



令和元年 9月分 小学校給食献立予定表



一宮市教育委員会学校給食課
一宮市立〇〇小学校

日 曜	献立名	赤	緑	黄	アレルギー義務表示 卵 小麦 牛乳 大豆 魚卵
		からだのち・にく・ほねに なるしょくひん	からだのちょうしをととのえる しょくひん	からだのねつやちからの もとなるしょくひん	
3 火	ごはん			こめ	
	なつやさいカレー	ぶたにく	かぼちゃ・なす・たまねぎ・にんじん グリーンピース・にんにく・しょうが	カレールウ・あぶら	小麦
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			乳
	フルーツジュレ		もも・パイナップル	アセロラジュレ・ライチジュレ	
	ふくじんづけ		ふくじんづけ		
4 水	ひやしちゅうかめん			ちゅうかめん	小麦
	ひやしちゅうかのぐ (ハム)	ハム			
	(たまご)	たまご		さとう・でんぷん・あぶら	卵
	(やさい)	わかめ	にんじん・きゅうり・もやし	さとう	
	※ひやしちゅうかスープ (1しょくよう)				
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			乳
5 木	ごはん			こめ	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			乳
	すましじる	とうふ・かまぼこ	はくさい・にんじん・えのきたけ・ねぎ		
	とりにくのあげてり	とりにく	しょうが	でんぷん・あぶら・さとう	
	おかかあえ	かつおけずりぶし	ブロッコリー・カリフラワー	さとう	
6 金	ごはん			こめ	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			乳
	とりだんごじる	とりだんご・やきとうふ	しらたき・にんじん・だいこん・ねぎ		
	サケのうめみそやき	さけ・みそ	うめぼし	あぶら・さとう	
	こんぶあえ	こんぶ	キャベツ・きゅうり		
9 月	ごはん			こめ	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			乳
	にくじゃが	ぶたにく・ちくわ	たまねぎ・にんじん・こんにゃく・さやいんげん	じゃがいも・さとう	
	さんまのみぞれに	さんま	だいこん	さとう・でんぷん	
	そくせきづけ		きゅうり・もやし・たくあん		
10 火	サンドイッチロールパン			サンドイッチロールパン	小麦・乳
	ホットドッグのぐ (ウインナー・2ほん)	ウインナー			
	(キャベツソテー)		キャベツ	あぶら	
	※ケチャップ (1しょくよう)				
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			乳
11 水	ごはん			こめ	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			乳
	とうがんのちゅうかスープ	ベーコン	とうがん・はくさい・しめじ・にんじん・こまつな ほししいたけ		
	ホキのこうみだれ	ホキ	ねぎ・にんにく	でんぷん・あぶら・さとう	
	きりぼしサラダ		きりぼしだいこん・きゅうり	ごまドレッシング	
12 木	むぎごはん			こめ・おおむぎ	
	にしよくだんのぐ (たまご)	たまご		でんぷん・あぶら・さとう	卵
	(とりそぼろ)	とりにく	たまねぎ・しょうが	さとう	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			乳
	みそじる	とうふ・あぶらあげ・わかめ・みそ	だいこん・にんじん・えのきたけ・ねぎ		
	おひたし		ほうれんそう・もやし	さとう	
13 金	ごはん			こめ	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			乳
	おつきみじる	かまぼこ・とうふ	ごぼう・はくさい・ねぎ		
	さといもコロック	とりにく		さといも・さとう・パンこ・こむぎこ でんぷん・あぶら	小麦
	ひじきのいために	ひじき・ツナ	にんじん・とうもろこし・さやいんげん	さとう・あぶら	
	つきみだんご			つきみだんご	

学校給食レシピ紹介

一宮市では、学校給食課のウェブページに「好評献立」を掲載しています。給食の味を家庭でも再現できるように、分量や作り方が分かるようになっています。



9月13日は十五夜です！

じゅうごや ちゅうしゅうめいげつ みほか はじ
十五夜は、中秋の名月を見る他に、これから始まる
しゅうかく かんしゃ きょうじ
収穫に感謝する行事でもあります。この時期に
しゅうかく いも そな
収穫される芋をお供えていたことから、この
ちいさき だんご そな ふしゅう
地域ではいも型の団子をお供える風習があります。



献立紹介

か きん
6日(金)の「サケのうめみそやき」は、
きそがわにしししょうがっこう じどう かんが こんだて
木曾川西小学校の児童が考えた献立
です。夏バテで食欲がない時でも、さつ
ぱりと食べられるように考えてくれました。

