



10月の予定献立表



学校給食摂取基準
 ○エネルギー 650kcal (小学生)
 ○エネルギー 830kcal (中学生)
 ○たんぱく質 (小中共通)
 摂取エネルギー全体の13~20%
 ○脂質 (小中共通)
 摂取エネルギー全体の20~30%

材料、その他の都合により献立を変更することがあります。

<p>2(月) 緑風 ひるぎ7~9年 羽地中 欠食</p> <p>さばの竜田揚げ みかん 野菜のごま酢和え 麦ごはん もずくのみそ汁</p>	<p>3(火)</p> <p>ショーロンポー オレンジ チンゲン菜と厚揚げの オイスター炒め 中華ちまき風たきこみごはん</p>	<p>4(水)</p> <p>フレンチサラダ 魚の青のりマヨ焼き はちみつ コッペパン かぼちゃスープ</p>	<p>5(木) 緑風5年 欠食</p> <p>ほうれんそうオムレツ ガルバンゾー サラダ 秋野菜カレー</p>	<p>6(金) 緑風5年 欠食</p> <p>さつまいもミルクかりんとう がんもどきの 含め煮 焼きうどん</p>	
<p>9(月)</p> <p>勝山シーカーサーさん から カーブチー果汁を いただきました!</p> <p>10月の第2土曜日はカーブチーの日! 沖縄の方で「カー」は皮、「ブチー」は分厚いという意味。別名「運動会みかん」とも呼ばれ、昔から親しまれています。</p>	<p>10(火) ひるぎ 欠食</p> <p>フータシヤー バナナ もずくのウサチー クファージュシー</p>	<p>11(水)</p> <p>チリコンカン カーブチーゼリー コッペパン 白菜の クリームスープ</p>	<p>12(木)</p> <p>鶏肉のカーブチーたれ焼き みかん きんぴらごぼう 麦ごはん 大根のみそ汁</p>	<p>13(金) 羽地幼 欠食</p> <p>カーブチーむしケーキ ツナサラダ きのこの和風スパゲティ</p>	
カーブチーづくし献立					
<p>16(月) 稲田小 真喜屋小 欠食</p> <p>ししゃもの塩焼き みかん ほうれん草のごま和え 麦ごはん 豚汁</p>	<p>17(火)</p> <p>さつまいも天ぷら みかん ミミガーの ピーナッツ和え 沖縄やきそば</p> <p style="text-align: center;">沖縄そばの日</p>	<p>18(水)</p> <p>フルーツナタデココ スクランブルエッグ あみパン クラムチャウダー</p>	<p>19(木)</p> <p>サーターアンダギー パパイヤイリチー 赤飯 イナムドウチ カジマヤー(旧暦9月7日) お祝い献立</p>	<p>20(金)</p> <p>厚揚げの野菜あんかけ 和風ポテトサラダ 鶏ごぼうごはん</p>	
<p>23(月) 羽地幼・小・中 緑風 稲田小 欠食</p> <p>てづくり春巻き 切干大根の中華和え 麦ごはん 八宝菜</p>	<p>24(火) 緑風 欠食</p> <p>ブロッコリーと ナッツのサラダ みかん ポテトの チーズ煮 スパゲティボンゴレ</p>	<p>25(水)</p> <p>きびなごのカレー揚げ 野菜ソテー 黒糖パン 白いんげん豆 スープ</p>	<p>26(木)</p> <p>もずく入り卵焼き マーミナーウサチ 麦ごはん チムシンジ汁</p>	<p>27(金)</p> <p>ごぼうのごま和え みかん 芋栗ごはん 肉豆腐</p> <p style="text-align: center;">十三夜(旧暦9月13日)</p>	
<p>30(月) 羽地幼・小 欠食</p> <p>ぜんざい 油揚げのみそ汁 親子丼</p>	<p>31(火)</p> <p>かぼちゃスコーン ごまジャコ サラダ ケチャップライス</p>	<p style="text-align: center;">大切にしたい もったいないの心</p> <p>「もったいない」という言葉には、物を最後まで大切に使う、食べ物を残さず食べるといった、日本人が昔から大切にしてきた心がつまっています。ところが近年、まだ食べることができる食品を捨ててしまう「食品ロス」が問題となっており、令和3年度は約523万トンと推計されています。日本人1人あたり、おにぎり1個分の食べ残しを毎日捨てていることとなります。10月は食品ロス削減月間です。「もったいない」の心を忘れずに、未来に向けてできることから取り組んでみませんか。</p>			<p style="text-align: center;">SDGs</p> <p style="text-align: center;">あとひと口食べよう!</p>

