【ぶたにく】 なまクリーム</p> <p>たまねぎ にんじん グリンピース バインも ナタデココ</p> <p>【ごはん】じゃがいも あぶら アセロラジュレ ライチジュレ</p> <p>乳 豚肉 小麦 大豆 鶏肉 パナリんご もも</p>	
<p>5日 ごはん ぎゆうにゆう ぶたじる てりどり</p>	<p>6日 ごはん ぎゆうにゆう とうがんのかきたまじる れんこんサンドフライ あじつけのり</p>	<p>7日 ごはん ぎゆうにゆう きくのすまじる ちくわのいそべあげ・3こ たくあん</p>	<p>8日 しらたまうどん ぎゆうにゆう ごもくうどん かきあげ(てんつゆ) *なし</p>	<p>9日 むぎごはん ぎゆうにゆう けんちんじる ハンバーグのおろしだれ</p>
赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア
<p>12日 ごはん ぎゆうにゆう さつまじる ひじきのいために</p>	<p>13日 ごはん ぎゆうにゆう ちゅうかコーンスープ えびカツ(ソース) ◎いんげんのごまあえ</p>	<p>14日 *ナン ぎゆうにゆう キーマカレー ごぼうサラダ(マヨネーズ)</p>	<p>15日 わかめごはん ぎゆうにゆう じゅうごやじる ししゃもフライごまソース・2こ *つきみゼリー</p>	<p>16日 ごはん ぎゆうにゆう コンソメスープ ◆なすととりムネにくのカレーマヨいため◆ *フローズンヨーグルト</p>
赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア
<p>19日 けいろうのひ</p> 	<p>20日 ごはん ぎゆうにゆう よしのじる さばのぎんがみやき *おはぎ</p> <p>【ぎゆうにゆう】とりにく あつあげ さばのぎんがみやき だいこん にんじん ねぎ</p> <p>【ごはん】さといも でんぶん あぶら おはぎ</p> <p>乳 豚肉 大豆 小麦 さば</p>	<p>21日 ちゅうかめん ぎゆうにゆう とんこつラーメン ジャンボやきギョーザ ◎きゅうりのナムル</p> <p>【ぎゆうにゆう】【ぶたにく】 やきふた なんと ジャンボやきギョーザ キャベツ にんじん もやし ねぎ きゅうり</p> <p>【ちゅうかめん】 あぶら</p> <p>乳 豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま ゼラチン</p>	<p>22日 しゅうぶんのひ</p> 	<p>23日 むぎごはん ぎゆうにゆう かぼちゃのみそしる とりにくのからあげ かつおふりかけ</p> <p>【ぎゆうにゆう】【とうふ】 あぶらあげ あかみそ とりにく かぼちゃ たまねぎ にんじん ねぎ にんにく しょうが</p> <p>【むぎごはん】 でんぶん あぶら</p> <p>乳 大豆 小麦 鶏肉</p>
赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア
<p>26日 ごはん ぎゆうにゆう スタミナじる さといものうまに</p>	<p>27日 ごはん ぎゆうにゆう ぎゅうどん ポテトコロッケ(ソース) れいとうみかん</p>	<p>28日 ごはん ぎゆうにゆう はっほうたん にくだんご・2こ</p>	<p>29日 クロスロールパン ぎゆうにゆう ポークピース ツナマヨオムレツ ◎プロッコリーのドレッシングあえ ココアパウダー</p>	<p>30日 ごはん ぎゆうにゆう おやこに さんまのたつたあげ ◎キャベツのしそあえ</p>
赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア	赤 緑 黄 ア

* 赤：おもにからだをつくるもとになる * 緑：おもにからだのちようしよをとのえる * 黄：おもにエネルギーのもとになる
* * するしのなし、ナン、おはぎのほうそうし、つきみゼリー、フローズンヨーグルトのからようき・スプーンなどはぎょうしやがかいしゆうします。
◆ おうぼこんだて
* サラダは、なまやさいではなく、すべてゆでてつかいます。
* ちさんちしよ・【 】のしよくひんはあいちけんさんのものをしよしゆうしています。
* てんこうによりさんちがかわることがあります。
* こんだてめいにく()できさいされていしよみりしよは、こぶくろタイプです。
◎しるしはセンターでドレッシングなどであえてあります。
* 5日、12日、20日、26日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがあります、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。

好評献立のレシピを公開しています