毎月19日は「食育の日」です。
食について家族でも
話し合ってみましょう！



令和元年 9月分 小学校給食献立予定表



一宮市教育委員会学校給食課
一宮市立〇〇小学校

日	曜	献立名	赤	緑	黄	アレルギー義務表示						
			からだのち・にく・ほねに なるしょくひん	からだのちようしをととのえる しょくひん	からだのねつやちからの もとになるしょくひん	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
17	火	ごはん			こめ							
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				乳					
		ヘルシーマーボードウフ	だいず・ぶたにく・とうふ・みそ	たまねぎ・にんじん・たけのこ・にら・にんにく	さとう・でんぶん							
		しゅうまい・2こ	ぶたにく	たまねぎ・しょうが	ラード・でんぶん・さとう・ごまあぶら こむぎこ	小麦						
		パンサンスー	ハム	きゅうり	はるさめ・さとう・ごまあぶら							
18	水	ごはん			こめ							
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				乳					
		かきたまじる	たまご・とうふ・かまぼこ	にんじん・はくさい・みつば	でんぶん	卵						
		ハンバーグのきのこソース	とりにく・ぶたにく	たまねぎ・しめじ・えのきたけ	ラード・じゃがいも・あぶら・さとう でんぶん							
		ごまあえ		ブロッコリー	ごま・さとう							
19	木	ごはん			こめ							
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				乳					
		はるさめスープ	とりにく	チンゲンサイ・もやし・にんじん	はるさめ							
		さけボールのすぶたふう	さけボール・にくだんご	たまねぎ・ピーマン・あかパプリカ・エリンギ	あぶら・さとう・でんぶん							
20	金	ソフトめん			ソフトめん						小麦	
		ビーフストロガノフ	ぎゅうにく・なまクリーム	たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・パセリ・トマト	ハヤシルウ・あぶら						小麦・乳	
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				乳					
		ピロシキ	たまご・だっしふんにゅう・ぶたにく	キャベツ・たまねぎ・にんにく・しょうが	こむぎこ・あぶら・さとう・でんぶん パンこ・ごまあぶら	卵・小麦・乳						
		いろどりサラダ		キャベツ・あかパプリカ・きパプリカ	ドレッシング							
		チーズ	チーズ				乳					
24	火	ごはん			こめ							
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				乳					
		あきのみかくじる	ぶたにく・なまあげ・みそ	にんじん・しめじ・まいたけ・だいこん・ねぎ	さつまいも							
		とりたつたの オニオンジンジャーソース	とりにく	たまねぎ・しょうが	さとう・こむぎこ・でんぶん・あぶら ごまあぶら・さとう	小麦						
		いそかあえ	のり	ほうれんそう・はくさい								
25	水	むぎごはん			こめ・おおむぎ							
		ちゅうかはんのく	ぶたにく・うすらたまご	はくさい・たまねぎ・たけのこ・にんじん チンゲンサイ・ほししいたけ	さとう・でんぶん・あぶら	卵						
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				乳					
		あげぎょうざ・2こ	ぶたにく	キャベツ・たまねぎ・にら・にんにく	パンこ・でんぶん・ラード・さとう こむぎこ・あぶら	小麦						
		ひじきのちゅうかサラダ	ひじき・ツナ	きゅうり・もやし・とうもろこし	さとう・ごまあぶら							
26	木	ごはん			こめ							
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				乳					
		いものこじる	とりにく・あぶらあげ	ごぼう・にんじん・こんにゃく・ねぎ	さといも							
		さばのしおやき	さば		あぶら							
ゆかりあえ		キャベツ・もやし・あかじそこ										
27	金	キャラメルあげパン			こがたロールパン・キャラメルパウダー あぶら						小麦・乳	
		プチパン(5~6ねん)			プチパン						小麦	
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				乳					
		まめとトマトのスープ	ベーコン・だいず	えだまめ・キャベツ・たまねぎ・トマト	レンズまめ							
		シャキプチサラダ	ハム	れんこん・ごぼう・きゅうり	おおむぎ・ノンエッグマヨネーズ							
30	月	ごはん			こめ							
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				乳					
		ぶたじる	ぶたにく・なまあげ・みそ	だいこん・にんじん・こんにゃく・ねぎ	さといも							
		ししゃもフライごまソース・2び	こもちししゃも		パンこ・こむぎこ・あぶら・ごま さとう・でんぶん	小麦						
		こがねあえ		はくさい・もやし・とうもろこし	さとう							

おしらせ

- 一宮市の給食では「そば・落花生」を使用していません。
 - 5日・6日・9日・11日・19日・26日のおかずの原料には、「乳・卵・小麦・えび・かに」を含んでいません。ただし、調味料に含まれる場合があります。
 - アレルギー表示について・・・しょうゆ等の調味料に、微量に含まれるアレルゲンについては明記していません。くわしくは栄養教諭・学校栄養職員にお問い合わせください。
- ※ 4日(水)の冷やし中華スープ(1食用)・10日(火)のケチャップ(1食用)は、赤・緑・黄に分類していません。

9月20日からラグビーワールドカップが始まります！

ラグビーワールドカップは、1987年から始まり、今年で9回目となります。4年に1回のこの大会が、今年日本で開催されます。参加チームは全部で20チームあり、前回大会の成績がよかったチームや、予選を勝ち抜いたチームのみ出場することができます。9月20日は、日本対ロシアの試合が東京スタジアムで行われるため、この日の給食には、ロシア料理の「ビーフストロガノフ」と「ピロシキ」が登場します。ビーフストロガノフは、ロシアのストロガノフ伯爵の家に伝わる料理であったことが名前の由来とされています。牛肉やたまねぎ、マッシュルームなどをいためて、デミグラスソースやトマトで煮込んで作ります。ピロシキは、小麦粉で作った生地に、肉や野菜を包んでオープンで焼いて作ります。日本では油で揚げるのが多いピロシキですが、ロシアでは一般的に焼いて食べているそうです。給食でしっかりとエネルギーを補給して、日本代表を応援しましょう！