令和5年10月 詳細献立表

羽地給食センター
TEL 58-1233

★お知らせ★ 台風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。その時は、学校からの献立変更のお知らせをご確認ください。

日 / 曜 日	献立名	3つのグループ			の働きと使用食材名
		赤 おもに血・肉・骨となる 1・2群(たんぱく質・無機質)	緑 おもに体の調子を整える 3・4群(ビタミン・無機質)	黄 おもに力や熱となる 5・6群(炭水化物・脂質)	
2 /月	牛乳 麦ごはん もずくのみそ汁 さばの竜田揚げ 野菜のごま酢和え みかん	もずく、豆腐、赤みそ、白みそ	白菜、こまつな、えのきたけ しょうが きゅうり、もやし、にんじん	米、麦 でん粉、揚げ油 三温糖、白ごま	かつおだし しょうゆ、みりん、料理酒 しょうゆ、酢
3 /火	牛乳 中華ちまき風たきこみごはん ショールンポー チンゲン菜と厚揚げのオイスター炒め オレンジ	豚肉、大豆 ショールンポー(小麦、大豆、鶏肉、豚肉) 厚揚げ	しいたけ、たけのこ、長ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく カリフラワー、チンゲンサイ、にんじん、木くらげ、しょうが、にんにく オレンジ	米、もち米、麦、ごま油 ごま油、三温糖、でん粉	料理酒、しょうゆ、豚だし しょうゆ、オイスターソース、チキンブイヨン(鶏肉)
4 /水	牛乳 コッペパン かぼちゃスープ 魚の青のりマヨ焼き フレンチサラダ はちみつ	とり肉、白いんげん豆・白花生ペースト、加工乳 ホキ、粉チーズ、青のり、脱脂粉乳 ツナ	かぼちゃ、玉ねぎ キャベツ、コーン缶、きゅうり、シークワーサー果汁	コッペパン(小麦 乳 大豆) じゃがいも、小麦粉、バター、こめサラダ油 卵なしマヨネーズ 三温糖、オリーブ油 純粋はちみつ	野菜ブイヨン 酢 しょうゆ
5 /木	牛乳 麦ごはん 秋野菜カレー ほうれん草オムレツ ガルバンソーサラダ	とり肉 ほうれん草オムレツ(卵 大豆) ひよこ豆、チーズ	かぼちゃ、玉ねぎ、チンゲン菜、白菜、しめじ、にんにく あお豆、きゅうり、コーン缶	米、麦 じゃがいも、さつまいも、こめサラダ油 オリーブ油、三温糖	カレールー、デミグラスソース、しょうゆ、ウスターソース、鶏だし骨 ジェノバペースト(乳)
6 /金	牛乳 焼きうどん がんもどきの詰め煮 さつまいもミルクかりんとう	とり肉、チキアギ(大豆) がんも(大豆) 脱脂粉乳	にんじん、キャベツ、長ねぎ、こまつな 大根、にんじん、こんにゃく、しいたけ、いんげん	うどん(小麦)、こめサラダ油 こめサラダ油、三温糖 さつまいも、揚げ油、グラニュー糖	しょうゆ しょうゆ、みりん、料理酒、かつおだし しょうゆ
10 /火	牛乳 クワージュージー もずくのウサチー フータシヤー バナナ	豚肉、チキアギ(大豆)、昆布 もずく 卵、ツナ	しいたけ、葉ねぎ きゅうり、大根、カーブチー果汁 キャベツ、もやし、にんじん、にら	米、麦、こめサラダ油 三温糖 麺(小麦 大豆)、こめサラダ油	しょうゆ、豚だし、かつおだし 酢、しょうゆ しょうゆ
11 /水	牛乳 コッペパン 白菜のクリームスープ チリコンカン カーブチーゼリー	鶏肉、白いんげん豆・白花生ペースト、加工乳 豚ひき肉、レッドキドニー、大豆	白菜、小松菜、にんじん 玉ねぎ、トマト缶、にんにく カーブチー果汁、みかん缶、パイナップル、もも缶	コッペパン(小麦 乳 大豆) じゃがいも、こめサラダ油、小麦粉、バター こめサラダ油、小麦粉	野菜ブイヨン ケチャップ、デミグラスソース、赤ワイン、チリパウダー アガー
