9月 小学校給食献立表

目標

みんなで協力して楽しい食事にしよう

_								大	教育委員会	
日	r=-	献立名	体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーになる		エネルギー (kacl)	
	曜		1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく質	
-		 ごはん 牛乳		牛乳			米		(g)	
		とりにくのたつたあげ	鶏肉	1 30		しょうが	でんぷん	米油	-	
2	L	えだまめのしおゆで	Ang P 3			枝豆	C1015110	УКЛЩ	661	
	不				かぼちゃ				1	
		なつやさいのみそしる	豚肉 豆腐 みそ	わかめ	にんじん ねぎ	なす ねぎ				
		やさいゼリー			にんじん	みかん	砂糖		27.3	
		ごはん 牛乳		牛乳			米			
		けんちんしのだのごまだれかけ	豆腐 油揚げ たらすり身	ひじき	にんじん		砂糖 でんぷん	ごま 油	592	
3	金	きゅうりのこんぶあえ		塩こんぶ		きゅうり				
		とうがんじる	鶏肉 油揚げ		にんじん ねぎ	とうがん ねぎ	でんぷん		23.7	
		278.700	大祠(八) /山1初(7		12/00/0 146	干ししいたけ	C702570		23.7	
		むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦			
		カレー	豚肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ	じゃがいも		618	
	_	ごぼうサラダ	ツナ		にんじん	ごぼう キャベツ		ト゛レッシンク゛		
6	月	(サウザンドレッシング)	,			コーン		, ,		
		+ . IT - (a =)				/				
		きょほう(2こ)				巨峰			20.6	
-		 ごはん 牛乳		牛乳			米			
			ナげ ルス	十五			砂糖 米粉		4	
l_	ی.	さばのぎんがみやき	さば みそ				沙帽不切		640	
'	火	じゃがいものうまに	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖			
		キャベツのゆかりあえ			赤じそ	キャベツ			29.6	
		クロスロールパン 牛乳		牛乳			パン			
		ラタトゥイユ	豚肉 ベーコン			玉ねぎ ズッキーニ		オリーブ油		
8	水				トマト ピーマン	なす にんにく			596	
	-	えだまめサラダ (やさいドレッシング)	ささみ		にんじん	枝豆 キャベツ コーン		ト・レッシング		
						7.4.7			04.4	
		れいとうみかん		4 到		みかん	v +=		24.4	
		むぎごはん 牛乳	豚肉 鶏レバー 卵	牛乳		にんにく	米 大麦 砂糖	米油		
		ビビンバ(にくたまごそぼろ) (やさいナムル)	豚肉 馬レハー 卵		ほうれんそう	もやし	砂糖	でま油	4	
9	木		みそ		Is Jacob J	しょうが	砂糖	ごま油	619	
ľ	.,.	(たれ)	<i>ማ</i>		にんじん ねぎ	干ししいたけ	りた	こよ畑	4	
		ワンタンスープ	鶏肉		チンゲンサイ	玉ねぎ ねぎ	ワンタン皮 でんぷん			
		ヨーグルト		ヨーグルト					28.1	
		ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん			
		デ±ノバス	豚肉 油揚げ かまぼこ		にんじん ねぎ	はくさい ごぼう	でんぷん		633	
10	金	ごもくじる				ねぎ しめじ				
		ささみおおばばいにくフライ	ささみ		青じそ	梅肉	パン粉・小麦粉	米油		
		やさいのおひたし		牛乳	こまつな	もやし	砂糖 米		31.6	
		ごはん 牛乳		一升		玉ねぎ しめじ			-	
	_	ハンバーグのきのこソースかけ	牛肉 豚肉 鶏肉			えのきたけ	パン粉 砂糖 でんぷん		627	
13	月	オクラのごまあえ			オクラ		砂糖	ごま		
		ごじる	豚肉 大豆 豆腐		にんじん ねぎ	こんにゃく だいこん			26.6	
<u> </u>			豆乳 みそ	4 -	12,00,0 142	ごぼう ねぎ			20.0	
		むぎごはん 牛乳	V-1	牛乳			米 大麦		_	
		さけのしおこうじやき	さけ			TL # 105-			614	
14	火	なまあげのうまに	 鶏肉 生揚げ		にんじん	玉ねぎ たけのこ 干ししいたけ 枝豆	砂糖 でんぷん		014	
		, see 11, 02, 28, 10	7.6F 1 12.55.7		12.00.0	しょうが	15 mg (1015 110			
L		きゅうりとたくあんのあえもの				きゅうり 大根漬け			31.1	
		ごはん 牛乳		牛乳			米			
		やきなすのにくみそかけ	豚肉 鶏レバー みそ			なす しょうが	砂糖	米油	613	
15	水	こうやどうふのたまごとじ	鶏肉卵		にんじん ねぎ	玉ねぎ	砂糖 でんぷん		7 310	
	1	ニノトに ノかり/こみにとし	高野豆腐 かまぼこ			干ししいたけ ねぎ	5-1/A C10/3/10		1	
	1	ちぐさあえ			ほうれんそう にんじん	もやし キャベツ	砂糖		25.4	
		LUMI (717-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1			. 5. 0 5. 0		フェファルツ		1	
16	1	とりめし(アルファかまい) 牛乳	鶏肉 油揚げ	牛乳	にんじん	干ししいたけ	アルファ化米 アルファ化もち米 砂糖		1	
	*	• •	ナルギ		+				636	
	小	さばのしおやき	さば	40 M		キルンリー 、	乙小业体	'±	-	
		きゅうりとわかめのすのもの	m_ =	わかめ	1-118111	きゅうり コーン	砂糖	ごま	1	
	1	ぶたじる	豚肉 豆腐 みそ	ĺ	にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ	さといも	Ĩ	30.5	

