



令和元年9月分 学校給食献立予定表

朝食の大切さを理解しましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群(たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群(カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群(カロテン) 緑黄色野菜	4群(ビタミン) その他の野菜 果物	5群(炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群(脂質) 油脂 種実	
3 火	*ナン					ナン		小麦 大豆
	牛乳		【牛乳】					乳
	キーマカレー	合びき肉(牛肉・【豚肉】)		にんじん・ブロッコリー	たまねぎ・にんにく	ひよこめ	カレールウ油	牛肉 豚肉 小麦 大豆 りんご バナナ
	フルーツカクテル				みかん・パイナップル・もも ナタデココ	カクテルゼリー		もも りんご 大豆
4 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ワンタンスープ	【豚肉】		にんじん・にら	はくさい・干しいたけ	ワンタン	油	豚肉 小麦 鶏肉 ごま 大豆
	☆鶏肉のから揚げ	鶏肉			にんにく・しょうが	でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
	◎いんげんのごま和え			さやいんげん		砂糖	ごま	ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉
5 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	牛丼	牛肉・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・ねぎ・しめじ	砂糖・しらたき	油	牛肉 大豆 小麦
	ひじきサラダ	マグロフレーク	ひじき	にんじん	キャベツ・きゅうり とうもろこし	砂糖		大豆 小麦
	(ごまドレッシング)						ドレッシング	大豆 小麦 ごま
6 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	とうがん汁	鶏肉・かまぼこ		にんじん	【とうがん】・はくさい ねぎ・干しいたけ		油	鶏肉 大豆 小麦
	ハンバーグのレモンソース	鶏肉・豚肉			たまねぎ・レモン	じゃがいも・砂糖	油	鶏肉 大豆 豚肉 小麦
	*冷凍パイナップル				冷凍パイナップル			
9 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	【豚肉】・【豆腐】 赤みそ・油揚げ		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	さといも	油	豚肉 大豆
	☆あじのカレー風味フライ	あじ				パン粉・小麦粉	油	小麦
	野菜ふりかけ	かつおぶし		ひろしまな・きょうな だいこんば・かぼちゃ		砂糖		
10 火	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	しょうゆラーメン	【豚肉】・【焼き豚】		にんじん	もやし・ねぎ・とうもろこし		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ゼラチン ごま
	焼きフランクフルト	豚肉				砂糖	油	豚肉
	◎ブロッコリーのドレッシング和え			ブロッコリー			ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
11 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	肉じゃが	【豚肉】・牛肉		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも・砂糖 こんにゃく	油	豚肉 牛肉 大豆 小麦
	キャベツ入りつくね (お好みソース)	鶏肉・豚肉・かつお節			キャベツ・しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉 もも りんご 大豆 小麦 鶏肉 豚肉
12 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	中華飯	【豚肉】・いか 【うずら卵】		にんじん	たまねぎ・たけのこ 干しいたけ・はくさい	砂糖・でんぷん	ごま油・油	豚肉 いか 卵 鶏肉 大豆 小麦 ごま
	☆えびのチリソース	えび・卵			たまねぎ・ねぎ	小麦粉・砂糖 でんぷん	油	えび 小麦 大豆 卵
冷凍みかん				【冷凍みかん】				
13 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	茶わん蒸しスープ	鶏肉・【卵】・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干しいたけ	でんぷん	油	鶏肉 卵 小麦 大豆
	☆さけのみそ風味揚げ	さけ・大豆				でんぷん・砂糖	油	さけ 大豆
◎こがね和え			【ほうれんそう】	とうもろこし	砂糖		大豆 小麦	

・ * 印のナン、冷凍パイナップル、なし、おはぎの空袋、愛知のみかんゼリーの空容器・スプーンは業者が回収します。

- ◆は応募献立です。 ・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)
- 献立名に()で記載されている調味料は、個袋タイプです。
- ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。
- ☆印はセンターで揚げて調理してあります。



