2024年9月 18回

学校給食献立表

みんなひ・よ・こを意識して食べてね!! ひ: 左手(左ききの人は右手)をそえて よ: よくかんで こ: (ごはんとおかずを) 交互に食べましょう



				主な材料とその働き					
			献立名	おもに休をつくるもとにかるもの				セナニエラリゼーのナレ	1-+> Z + O
日				おもに体をつくるもとになるもの 1群 2群		おもに体の調子を整えるもとになるもの 3群 4群		おもにエネルギーのもとになるもの 5群 6群	
				日子 日子 日子 日子 日子 日子 日子 日子		3 番	4 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	製類・いも類・さとう	油脂・種実
	_		(2) (2) (2) (2) (3) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4		十 孔・小 思・海深 牛乳	10.001	たまねぎ なす(市) とうがん(市) にんにく りんごピューレ		1 - 11 - 1 - 1
3		4	11.16.1	とり肉 大豆(県) ベーコン	十子し	にんしん かはらや ヒーマン トマト	たまねさ なり(印) とうかん(印) にんにく りんことユーレ		
火		乳	天立サラダ (株) (株) (株) (株) (株) (また)					さとう	植物油
	\dashv		⊕冷凍みかん(生)・⊕苣峰(生)(3粒)		牛乳		⊕みかん(生) ⊕巨峰(生)		
4			ごはん	~~ ~ _/ _	十子し		ナナ ム ゼ	ごはん	02005
			照り焼きハンバーグ	ぶた肉 とり肉	1 5 = /(=)	(T. 2 to 1 - 7 2 (19)	たまねぎ	さとう ポテトフレーク でんぷん	
水		孔	しらすあえ		しらす(県)	ほうれんそう(県)	はくさい(県) もやし(県)		ごま油
			みそけんちん汁	とり肉 豆腐(県) 油揚げ(県) みそ(県)		にんじん	こんにゃく だいこん(県) ねぎ ごぼう		
-			くろロールパン (乳)		牛乳 スキムミルク			さとう 小麦粉 黒糖	大豆油
5		牛	オムレツのトマトソースかけ (卵)			トムト		でんぷん さとう	大豆油 植物油
木		孔	コールスローサラダ	チキンハム		にんじん	キャベツ(県) とうもろこし	さとう	フレンチクリーミードレッシング
			じゃがいもスープ	ベーコン		にんじん パセリ(県)	たまねぎ キャベツ(県)	じゃがいも	
1,1			ビビンバ (麦ごはん)	ぶた肉	牛乳		たけのこ にんにく	ごはん 大麦 さとう	ごま油
6		牛	切干天根のナムル			ほうれんそう(県)	もやし(県) 切干大根(県)	さとう	ごま油
金		乳	ワンタンスープ	とり肉		にんじん にら	たまねぎ はくさい(県) しいたけ	小麦粉	鶏脂 豚脂
			☆冷凍パイン (個包装)				パイン(缶)		
			鶏そぼろ丼 (玄米ごはん)	とり肉	牛乳		たまねぎ しょうが	ごはん 玄米 さとう	
9		牛	二色あえ				きゅうり(県) だいこん(県)	さとう	ごま
月		乳	豚汁	ぶた肉 油揚げ(県) 豆腐(県) みそ(県)		にんじん こまつな	だいこん(県) こんにゃく ごぼう		
			乾燥小魚 (個包装)		かたくちいわし			さとう でんぷん	
	П		ごはん		牛乳			ごはん	
10		Д.	愛知の野菜入り春巻	とり肉		にんじん	れんこん(県) キャベツ(県)	さとう 水あめ 小麦粉 でんぷん	ごま油 大豆油 植物油
1.0		포	ほうれん草ののりジャコナムル		しらす(県) のり	ほうれんそう(県) チンゲンサイ(県)	もやし(県)	さとう	ごま油
火		fυ	中華コーンスープ(卵)	とり肉 たまご 豆腐			たまねぎ とうもろこし ねぎ	でんぷん	豚脂 鶏脂
			☆フローズンヨーグルト (乳)		フローズンヨーグルト				
	_		ごはん		牛乳			ごはん	
111	ı	#	さばの甘みそかけ	さば みそ(県)			しょうが	さとう でんぷん	
zк			ひじきとコーンのいため煮	ぶた肉	ひじき	にんじん	とうもろこし	さとう	
13			鶏団子汁	とり肉 豆腐(県)		にんじん	だいこん(県) たまねぎ えのきたけ ねぎ	でんぷん さとう	
12	\neg		栄粉のミートソース(ソフトめん)	ぶた肉 ぎゅう肉	牛乳	にんじん パプリカパウダー トマト	たまねぎ マッシュルーム にんにく プルーン		ココア 植物油
12		牛	ごぼうマヨサラダ	チキンハム			ごぼう きゅうり(県) とうもろこし	さとう	青じそドレッシング マヨネーズ(大豆粉)
木		孔	⑨巨峰(生)(2粒)・⊕冷凍みかん(生)						
\Box	\neg		ごはん		牛乳		02-1(2)	ごはん	
13		#	サーモンフライのタルタルソースかけ	<u></u> ∴	1 30		 たまねぎ	でんぷん 小麦粉 さとう	植物油 マヨネーズ(大豆粉)
金			ごま酢あえ	とり肉			きゅうり(県) だいこん(県)	さとう	植物油ごま
37		,,,	わかめ汁	ぶた肉 豆腐(県)	わかめ	にんじん	たまねぎ えのきたけ ねぎ		1213/B 201
