



令和元年10月分 学校給食献立予定表

好き嫌いをなくしましょう

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	
1 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	チキンシチュー	鶏肉・豆乳		にんじん	たまねぎ・ココナッツミルク	じゃがいも	ホワイトルウ油	鶏肉 大豆 豚肉
	◆☆豚肉のインド風から揚げ	【豚肉】			にんにく	でんぷん	マヨネーズ風調味料油	豚肉 大豆 小麦
2 水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	トックク	【豚肉】	わかめ	にんじん	たまねぎ・干しいたけ・ねぎ にんにく	トックク	油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦
	チンジャオロース	牛肉		ピーマン・にんじん 赤パプリカ	たけのこ・エリンギ・にんにく	砂糖・でんぷん	油	牛肉 大豆 小麦
3 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	エッグスープ	【豚肉】・【卵】		にんじん・パセリ	たまねぎ	でんぷん	油	豚肉 卵 牛肉 小麦 大豆
	★じゃがいもとウインナーのコンソメいため	ウインナー		にんじん・ピーマン	たまねぎ	じゃがいも	油	豚肉 大豆
4 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	湯葉のすまし汁	湯葉・【豆腐】		にんじん	はくさい・えのきだけ 干しいたけ・ねぎ		油	大豆 小麦
	絹厚揚げの甘みそだれ	豆乳・赤みそ				でんぷん・砂糖	油	大豆 小麦
	*納豆	納豆						大豆 小麦
7 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	【豚肉】・【豆腐】 油揚げ・赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	さといも	油	豚肉 大豆
	ひじきのいため煮	マグロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	砂糖	油	大豆 小麦
	たくあん				たくあん			小麦 大豆
8 火	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】	えのきだけ・干しいたけ	でんぷん	油	鶏肉 卵 小麦 大豆
	さといものつま煮	豚肉・いか		にんじん・さやいんげん		さといも・こんにゃく 砂糖	油	豚肉 いか 大豆 小麦
9 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	すいとん汁	油揚げ		にんじん	はくさい・だいこん・ねぎ	すいとん		小麦 大豆
	☆いわしフライ	いわし				パン粉・小麦粉 砂糖	油	小麦 大豆
	*ブルーベリーゼリー					ブルーベリーゼリー		
10 木	三河赤鶏五目ご飯	【鶏肉】・油揚げ		にんじん	ごぼう・しいたけ	【米】	油	鶏肉 大豆 小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	海鮮汁	のりボール・いか ほたてフレーク		にんじん	はくさい・ねぎ・しょうが	しらたき	油	大豆 いか 小麦
	☆ポテトコロッケ	豚肉・牛肉		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも・パン粉 砂糖・小麦粉	油	豚肉 牛肉 小麦 大豆
	◎ほうれんそうのささみ和え	ささみフレーク		【ほうれんそう】			ドレッシング	鶏肉 大豆 ゼラチン 小麦 りんご 豚肉
11 金	りんごパン				りんご	パン		小麦 乳 大豆 豚肉 りんご
	牛乳		【牛乳】					乳
	ベーコンとピーツのコンソメスープ	ベーコン		にんじん・トマト	たまねぎ・ピーツ		油	豚肉
	グリルチキンのワインソースがけ	鶏肉		赤パプリカ・にんじん	ズッキーニ・黄パプリカ たまねぎ	はちみつ	油	鶏肉 大豆 小麦
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆
15 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
	牛肉と糸こんにゃくのいり煮	牛肉・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・ねぎ	こんにゃく・砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
16 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ポークカレー	【豚肉】		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレールウ油	豚肉 大豆 小麦 りんご パナナ
	シャインマスカットゼリー和え				ナタデココ・パイ	シャインマスカットゼリー		

・* 印のシャインマスカット、りんごの空袋、納豆の空容器、ブルーベリーゼリーの空容器・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物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・◎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。

・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・2日、7日、17日、21日、29日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かきを含むことがありますが、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。





