令和6年9月分 学校給食予定献立表 (小学校) 「 今月の三和町産野菜: じゃがいも、ピーマン、かぼちゃ、にんにく _ _ 」

今月の食育目標 : 丈夫な体を作る食事を知ろう

三和学校給食共同調理場

	_	\				<u>—107</u>		<> < < < < < < < < < < < < < < < < < <	912100	
日曜	皇	こんだて名	からだをつくる食品	からだのちょうしをととのえる食品	エネルギーのもとになる食品	エネルキ゛-	たんぱく質	脂質	食塩相当量	
2 月	∄	ごはん 牛乳(乳) <u>ドライカレー</u> ← ごはんのせて食べましょう とうがんのスープ オレンジ チーズ(乳)	牛乳(乳) とり肉 ぶた肉 だいずミート チーズ(乳)	とうがん にんじん 玉ねぎ チンゲンサイ 長ねぎ マッシュルーム パセリ しょうが オレンジ	ごはん ごま油 こめ油 こめ粉 さとう	576 kcal	24. 3 g	16.8 g	2. 2 g	
3 以	Ų	ごはん 牛乳(乳) _{日本型食事献立} あつやきたまご(卵) くきわかめのいため煮 こまつなのみそ汁 ヨーグルト風ムース	牛乳(乳) 生あげ みそ たまご(卵) くきわかめ とり肉 さつまあげ だいず とうにゅう ゼチチン	こまつな 玉ねぎ にんじん こんにゃく 干ししいたけ りんご レモン	ごはん じゃがいも でん粉 さとう こめ油 水あめ	631 kcal	25. 5 g	20.3 g	2.3 g	
4 水	K	牛乳(乳) ししゃものエスカベッシュ② ↓ きさっ	ぱりとした野菜ソースに漬け ウインナー	玉ねぎ キャベツ 大根 にんじん ブロッコリー ピーマン トマト にんにく レーズン	パン(乳,麦) じゃがいも でん粉 こめ油 さとう オリーブオイル クリーム(乳)	620 kcal	22. 8 g	27.8 g	2.4 g	
5 木	∀		たまご(卵) みそ ぶた肉	トマト オクラ 長ねぎ にんにく しょうが なす 玉ねぎ たけのこ ピーマン なし	ごはん ごま油 さとう でん粉 こめ油 水あめ	558 kcal	21. 6 g	15. 6 g	2. 4 g	
6 金	}	むぎごはん 牛乳(乳) かみかみ メニュー あげぎょうざ②(麦) チャプスイ(え,卵) <u>県産だいず</u> 食べましょう。		干ししいたけ キャベツ 玉ねぎ にんじん グリンピース しょうが にら	ごはん おおむぎ ごま油 でん粉 小麦粉(麦) さとう ラード こめ油	598 kcal	23. 2 g	19.8 g	1.8 g	
9月	3	ごはん あじつけのり 牛乳(乳) □本型食いわしのこめこフライ ← かみかみメニュー なすとさやいんげんのあげびたし どさんこ汁(乳)		にんじん もやし とうもろこし 長ねぎ しょうが にんにく なす さやいんげん	ごはん じゃがいも バター(乳) でん粉 さとう 水あめ こめ粉 こめ油 ごま	607 kcal	22. 6 g	20. 5 g	1.9 g	
10 以	Ų	ごはん 牛乳(乳) 日本型食事献立 きんぴらつつみやき キャベツのみそマヨあえ(麦) なめこ汁	牛乳(乳) とうふ みそ とり肉 だいず ゼラチン ちくわ(麦) わかめ	なめこ こまつな 長ねぎ ごぼう しょうが ほうれん草 にんじん キャベツ 玉ねぎ とうもろこし	ごはん じゃがいも でん粉 さとう ごま ごま油 マヨネーズ	613 kcal	24. 7 g	19.7 g	2. 2 g	
11 水	K	うずまきパン(乳,麦) 牛乳(乳) うさぎ型ハンバーグ・てりやきソースかけ あさりとやさいのスープ おつきみクレープ	牛乳(乳) あさり *月 鬼 とうふ だいず ぶた肉 とり肉 とうにゅう	玉ねぎ にんじん こまつな チンゲンサイ 長ねぎ トマト	うずまきパン(乳,麦) でん粉 ごま ラード こめ油 水あめ さつまいも こめ粉	668 kcal	25. 1 g	26. 5 g	2. 4 g	
12 木	\	鶏白湯(トリパイタン)ラーメン 【ちゅうかソフトめん(麦)+スープ】 牛乳(乳) <u>きりぼしだいこんのピリカラいため</u> バナナ	牛乳(乳) ぶた肉 なると まぐろフレーク	にんじん 長ねぎ キャベツ ほうれん草 きくらげ メンマ にんにく 切り干し大根 もやし ピーマン 赤パプリカ バナナ	ちゅうかソフトめん(麦) こめ油 さとう ラード ごま油 ごま	589 kcal	25. 3 g	17. 8 g	2. 0 g	
13 金		ごはん 牛乳(乳) _{日本型食事献立} さんまのおろし煮 ブロッコリーのおかかあえ 玉ねぎのみそ汁	牛乳(乳) とうふ 油あげ みそ さんま かつおぶし	玉ねぎ にんじん 長ねぎ 大根 ブロッコリー キャベツ	ごはん でん粉 さとう	556 kcal	23. 2 g	17. 6 9	2.0 g	
給食回数:19回 エネルギー:618kcal たんぱく質:25.3g 脂質:20.3g カルシウム:383mg 食塩相当量:2.2g										

