



9月 給食だより



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!

<p>1(月) ★甘露寺さんの 巣蜜パンケーキ風</p> <p>こんだて</p> <p>大根の おかか和え</p> <p>★煉獄さんの牛鍋弁当風 (麦ごはん)</p> <p>漫画『鬼滅の刃』</p>	<p>2(火) ゴーヤー チップス</p> <p>くだもの</p> <p>ほうれん草 スーナー</p> <p>豚ひじきジュース</p>	<p>3(水) コールスロー サラダ</p> <p>かつお メンチカツ</p> <p>バーガー パン</p> <p>白菜の クリーム煮</p>	<p>4(木) 人参 シリシリ</p> <p>味のり</p> <p>なっとう みそ</p> <p>麦ごはん 冬瓜と豆腐の そばろ煮</p>	<p>5(金) きな粉ミルク ビーンズ</p> <p>ポテトと ブロッコリーの サラダ</p> <p>★ミートボール スパゲッティ (麺・具別)</p> <p>映画『ルパン三世 カリオストロの城』</p>
<p>8(月) 一口カツ (鶏ささみカツ)</p> <p>こんだて</p> <p>キャベツ コーンサラダ</p> <p>ごはん カレー</p> <p>ドラマ『おいしい給食シーズン1』 ～二人だけのカレーライス～</p>	<p>9(火) 中華風 炒り玉子</p> <p>ミニ フィッシュ</p> <p>キャベツと 春雨の甘酢和え</p> <p>五目焼き飯</p>	<p>10(水) ポテトの チーズがらめ</p> <p>アーモンド ミルクチョコ</p> <p>なかよし トマトヌードル パン スープ</p>	<p>11(木) サバの塩焼き</p> <p>くだもの</p> <p>角切大根の 五目炒め</p> <p>麦ごはん 豆腐とひき肉 かき玉汁</p>	<p>12(金) スライス パイ</p> <p>ポテトと ほうれん草の サラダ</p> <p>★やんばるナポリタン (麺・具別)</p> <p>ドラマ『ちむどんどん』</p>
<p>15(月) 敬老の日</p> <p>「長年にわたり社会に尽くし てきた老人を敬愛し、長寿を を祝う」ことを趣旨とする日。</p> <p>敬老の日</p> <p>「老人を敬愛する こと」ということ</p> <p>敬老の日</p> <p>敬老の日</p>	<p>16(火) 白身魚の磯辺 パン粉焼き</p> <p>うまかつてん</p> <p>キャベツと ワカメの和え物</p> <p>さつま芋炊きこみごはん</p>	<p>17(水) フルーツ ナタデココ</p> <p>スパゲッティ ベーコンサラダ</p> <p>ピタパン チリチーズ ビーンズ</p>	<p>18(木) 欠食：大宮幼 あけみお</p> <p>大豆とカエリの ゴマがらめ</p> <p>海草大根 サラダ</p> <p>麦ごはん マーボー白菜</p>	<p>19(金) 欠食：屋部幼</p> <p>★スイート ポテト</p> <p>大根と豆腐の ゴマ和え</p> <p>豚すき焼き うどん</p> <p>絵本『おしり探偵』</p>
<p>22(月) ★きびだんご</p> <p>こんだて</p> <p>キャベツの ごまジャコ和え</p> <p>もずく丼 (麦ごはん)</p> <p>昔話『ももたろう』</p>	<p>23(火) 秋分の日 振替休日</p> <p>秋の彼岸の中日。「祖先を 敬い亡くなった人をしのぶ」 ことを趣旨とする日。</p> <p>暑さ寒さも 彼岸までと いいますが 秋分は 仲秋に あつた おひさま もまた あつた おひさま もまた あつた</p>	<p>24(水) フルーツ ココアムース</p> <p>★焼きそば</p> <p>★焼きそばパン 大根コンソメ (コッペパン) スープ</p> <p>アニメ『アンパンマン』 【やきそばパンマン】</p>	<p>25(木) いわしの 味噌煮</p> <p>くだもの</p> <p>もやしの 玉子炒め</p> <p>麦ごはん 鶏肉と大根の お汁</p>	<p>26(金) ★チョコ チップクッキー</p> <p>ブロッコリー マカロニ サラダ</p> <p>カレーチーズ リゾット</p> <p>漫画『ビーナッツ』 ※スヌービーが登場する漫画</p>
<p>29(月) ごま菓子</p> <p>こんだて</p> <p>クープ イリチ</p> <p>ゆかりごはん イナムドゥチ</p> <p>『トーチカ』献立</p>	<p>30(月) 春雨サラダ</p> <p>ぶどう セリ</p> <p>めん</p> <p>★味噌ラーメン(汁・具)</p> <p>ドラマ『おいしい給食シーズン3』 ～ずする人～</p>	<p>今年度は『再現給食』やります!</p> <p>毎年、9月に行っていた「おはなし給食」。今年度は11月に実施することになりました。…が 「9月も何か面白いことやりたい!」ということで「再現給食」を実施します。 絵本、漫画、ドラマ、映画などの物語に登場した料理を給食で再現する、という企画です。 給食で、興味や関心を広げてほしい…そして、最高に楽しい9月にしてほしい!</p> <p>再現給食9月の登場</p> <p>おもしろい 食べたい 楽しみ おもしろい 食べたい 楽しみ</p> <p>再現給食9月の登場</p> <p>おもしろい 食べたい 楽しみ おもしろい 食べたい 楽しみ</p>		