12 /木	牛乳 麦ごはん 大根のみそ汁 鶏肉のカーブチーたれ焼き きんぴらごぼう みかん	わかめ、厚揚げ、赤みそ、白みそ 鶏肉 豚肉	大根、白菜 カーブチー果汁 ごぼう、にんじん、いんげん、こんにゃく	米、麦 三温糖、でん粉 三温糖、こめサラダ油	かつおだし しょうゆ、料理酒、みりん しょうゆ、かつおだし、みりん
13 /金	牛乳 きのこの和風スハグティ ツナサラダ カーブチーむしケーキ	無塩せきベーコン(豚肉) ツナ 脱脂粉乳	えのきたけ、玉ねぎ、しいたけ、木くらげ、小松菜、にんにく キャベツ、きゅうり、にんじん カーブチー果汁	スハグティ(小麦)、こめサラダ油 卵なしマヨネーズ、三温糖 ホットケーキミックス(小麦 乳 大豆)、グラニュー糖、バター	しょうゆ、たかのつめ しょうゆ、酢 ベーキングパウダー
16 /月	牛乳 麦ごはん 豚汁 ししゃもの塩焼き ほうれん草のごま和え みかん	豚肉、厚揚げ、赤みそ、白みそ ししゃも	にんじん、大根、ごぼう、こんにゃく、長ねぎ、しょうが ほうれん草、もやし、にんじん みかん	米、麦 こめサラダ油 白ごま、三温糖	かつおだし 料理酒 酢、しょうゆ
17 /火	牛乳 沖繩やきそば さつまいも天ぷら ミミガーのピーナッツ和え みかん	豚肉、チキアギ(大豆) ミミガー、白みそ	にんじん、キャベツ、玉ねぎ、葉ねぎ ほうれん草、もやし、にんじん みかん	沖繩そば(小麦 大豆)、こめサラダ油 さつまいも天ぷら(小麦)、揚げ油 ピーナッツバター(落花生 大豆)、三温糖	しょうゆ 酢
18 /水	牛乳 あみパン クラムチャウダー スクランブルエッグ フルーツナタデココ	あさり、とり肉、加工乳 無塩せきベーコン(豚肉)、卵	玉ねぎ、にんじん キャベツ、パセリ ニュービーオーネ缶、パイナップル、もも缶、ナタデココ	あみパン(小麦 乳 大豆) じゃがいも、小麦粉、バター こめサラダ油 カットゼリーぶどう	白ワイン、野菜ブイヨン
19 /木	牛乳 赤飯 イナムドッチ パパイアイリチー サーターアングキ	小豆 豚肉、白かまぼこ、厚揚げ、甘口みそ チキアギ(大豆)、ツナ 卵	こんにゃく、冬瓜、しいたけ パパイア、にんじん、からしな	米 こめサラダ油 小麦粉、グラニュー糖、こめサラダ油、揚げ油	豚だし、かつおだし しょうゆ ベーキングパウダー
20 /金	牛乳 鶏ごぼうごはん 厚揚げの野菜あんかけ 和風ポテトサラダ	鶏肉 厚揚げ けずり節	ごぼう、にんじん、こんにゃく、いんげん 白菜、しいたけ、小松菜、しょうが 玉ねぎ	米、麦、三温糖、こめサラダ油 でん粉 じゃがいも、卵なしマヨネーズ	しょうゆ、料理酒、みりん、かつおだし しょうゆ、みりん、かつおだし しょうゆ
23 /月	牛乳 麦ごはん 八宝菜 てづくり春巻き 切干大根の中華和え	豚肉、うすらの卵 さけ、チーズ	白菜、チンゲンサイ、玉ねぎ、にんじん、たけのこ、木くらげ、しょうが、にんにく 大葉 切干大根、きゅうり、小松菜	米、麦 ごま油、でん粉 春巻の皮(小麦)、小麦粉、揚げ油 三温糖、ごま油、白ごま	オイスターソース、しょうゆ、鶏だし骨 しょうゆ、酢