一つかからゃんヾーン

6日(月)きょほう(大府市産) 16日(木)とりめし(郷土料理)



☆今月の愛知県産の野菜・くだもの☆

さつまいも・さといも・オクラ・きゅうり・こまつな・きょほう・なし 切り干し大根・チンゲンサイ・とうがん・トマト・なす・ねぎ・ピーマン

9月 小学校給食献立表



目標

みんなで協力して楽しい食事にしよう

Т			11.5	-		±11===	_ 1		教育委員
	曜	献立名	体をつくる		体の調子	体の調子をととのえる		エネルギーになる	
-			1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく (g)
Ī	金	サンドイッチロールパン 牛乳		牛乳			パン		
		ウインナーのケチャップ [、] ソースかけ(2ほん)	ウインナー				砂糖 でんぷん		685
7		ツナサラダ (こうみじおドレッシング)	ツナ			キャベツ きゅうり		ト゛レッシンク゛	
		とうにゅうのコーンスープ	ベーコン 豆乳		にんじん パセリ	玉ねぎ コーン			27.2
T		ごはん 牛乳		牛乳			米		688
1		さといもコロッケ	鶏肉				さといも 砂糖 パン粉 小麦粉	米油	
'	^	キャベツのおかかあえ	かつおぶし			キャベツ コーン	砂糖		
		かさにましる	卵 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ	でんぷん		
+		つきみだんご		4.50			米粉 砂糖 でんぷん		23.
		むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		602
2	水	マーボーどうふ	豚肉 鶏レバー 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ しょうが	砂糖 でんぷん		
		はるさめとひじきのちゅうかあえ	ささみ	ひじき	にんじん チンゲンサイ	コーン	はるさめ 砂糖	ごま油	
_	_	なし				なし			26.
		しらたまうどん 牛乳		牛乳			うどん		655
,	金	カレーじる	豚肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ			
+	並	とりにくのてりやき	鶏肉			しょうが	でんぷん		
		こまつなのじゃこあえ		しらす干し	こまつな にんじん	キャベツ	砂糖		30.
Ť		ごはん 牛乳		牛乳			米		617
,		かつおフライ	かつお				でんぷん パン粉 小麦粉	米油	
1	Н	あおなのごま和え	ツナ		こまつな にんじん	切り干し大根 コーン	砂糖	ごま	
		けんちんじる	鶏肉 豆腐		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ	さといも		27.
		ごはん 牛乳		牛乳			米		643
0	火	はっぽうさい	豚肉 うずら卵 いか えび		にんじん チンゲンサイ	はくさい 玉ねぎ 干ししいたけ しょうが たけのこ	でんぷん	米油 ごま油	
3		しゅうまい(2こ)	豚肉 鶏肉 豚肉 たらすり身			たまねぎ	でんぷん パン粉 小麦粉		
		きりぼしだいこんのちゅうかあえ	ツナ			きゅうり 切り干し大根	砂糖	ごま油	30.
		むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		606
		いわしのうめに	いわし		赤じそ	梅肉	砂糖 でんぷん		
9		こまつなとコーンのいためもの	ベーコン		こまつな にんじん	コーン		米油	
		さつまじる	鶏肉 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく	さつまいも		25.
ĺ		ごはん 牛乳		牛乳			米		617
		まぐろとだいずのあげに	まぐろ 大豆		にんじん	枝豆	米粉 でんぷん 砂糖	米油	
0	木	ぶたにくとだいこんのにもの	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	だいこん こんにゃく	砂糖		
		オレンジ				オレンジ			27.
_					•	1.			630

大府市のホームページで【学校給食でお勧 めレシピ】として 栄養教諭や給食調理員がお 勧めするレシピを掲載しています。ぜひご覧い ただき、家庭でもお試しください。



いもをたべよう

630

26.0

秋はいも類がたくさんとれます。いも類には脳や体のエ ネルギーとなる炭水化物がたくさんふくまれています。さら に、おなかの中をきれいにして便秘を予防する食物繊維 も多くふくまれています。しっかり食べて、2学期も元気に 過ごしましょう。

った。 次のいもはどの部分を食べているでしょうか? クイズ 「根」それとも「茎」?

①じゃがいも

②さつまいも

③さといも

④やまいも

さと つき なが や里いもなどをお供えし、月を眺めるもので、

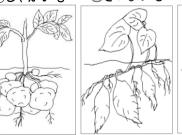
へいあんじだい ちゅうごく つた ふうしゅう 平安時代に中国から伝わった風習がもと

^{あき ぎょうじ ひと} 秋の行事の一つに「お月見」があります。

じゅうごゃ のうさくもつ しゅうかく いわ つきみだんご十 五夜に、農作物の収穫を祝つて月見団子

ばんざい こよみ じゅうごゃ ひになっています。現在の暦では、十五夜の日

まいとしか ことし がつ にち は毎年変わり、今年は9月21日です。





基① 5答 **孙**(4) **卧**②