令和元年10月分 学校給食献立予定表

好き嫌いをなくしましょう

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 木	金芽ロウカット玄米ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ミートボールのトマト煮込み	ミートボール・ベーコン		にんじん・トマト	たまねぎ・しめじだけ グリーンピース・にんにく		オリーブ油	鶏肉 大豆 豚肉 りんご
	ポロニアステーキ	鶏肉・豚肉				でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉
18 金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	塩ラーメン	【豚肉】・なると		にんじん	もやし・キャベツ・ねぎ とうもろこし		油	豚肉 小麦 さば せうちん 大豆 鶏肉 ごま
	☆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
	◎切干しだいごんのナムル				【切干しだいごん】 きゅうり		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
21 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	秋のすまし汁	かまぼこ・【豆腐】		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干しいたけ			大豆 小麦
	さんまのゆずだれがけ	さんま			ゆず	さとう	油	大豆 小麦
23 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	肉じゃが	【豚肉】		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	こんにやく じゃがいも・砂糖	油	豚肉 大豆 小麦
	いかねぎ焼き	魚肉すり身・いか			ねぎ	でんぷん・やまいも	油	いか やまいも
24 木	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	じゃっば汁	たら・ミックスみそ		にんじん・【みつば】	かぶ・ねぎ		油	大豆
	☆いかメンチ	たらすり身・いか			【キャベツ】・しょうが	小麦粉・でんぷん 砂糖・パン粉	油	いか 小麦 大豆 さば
	*りんご				りんご			りんご
25 金	スライspan					スライspan		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	栗のポターージュ	鶏肉	牛乳 生クリーム	にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも	ホワイトルウ 栗・油	鶏肉 乳 豚肉 大豆
	照り焼きバーグサンド	鶏肉・豚肉			たまねぎ	米粉・砂糖・でんぷん	油	鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	コンソメキャベツ				キャベツ			鶏肉 小麦 大豆
28 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豆乳入りみそ汁	豆乳・【豆腐】・油揚げ ミックスみそ		にんじん	だいごん・えのきたけ・ねぎ			大豆
	☆キャベツ入りミンチカツ	牛肉・豚肉			【キャベツ】・たまねぎ	でんぷん・パン粉 砂糖・小麦粉	油	牛肉 豚肉 大豆 小麦
	*シャインマスカット				シャインマスカット			
29 火	麦ご飯					【米】・大麦		
	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 大豆 小麦
	さばの塩焼き	さば					油	さば
	◎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
30 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	八宝菜	【豚肉】・いか・えび 【うすら卵】		にんじん・チンゲンサイ	たまねぎ・はくさい・たけのこ 干しいたけ	でんぷん・砂糖	油	豚肉 いか えび 卵 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	☆揚げギョーザ・4個	豚肉		にら	キャベツ・たまねぎ・にんにく	パン粉・でんぷん 砂糖・小麦粉	油	豚肉 小麦 大豆
31 木	白玉うどん					白玉うどん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	カレー南蛮うどん	【豚肉】・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・ねぎ・干しいたけ	でんぷん	カレールウ 油	豚肉 大豆 小麦
	☆野菜入り鶏天	鶏肉		ほうれんそう・にんじん	たまねぎ・キャベツ	小麦粉・砂糖	油	鶏肉 小麦

・* 印のシャインマスカット、りんごの空袋、納豆の空容器、ブルーベリーゼリーの空容器・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物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・◎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。

・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・2日、7日、17日、21日、29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。



9月20日からラグビーWカップが日本で開催され、各国がしのぎを削る熱い戦いを繰り広げています。一宮市は、ニュージーランド代表チームの公認チームキャンプ地となっています。その交流の一環として、給食では、ニュージーランドで生産が盛んなピーツを使ったコンソメ仕立てのスープとワインを使ったソースをかけたチキンを提供します。今回のピーツはペースト状にしたものをスープに混ぜてあります。特徴的な色彩と甘みを楽しみにしてください。