24 /火	牛乳 スハグティボンゴレ ポテトのチーズ煮 ブロッコリーとナッツのサラダ みかん	あさり、とり肉 無塩せきベーコン(豚肉)、チーズ ツナ	玉ねぎ、にんじん、木くらげ、ピーマン、にんにく パセリ ブロッコリー、キャベツ みかん	スハグティ(小麦)、こめサラダ油、三温糖 じゃがいも、バター アーモンド	ケチャップ、ウスターソース、トマトピューレ チキンブイヨン(鶏肉) 塩ドレッシング(大豆 ごま)
25 /水	牛乳 黒糖パン 白いんげん豆スープ きびなごのカレー揚げ 野菜ソテー	とり肉、白いんげん豆、白いんげん豆・白花生ペースト、調整豆乳 きびなご 無塩せきベーコン(豚肉)、厚揚げ	玉ねぎ、小松菜 キャベツ、にんじん、しめじ、にんにく	黒糖パン(小麦 乳 大豆) じゃがいも、こめサラダ油、小麦粉、バター 小麦粉、でん粉、揚げ油 こめサラダ油	鶏だし骨 カレー粉 しょうゆ
26 /木	牛乳 麦ごはん チムシン汁 もずく入り卵焼き マーミナーウサチ	豚肉、ぶたレバー、赤みそ、白みそ 卵、もずく	にんじん、冬瓜、しいたけ、葉ねぎ、にんにく 玉ねぎ もやし、きゅうり、豆苗	米、麦 じゃがいも こめサラダ油 三温糖、白ごま	かつおだし、豚だし しょうゆ、みりん しょうゆ、酢
27 /金	牛乳 芋菜ごはん 肉豆腐 ごぼうのごま和え みかん	豆腐、豚肉 ごぼう、ごま和え	えのきたけ、にんじん、白菜、長ねぎ ごぼう、キャベツ、コーン缶 みかん	米、麦、栗、さつまいも、黒ごま 三温糖、こめサラダ油 白ごま、三温糖	料理酒 しょうゆ、料理酒、みりん、かつおだし 酢、しょうゆ
30 /月	牛乳 麦ごはん 親子丼 油揚げのみそ汁 ぜんざい	卵、鶏肉 油揚げ、豆腐、赤みそ、白みそ 金時豆	しいたけ、玉ねぎ、にんじん、水菜 白菜、こまつな、えのきたけ、葉ねぎ	米、麦 三温糖 麦、白玉もち団子、黒糖	しょうゆ、みりん、かつおだし かつおだし
31 /火	牛乳 ケチャップライス ごまジャコサラダ かぼちゃソース	とり肉 ちりめんじゃこ、けずり節 脱脂粉乳	玉ねぎ、にんじん、コーン缶、ピーマン、木くらげ、にんにく キャベツ、きゅうり かぼちゃ	米、麦、こめサラダ油 白ごま、三温糖、ごま油 ホットケーキミックス(小麦 乳 大豆)、バター、グラニュー糖、アーモンド、ミルクチョコレート(乳 大豆)	ケチャップ、しょうゆ、鶏だし骨 酢、しょうゆ

※予定詳細献立表は、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・ピーナッツ・えび・かに・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・ちんご・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。 ※もやし・枝豆・あお豆の原料は、大豆です。 ※もずく・あおさ・のり等の海藻類や、アサリ等の二枚貝、しらす等の小魚類には、いかにえび・かにの稚魚が混入していることがあります。

《よく使用する調味料のアレルギーの一覧》

- ①醤油・薄口醤油(小麦・大豆) ②酢・特濃酢・ウイグ'ル(小麦) ③ウイグ'ル(大豆・りんご) ④カレールー(小麦・大豆・牛肉・鶏肉) ⑤豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘口みそ・油あげ・厚揚げ・大豆油(大豆)
⑥デミグラスソース(小麦・鶏肉) ⑦マーガリン(乳・大豆) ⑧バター(乳) ⑨ごま油(ごま・大豆) ⑩卵なしマヨネーズ(大豆) ⑪鶏だし骨(鶏肉・卵) ⑫豚だし骨(豚肉)