



# 9月給食たより



oooooooooooooooo

毎月19日は  
食育の日!

19日は子ども達と  
食卓を囲んで、家庭で  
食事を楽しみましょう!

oooooooooooooooo

天候等の都合により、献立・食材を変更する場合があります。

|            |   |   |  |   |  |
|------------|---|---|--|---|--|
| <p>献立名</p> | <p>密なご産(県産)食材密<br/>9月の食材</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>豚肉・鶏肉・鶏卵</li> <li>ねぎ・にら・生姜</li> <li>赤うり・もやし</li> <li>ピーマン・冬瓜</li> <li>きゅうり・へちま</li> <li>にら・パパイヤ</li> <li>からし菜・椎茸</li> <li>シークワーサー</li> </ul> <p>給食では、名護市内や県産、地元食材を中心に活用し、給食提供に努めています。</p> | <p>今月のうちな一行事食</p> <p>7日 終戦記念日 献立</p> <p>9月7日(水)は、沖縄の終戦記念日です。戦後は食糧不足にあり、お米も貴重でした。沖縄の人達は、少しのお米と畑で育てたお芋やカンダパー(芋の葉)を使ってやふらジュシー(柔らかいジュシー)をよく作って食べていたそうです。</p> <p>24日 秋のお彼岸 献立</p> <p>秋分の日を境に前後3日間のことをいいます。地域によって違いはありますが、沖縄では、屋敷の御願をおこなったり仏壇や火の神へ御三味などのご馳走をお供えし、日頃の感謝や今後の無事を祈願する風習があります。</p> | <p>1(木)</p> <p>型抜き<br/>チーズ<br/>白玉フルーツ<br/>あえ<br/>ひじき<br/>ごはん</p> <p>牛乳</p>                                 | <p>2(金)</p> <p>豆乳よせ<br/>千切りイリチー<br/>小豆ごはん<br/>なかみ汁</p> <p>牛乳</p> <p>ユッカヌヒーにちなんで</p>                               |  |
| <p>献立名</p> | <p>5(月)</p> <p>シークワーサー<br/>カステラ<br/>パンワースー<br/>麦ごはん<br/>マーボーとうふ</p> <p>牛乳</p>   | <p>6(火)</p> <p>シークワーサー<br/>アイス<br/>じゃががま<br/>揚げ<br/>中華やきそば<br/>なすのおひたし</p> <p>牛乳</p>  | <p>7(水)</p> <p>芋くじ<br/>アンダギー<br/>やふら<br/>じゅーしー<br/>ゴーヤーの<br/>ウサチー</p> <p>牛乳</p> <p>終戦記念日にちなんで</p>          | <p>8(木)</p> <p>くだもの<br/>ポテトと<br/>ブロッコリーソテー<br/>メキシカン<br/>ライス<br/>カルシウム<br/>オムレツ</p> <p>牛乳</p>                     | <p>9(金)</p> <p>月見ゼリー<br/>キャベツソテー<br/>ハンバーグの<br/>パインソースかけ<br/>コッペパン<br/>コンソメスープ</p> <p>牛乳</p> <p>お月見メニュー♪</p> |
| <p>献立名</p> | <p>12(月)</p> <p>すいか<br/>茎わかめサラダ<br/>三色丼<br/>麦ごはん<br/>(ごはんのにせて)</p> <p>牛乳</p>  | <p>13(火)</p> <p>ソフール<br/>きゅうりとわかめ<br/>の梅肉あえ<br/>和風<br/>スパゲティ<br/>小さいの<br/>香り揚げ</p> <p>牛乳</p>  | <p>14(水)</p> <p>もやしの<br/>ピリから和え<br/>くだもの<br/>親子丼<br/>(ごはんのにせて)<br/>麦ごはん<br/>油揚げの<br/>みそ汁</p> <p>牛乳</p>     | <p>15(木)</p> <p>牛肉とこんにゃく<br/>炒め<br/>ポテトライス<br/>ごま菓子</p> <p>牛乳</p>   | <p>16(金)</p> <p>オレンジ<br/>パリパリサラダ<br/>揚げパン<br/>トマトスープ</p> <p>牛乳</p>   |
| <p>献立名</p> | <p>19(月)</p> <p>敬老の日</p>  | <p>20(火)</p> <p>マスカット<br/>ゼリー<br/>ビーンズサラダ<br/>皮なし<br/>キッシュ<br/>ペペロンチーノ</p> <p>牛乳</p>  | <p>21(水)</p> <p>マカロニ<br/>サラダ<br/>たまごの<br/>照り焼きソースかけ<br/>クラムチャウダー<br/>なかよしパン</p> <p>牛乳</p> <p>秋の彼岸にちなんで</p> | <p>22(木)</p> <p>シークワーサー<br/>ジュレ<br/>ウサンミ<br/>(昆布・かまぼこ・厚揚げ)<br/>大根ウサチー<br/>くふあじゅうしい</p> <p>牛乳</p> <p>秋の彼岸にちなんで</p> | <p>23(金) 秋分の日</p> <p>JAおきなわより<br/>無償提供して<br/>いただきました。</p> <p>いただきます!!</p>                                    |
| <p>献立名</p> | <p>26(月)</p> <p>フルーツ<br/>ヨーグルト<br/>大根の<br/>さっぱりあえ<br/>麦ごはん<br/>夏の<br/>終わりカレー</p> <p>牛乳</p>  | <p>27(火)</p> <p>もずくの<br/>ウサチー<br/>りんご<br/>ウムニー<br/>煮込みうどん</p> <p>牛乳</p>   | <p>28(水)</p> <p>くだもの<br/>納豆<br/>ちくわの<br/>磯辺揚げ<br/>麦ごはん<br/>筑前煮</p> <p>牛乳</p>                               | <p>29(木)</p> <p>カエリと<br/>アーモンドの黒糖がらめ<br/>青じその<br/>こんにゃくあえ<br/>中華おこわ</p> <p>牛乳</p>                                 | <p>30(金)</p> <p>魚フライ<br/>(タルタルソースつき)<br/>BBQソテー<br/>手作り肉団子<br/>スープ</p> <p>牛乳</p>                             |

2022 9 月 詳細 献立

屋部学校給食センター

\*お知らせ\* 台紙等の天候や材料の都合により、献立を変更することがあります。その際は、学校からの献立変更のお知らせをご確認ください。

Table with columns for Date (日/曜), Course Name (献立名), and three groups of ingredients (A, B, C) and their respective materials. The table lists various dishes like 'ひじきごはん', 'ハンバーグ', 'カレーライス', etc., across different days of the month.

※予定献立献立表は、食品表示法に定められている28品目のみとなっています。乳・卵・小麦・そば・ピーナツ・えび・かに・あわび・いか・いわし・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・おひたし・大豆・鶏肉・豚肉・鶏卵・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ・アーモンド の表示をしています。 ※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回の調理に使用しています。 ※もずく・あおさ・り等の海藻類や、アサリ等の二枚貝、しらす等の小魚類には、1かえび・かえびの稚魚が混入していることがあります。(よく使用する原材料のアレルギーの一覧)