9月(小学校) 三和学校給食共同調理場

		が子似人				<u>—107</u>			19 LT IVI		
В	曜		からだをつくる食品	からだのちょうしをととのえる食品	エネルギーのもとになる食品	エネルキ゛-	たんぱく質	脂質	食塩相当量		
	◆ 煮食 給食 いわき市では毎月7日を「煮食の台」と制定しました。給食でも「常磐もの」を給食に取り入れていきます。今回は「自										
17		ごはん 牛乳(乳) <u>日本型食事献立</u> めひかりのからあげ ② ひじきの油いため けんちん汁	牛乳(乳) とうふ みそ めひかり 干しひじき だいず とり肉 さつまあげ	にんじん 長ねぎ ごぼう 大根 こんにゃく 干ししいたけ さやいんげん	ごはん じゃがいも こめ油 でん粉 さとう ごま	635 kcal		22.8 g	2.1 g		
18		コッペパン(乳,麦) チョコレート(乳) 牛乳(乳) とり肉のガーリックソースかけ キャベツとコーンのクリームスープ(乳,麦)	牛乳(乳) とり肉 チーズ(乳) スキムミルク(乳)	とうもろこし キャベツ 玉ねぎ にんじん パセリ にんにく	パン(乳,麦) こめ油 ホワイトルウ(乳,麦) 生クリーム(乳) チョコレート(乳)	679 kcal	33. 2 g	25.1 g	2.2 g		
19	木	ごはん 牛乳(乳) ミニトマトは、のどにつまらせない マーボーあつあげ(麦) フンタンスープ(麦) ミニトマト②	――― ぶた肉 だいずミート	玉ねぎ にんじん もやし ほうれん草 干ししいたけ たけのこ グリンピース にんにく しょうが ミニトマト	ごはん ワンタン(麦) ごま油 さとう でん粉	579 kcal		16.0 g	2. 2 g		
20			十乳(乳) こり肉 ナース (乳)	玉ねぎ かぼちゃ にんじん エリンギ しめじ ブロッコリー にんにく しょうが こまつな キャベツ	ごはん おしむぎ もちきび たかきび はつがげんまい さとう くろまい はとむぎ アマランサス こめ油 バター(乳) カレールク(乳,麦)	夕食はうす味にしましょう。					
	金					645 kcal	20.8 g	21.0 g	2.6 g		
		 	「栄養素を考えながら、みんなの	<mark>か食べたい物のなかからえらびました</mark> にんじん 長ねぎ とうもろこし 白菜 しょうが 大根 にら にんにく 玉ねぎ チンゲンサイ りんご	き。残さず、おいしく食べましょう	う!!」(高勢小学校より)					
24	火		千乳(乳) こり肉 わかめ とうふ ぶた肉 こんぶ		ごはん でん粉 ココア コッペパン(乳,麦) さとう こめ粉 水あめ こめ油	夕食はうす味にしましょう。					
						623 kcal	25. 0 g	17.8 g	2.6 g		
		★ 生産者応援献立 ★ (ぶどうは、のと		を使用したしゅうまいです。おいしく	いただき、生産者を応援しまし	よう。					
25		食パン(乳,麦) いちごジャム 牛乳(乳) ホタテしゅうまい(麦) (食べましょう。 かぼちゃポタージュ(乳,麦) ぶどう②	1 70(70)	玉ねぎ にんじん かぼちゃ しょうが しいたけ ぶどう いちご	パン(乳,麦) じゃがいも ホワイトルウ(乳,麦) こめ油 小麦粉(麦) ごま油 さとう	649 kcal		18. 1 g	1.9 g		
26 オ			牛乳(乳) とり肉 だいずミート みそ ちくわ(麦) 青のり	にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん 長ねぎ もやし キャベツ きくらげ えだまめ	ソフトめん(麦) こめ油 でん粉 じゃがいも バター(乳)	夕食はうす味にしましょう。					
						588 kcal	26.8 g	16.7 g	2. 7 g		
		★ 好間第四小学校 ★	「みんなが好きな物でバランスも良いからリクエストしました。残さず食べましょう。」(好情第位小学校より)								
27	仝	ツナニリナム・(バギム・レ) トラニッけん)	牛乳(乳) とり肉 たまご(卵) とうにゅう	玉ねぎ チンゲンサイ ピーマン トマト しょうが にんじん いちご レモン	ごはん じゃがいも でん粉 こめ油 さとう 水あめ こめ粉	夕食はうす味にしましょう。					
	亚					709 kcal	30.5 g	28. 4 g	2.5 g		
30		ごはん 牛乳(乳) バーベキューソテー さつまいものみそ汁 オレンジ	牛乳(乳) とり肉 とうふ みそ ぶた肉	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ にんにく しょうが オレンジ	ごはん さつまいも こめ油 さとう	617 kcal		17. 2 g	1.9 g		
200	21.17	しょくざい あんぜん かくにん しょう			* ****** ** *** ***		_				

◎給食の食材は姿全が確認できたものを使用しています。そのため、食材がそろわないときには献笠内容や産地を変更する場合があります。◎はしは毎日持ち帰って洗いましょう。※の白もだれずに。 ◎減量ごはん・パンは、通常のごはん・パンより原料の精白来および小麦粉が10g少なくなっています。 ◎「そば」「落花生」「くるみ」を含む食品は使用していませんが、製造工場で混プする可能性があります。

©アレルギー物質を含む献笠・資品の場合には、名称の後ろに () で装記しています。 たまご… (頻) 芋乳・・(乳) 小麦・・・(髪) えび・・・(え) かに・・・(か)