



令和2年9月分 学校給食献立予定表



みんなで協力して楽しい食事をしよう

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28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
	ビーフンスープ	【豚肉】		にんじん	はくさい・ねぎ・干しいたけ	ビーフン	油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦
	☆まぐろナゲット・3個	まぐろ・魚肉すり身				砂糖・小麦粉 でんぷん	油	小麦 大豆
	◎切干しだいこんのナムル				【切干しだいこん】 きゅうり		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
2 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	牛丼	牛肉・かまぼこ		にんじん	しめじたけ・しらたき たまねぎ・ねぎ	砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
	☆さといもコロッケ	鶏肉				さといも・砂糖・パン粉 小麦粉・でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
3 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	かぼちゃのみそ汁	【豆腐】・油揚げ ミックスみそ		かぼちゃ・にんじん	たまねぎ・ねぎ			大豆
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
4 金	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	ひよこ豆	カレールー 油	牛肉 豚肉 小麦 大豆 りんご バナナ
	ピオーネゼリー和え				ナタデココ・パイン・もも	ピオーネゼリー		もも
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
	さばの塩焼き	さば					油	さば
	*なしゼリー				なしゼリー			
8 火	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	とうがんのかきたま汁	【卵】		にんじん	とうがん・はくさい 干しいたけ・ねぎ	でんぷん	油	卵 大豆 小麦
	☆大葉ささみフライ	【鶏肉】		【大葉】	【梅】	パン粉・砂糖 小麦粉・でんぷん	油	鶏肉 小麦 大豆
9 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ちゃんこ汁	【豚肉】・たこ団子		にんじん	はくさい・だいこん・ねぎ えのきたけ・干しいたけ		油	豚肉 大豆 小麦
	豆腐つくねのごまみそだれ	豆腐・鶏肉・赤みそ			たまねぎ	米粉のパン粉 じゃがいも・砂糖	油・ごま	大豆 鶏肉 ごま 小麦
10 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みぞれ汁	【豚肉】		にんじん	えのきたけ・しめじたけ こんにゃく・ねぎ・だいこん しょうが		油	豚肉 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
11 金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	和風豚骨ラーメン	【豚肉】・【焼き豚】		にんじん	キャベツ・もやし・ねぎ メンマ		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 さば
	☆棒ギョーザ	豚肉・大豆粉		にら	キャベツ・にんにく・しょうが	砂糖・小麦粉 でんぷん	油	豚肉 大豆 小麦
14 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	だいこん・えのきたけ・ねぎ			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

・* 印のお米のタルトの空袋、なしゼリーの空容器・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。(天候などにより、産地が変わることがあります。)

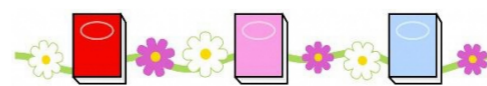
・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・◎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。

・3日、7日、9日、10日、14日、23日、24日、30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。

・国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。






好評献立のレシピを公開しています。



令和2年9月分 学校給食献立予定表



みんなで協力して楽しい食事をしよう

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28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	
15 火	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	だいこんのそぼろ煮	鶏肉・はんぺん		にんじん・さやいんげん	だいこん・干しいたけ しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	☆いかの天ぷら (天つゆ)	いか				小麦粉・でんぷん 米粉	油	いか 小麦 大豆
	＊お米のタルト					【お米のタルト】		小麦 卵 乳 大豆
	16 水	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
☆しいらバジルフライ		しいら		バジル		【米粉のパン粉】 でんぷん・【米粉】	油	
◎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
17 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	はくさいとベーコンのスープ	ベーコン		にんじん・パセリ	たまねぎ・はくさい とうもろこし		油	豚肉 大豆
	☆◆ポテトビーンズ	【大豆】	青のり			じゃがいも・でんぷん	油	大豆
	のりふりかけ	かつお節	のり			砂糖・でんぷん		
18 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
	チキンのトマト煮	鶏肉・ベーコン		にんじん・トマト	たまねぎ・なす・エリンギ しめじ・グリーンピース	じゃがいも・砂糖	オリーブ油	鶏肉 豚肉 大豆 りんご
	ハンバーグのレモンソース	鶏肉・豚肉			たまねぎ・レモン	でんぷん・じゃがいも 砂糖	油	鶏肉 豚肉 大豆 小麦
23 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	スタミナ汁 	【豚肉】・油揚げ 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん	たまねぎ・だいこん・ねぎ にんにく		油	豚肉 大豆
	さんまのおかか煮	さんま・かつお節				砂糖・でんぷん		小麦 大豆
	◎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
24 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	トックク	牛肉	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・でんぷん	油	牛肉 豚肉 鶏肉 大豆 小麦
	韓国風肉じゃが	【豚肉】		にんじん・にら	しょうが・にんにく	じゃがいも・砂糖	ごま油	豚肉 大豆 小麦 牛肉 乳 ごま
25 金	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	五目ソフトめん	鶏肉・油揚げ・かまぼこ		にんじん	えのきだけ・ねぎ 干しいたけ		油	鶏肉 大豆 小麦
	☆さつまいも入りかきあげ			にんじん・しゅんぎく	たまねぎ・とうもろこし	さつまいも・小麦粉 でんぷん	油	小麦 大豆
28 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	春雨スープ	【豚肉】・えび		にんじん	ねぎ・干しいたけ とうもろこし	はるさめ	油	豚肉 えび 鶏肉 大豆 小麦
	☆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
29 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ツナカレー	マグロフレーク		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレールー油	大豆 小麦 りんご 豚肉 パナナ
	フルーツカクテル				みかん・パイナップル・もも	カクテルゼリー		もも りんご 大豆
30 水	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・えのきだけ しらたき			鶏肉 大豆 小麦
	あじの香味だれ	あじ				砂糖	油・ごま油 ごま	大豆 小麦 ごま

・＊印のお米のタルトの空袋、なしゼリーの空容器・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。(天候などにより、産地が変わることがあります。)

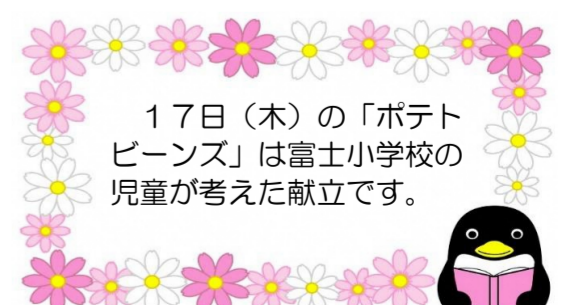
・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・◎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。

・3日、7日、9日、10日、14日、23日、24日、30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。

・国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。



17日(木)の「ポテトビーンズ」は富士小学校の児童が考えた献立です。