\vdash	\dashv		ごはん	13700 110000	牛乳		728/182 72072/217 182	ごはん	
1	+		こはル ぬ角ネの登載を 4 かけ	 とり肉	1 70		 たまねぎ	でんぷん さとう	
117	임	牛	にはない。 内団子の甘酢あんかけ きゅうりのごま醤油あえ	_ / / 3			きゅうり(県)	さとう	ごま ごま油
17 火	魚	乳	を	とり肉		にんじん	はくさい(県) たけのこ ねぎ	はるさめ	
			<u> </u>	10.753		10,00,0	16 (20 (5)) 7217072 162	さとう 米粉 でんぷん	植物油
	\dashv		わかめごはん		牛乳 わかめ			ごはん	1E 1876
18		#	里いもコロッケ	 とり肉 大豆粉	1 36 1273 02			さといも さとう 小麦粉 でんぷん	植物油
1		ച.	重いもコロック ゆかりあえ	C-764 7(31/9)		 赤しそ	はくさい(県) きゅうり(県)	CC0.0 CC0 4.5540 C.0240	1E 1876
水		30	アルソのス 沢煮わん	 とり肉		にんじん みつば(県)	たけのこ ごぼう えのきたけ ねぎ		
A 2	50		あいちの大根葉ごはん	C-7P3	牛乳	(C/00/0 0/ 5/18 (SR)	だいこん葉	ごはん	
				ぶた肉	一步		たまねぎ しょうが	さとう でんぷん	
	<u> </u>	'	豚肉のしょうがいため	チキンハム			れんこん だいこん(県) きゅうり(県)	さとう	青じそドレッシング 植物油
19		牛	れんこんサラダ さ つま 汁	とり肉 みそ(県)		 こんじん	だいこん(県) ごぼう ねぎ	さといも	同してトレノノンノ 1回初/回
木					キャンディチーズ	1070070	720 C/0(x) Clay 182	2200	
			キャンディチーズ(乳)(⑪2個・⑪3個)		牛乳 スキムミルク			さとう 小麦粉	大豆油 植物油
20		#	クロスロールパン (乳)	大豆(県) ぶた肉 ベーコン	十孔 スイムベルノ	にんじん トマト パプリカパウダー	たまわぎ	じゃがいも 米粉 さとう でんぷん ポテトフレーク	
1 1		到	ポークビーンズ		ししゃも(1尾丸ごと)	10,00,0 1.41, 117,777,17,79	7-C-010-C	でんぷん さとう 米粉	植物油 ごま油
金		70	米粉のししゃもフライの変わりソースかけ(2尾)		ししてい(1年礼にこ)		 メロンペースト みかん(缶) りんご(缶) 甘夏みかん(缶)		1212/12 し 5 /出
H	_		フルーツのメロンゼリーあえ		牛乳		ハロン・ハ ハト・シルバハ(田) リバルン(田) 日夏のかん(古)	ごはん	
24	핑		ごはん	いわし	T+6		しょうが ねぎ	こほん 米粉 でんぷん さとう	植物油
24 火	シ	牛	いわしの葡萄漬け	とり肉			しょうか ねさ だいこん(県) きゅうり(県)	大初 ぐんぶん さこう	植物油
<u> </u>		乳	ささみの大根サラダ				にいこん(県) きゅうり(県) はくさい だいこん(県) しめじ しょうが	[CC]	7년7岁/田
	給食		木祖村の御嶽白菜汁	ぶた肉	わかめ	にんじん にら		+->	
\vdash			カラフルふりかけ(別添え)	714-00	わかめ	赤しそ	梅干し	さとう	
25		#	五首あんかけ(首뚶うどん)	ぶた肉	牛乳 おおまり まわさ	にんじん	たまねぎ はくさい(県) ねぎ しいたけ	白玉うどん(小麦粉) でんぷん	154 HE
水		乳	いかフリッター(2個)	いか	おきあみ あおさ		 	小麦粉 でんぷん 米粉 さとう	人立油 恒物油
3,	-	_	オレンジ (生)		4-50		オレンジ(生)		
26		41	ごはん	>>たカ ハ ! 、 = #	牛乳		****** *******************************	ごはん	
1 1		于	豆腐の中華煮	ぶた肉 いか 豆腐	ļ	にんじん にら	たまねぎ たけのこ しいたけ	さとう でんぷん	ごま油
木		孔	芙蓉蟹 (卵)	たまご かに		にんじん	たけのこ ねぎ しいたけ	さとう でんぷん	植物油 大豆油 ごま油
\square	_		バンバンジー	とり肉			きゅうり(県) キャベツ(県)	さとう	植物油 ごま
27			ごはん	I I Sal Sal Sal Sal	牛乳			ごはん	
27			キャベツ入りつくね	かつおぶし とり肉 えんどう豆			しょうが キャベツ(県)	さとう でんぷん	豚脂
金			ひじきサラダ	とり肉	ひじき		きゅうり(県) キャベツ(県)	さとう	植物油
\square	_		肉じゃが	ぶた肉		にんじん	たまねぎ こんにゃく	じゃがいも さとう	
20			ごはん		牛乳			ごはん	
30		牛	鶏肉の照りかけ	とり肉				でんぷん さとう	植物油
月		乳	ツナのレモンサラダ	まぐろ			だいこん(県) きゅうり(県) レモン果汁	さとう	植物油
			臭汁	ぶた肉 大豆(県) 油揚げ(県) みそ(県)			だいこん(県) ねぎ こんにゃく	さといも	