好評献立のレシピを公開しています。

・ 5日、11日、17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ゲンとそば・落花生を含んでいません。



令和元年9月分 学校給食献立予定表

朝食の大切さを理解しましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群 (たんぱく質)	2群 (カルシウム)	3群 (カロテン)	4群 (ビタミン)	5群 (炭水化物)	6群 (脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
17 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	呉汁	【豚肉】・大豆ペースト 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん	だいこん・ねぎ・しょうが	さといも	油	豚肉 大豆
	◆鶏肉の大根おろしと梅干し煮	鶏肉			しょうが・だいこん・梅	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦 りんご
	さけふりかけ	さけ				砂糖	ごま・油	さけ ごま 大豆
18 水	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	鶏団子汁	鶏団子		にんじん	はくさい・ねぎ・えのきたけ	しらたき		鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	豆腐のごまみそだれ	豆腐・赤みそ				でんぷん・砂糖	油・ごま	大豆 ごま 小麦
	*なし				なし			
19 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	けんちん汁	鶏肉・【豆腐】		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	こんにゃく	ごま油 油	鶏肉 大豆 ごま 小麦
	☆さといもコロケ (ソース)	鶏肉				さといも・パン粉 小麦粉・でんぷん 砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	◎ゆかり和え			しそ	キャベツ	砂糖		りんご 大豆
20 金	クロスロールパン					クロスロールパン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	キャロットポタージュ	ベーコン	生クリーム	にんじん・パセリ	たまねぎ		ホワイトルウ 油	豚肉 乳 大豆
	☆鶏肉のマリアナソース	鶏肉			しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦 りんご
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆
24 火	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	カレーソフトめん	【豚肉】・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・もやし・ねぎ		カレールウ 油	豚肉 小麦 大豆
	☆さつまいもと大豆の甘がらめ	【大豆】				さつまいも でんぷん・砂糖	油・ごま	大豆 ごま
25 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	関東煮	鶏肉・【うずら卵】 はんぺん	こんぶ	にんじん	だいこん	さといも・こんにゃく 砂糖	油	鶏肉 大豆 卵 小麦
	☆ミンチカツ (とんかつソース)	豚肉			たまねぎ	砂糖・でんぷん パン粉・小麦粉	油	豚肉 小麦 大豆
	*愛知のみかんゼリー				【愛知のみかんゼリー】			りんご 大豆
26 木	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	わかめ汁	かまぼこ・【豆腐】 油揚げ	わかめ	にんじん	はくさい・えのきたけ・ねぎ 干ししいたけ			大豆 小麦
	さばの塩焼き	さば					油	さば
	◎ほうれんそうのおひたし *おはぎ	きな粉		【ほうれんそう】		砂糖		大豆 小麦
27 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	五目ビーフン	【豚肉】・えび		にんじん	キャベツ・たまねぎ・たけのこ 干ししいたけ	砂糖・ビーフン	ごま油 油	豚肉 えび ごま 鶏肉 小麦 大豆
	ポークシューマイ・2個	豚肉・鶏肉・大豆粉			たまねぎ・しょうが	パン粉・小麦粉・砂糖	ごま油	豚肉 鶏肉 小麦 ごま 大豆
	◎きゅうりのナムル				きゅうり		ナムルの素	小麦 大豆 ごま 鶏肉 豚肉
30 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	吉野汁	鶏肉・厚揚げ		にんじん	だいこん・ねぎ	さといも・でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
	白身魚の照り焼き	もうかざめ				砂糖	油	大豆 小麦

* 印のナン、冷凍パン、なし、おはぎの空袋、愛知のみかんゼリーの空容器・スプーンは業者が回収します。

- ◆は応募献立です。
- サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)
- 献立名に()で記載されている調味料は、個袋タイプです。
- ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。
- ☆印はセンターで揚げて調理してあります。



17日(火)の「鶏肉の大根おろしと梅干し煮」は、今伊勢西小学校の児童と大和南中学校の生徒が考えた献立です。



5日、11日、17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。