①は小学校のみ、⑪は中学校のみ提供します。(県) は愛知県産、(市) は日進市産です。 牛乳、ぶた肉、たまごは愛知県産、ごはんは日進市産です。《天候等により産地が変更する場合があります。》

☆は、業者が配送します。(卵)(乳)はそれぞれ卵や乳を使用している献立です。

献立について

○中学校は3日、小学校は12日に、日進市でとれた 甘くてみずみずしい巨峰がつきます。

- ○17日は十五夜です。旧暦8月15日の「十五夜」を さします。「お月見」の行事食として、月見だんごがつきます。 十五夜は秋の美しい月を観賞しながら、秋の収穫に感謝をする 行事で、「中秋の名月」とも呼ばれています。
- ○19日は「食育の日」です。「さつま汁」は、とり肉を使った具 だくさんみそ汁で、鹿児島県の郷土料理です。みそは、豊田市 の蔵で製造されている豆みそを使用します。
- \bigcirc 20日に使用するメロンゼリーは、愛知県産のメロン果汁入りです。
- ○24日は、「ニッシー給食の日」です。新しい献立や全国の学校 給食人気メニューなどスペシャルメニューが登場します。今月 は、日進市と友好自治体の木祖村特産の高原野菜「御嶽はくさい」 を使った木祖村の給食人気メニュー「御嶽白菜汁」です。

○26日はごはんに「芙蓉蟹(かに玉)」をのせて、天津飯にして食 べましょう。

●給食センターのご案内●

電話 0561-72-0691 FAX 0561-74-0962

日進市給食センター り検索

おいしい給食体験会のお知らせ

日 時:9月24日(火) 午前10時30分~正午 申し込み: 9月2日(月)から

定員になり次第終了 参加費: 248円 先 着: 20名

学校給食センター -へ電話、FAX可

(8:30~17:00) ※状況により、やむを得ず中止になる場合がありますので、予めご了承ください

□■毎月19日は「食育の日」 〜おうちでごはんの日 家族そろってごはんを食べよう■□

これねんど もくひょう 今年度の目標

郷土料理を知ろう

「さつま汁」とは、鶏肉 を使った真だくさんなみ そ汁のことです。鹿児島 県では、江戸時代から現 在にいたるまで鶏の飼育 が盛んです。さつま若しゃ も、さつま地鶏、黒さつ ま鶏は、「かごしま地鶏」



として県を代表する地鶏になります。鹿児島県では、鶏は古 くから首給の食料として根づいていたことから、「さつま汁」 のほかにも、「鶏刺し」や「鶏飯」、「煮こみ料理」、「やきとり」 など、さまざまな鶏料理が親しまれています。