2025年9月詳細献立表

★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			
		おもに血・肉・骨となる 1・2群(たんぱく質・無機質)	おもに体の調子を整える 3・4群(ビタミン・無機質)	おもに力や熱となる 5・6群(炭水化物・脂質)	調味料・だしなど
1/月	麦ごはん			米 麦	
	★大根おろしの牛鍋弁当	牛肉 厚揚げ(大豆)	生姜 椎茸 玉ねぎ 葉ねぎ	春雨 グラニュー糖 ごま ごま油 でん粉	酒 醤油 みりん 花かつお
	★甘藷寺さんの栗栗ハンバーグ	大豆(大豆) いんげん豆		小麦粉 米粉 グラニュー糖 大豆油 はちみつ でん粉	みりん 醤油 ベーキングパウダー
2/火	豚ひじきジュース	豚肉 ひじき かまぼこ 油揚げ	椎茸 人参 葉ねぎ	米 麦 大豆油	醤油 シママース 酒 みりん 花かつお
	ゴーヤチヂン		ゴーヤ	小麦粉 でん粉 揚げ油(大豆)※揚げ1回目	シママース
	ほうれん草スーナー	豆腐 ツナ(大豆) 甘口白みそ	ほうれん草 もやし 人参 きくらげ	三温糖 ごま ごま油	醤油 酢
3/水	バーガー			バーガーパン(小麦 乳 大豆)	
	白菜のクリーム煮	鶏肉 脱脂粉乳(乳)	白菜 人参 玉ねぎ パセリ	じゃが芋 でん粉	ホワイトルウ(牛 鶏 小麦 乳 大豆) シママース こしょう 豚だし骨
	かつおメンチカツ	かつおメンチカツ(小麦 大豆) 三温糖 でん粉 揚げ油(大豆) ※揚げ2回目			ケチャップ ウスターソース
4/木	冬瓜と豆腐のそぼろ煮	豚肉 大豆 豆腐	生姜 椎茸 冬瓜 人参 葉ねぎ	三温糖 でん粉 大豆油	醤油 オイスターソース みりん シママース 花かつお
	人参シリシリー	たまご 豆乳(大豆) ツナ(大豆) 油揚げ	人参 玉ねぎ もやし いら	でん粉 大豆油 ご	醤油 みりん シママース こしょう
	納豆みそ	納豆 糸けずり 麦みそ	味付けのり(小麦 大豆 ゼラチン)		
5/金	★ミートボールス(パグティ)(鶏)		パセリ	スパゲッティ(小麦) 大豆油	シママース
	★ミートボールス(パグティ)(具)	ミートボール(鶏 小麦 大豆)大豆	にんにく 玉ねぎ 人参 トマト	大豆油	ケチャップ ウスターソース シママース こしょう
	ポテトとブロッコリーのサラダ	ツナ(大豆)	ブロッコリー 人参	じゃが芋 ノンエッグマヨ 三温糖	醤油 酢
8/月	きな粉ミルクピーンズ	大豆 きな粉(大豆) 生クリーム(乳)		アーモンド グラニュー糖	醤油
	ミルメーク(いちご味)	ミルメーク			
	ごはん			米	
9/火	カレー	豚肉	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 ピーマン	じゃが芋 でん粉	カレー粉 カレールウ ケチャップ ウスターソース チャツネ シママース 豚だし骨
	一口カツ(鶏ささみカツ)	鶏ささみカツ(鶏 小麦 大豆) 揚げ油(大豆) ※揚げ3回目 煎油			
	キャベツコンサラダ	ツナ(大豆)	キャベツ きゅうり 人参 コーン	ノンエッグマヨ 三温糖	醤油 酢
10/水	五目焼きめし	豚肉 オーシャンキング	にんにく 生姜 椎茸 人参 玉ねぎ 葉ねぎ	米 麦 ごま 大豆油	醤油 シママース こしょう 豚だし骨
	中華風炒り玉子	たまご ハム(鶏 小麦) 豆腐(大豆)	きくらげ 玉ねぎ 人参 いら	三温糖 でん粉 大豆油 ごま油	醤油 オイスターソース シママース こしょう
	キャベツと春雨の甘酢和え	キャベツ ツナ(大豆)	キャベツ きゅうり コーン	春雨 ノンエッグマヨネーズ グラニュー糖	醤油 酢
11/木	ななよしパン	ななよしパン(小麦 乳 大豆)			
	トマトスープレースープ	鶏肉	にんにく トマト 玉ねぎ 人参 キャベツ	スパゲッティ(小麦)	デミグラスソース オイスターソース 醤油 シママース こしょう 豚だし骨
	ポテトのチーズがらめ	チーズ(乳) ベーコン(豚 大豆)	玉ねぎ パセリ	じゃが芋 大豆油	醤油 シママース こしょう
12/金	アーモンドミルクチョコ	アーモンドミルク アーモンド粉 グラニュー糖 はちみつ コーンスターチ 大豆油			ココア
	麦ごはん			米 麦	
	豆腐とひき肉のかき玉汁	たまご 豆腐 豚肉 大豆	椎茸 玉ねぎ 人参 葉ねぎ	でん粉 ごま油	醤油 シママース こしょう 花かつお
16/火	★やんばるナポリタン(鶏)			沖崎そば(小麦 大豆)	
	★やんばるナポリタン(具)	豚肉 かまぼこ	にんにく きくらげ 玉ねぎ もやし 小松菜 トマト シーフウサケ果汁	大豆油	ケチャップ ウスターソース シママース こしょう
	ポテトとほうれん草のサラダ	ツナ(大豆)	ほうれん草 人参 コーン	じゃが芋 ノンエッグマヨ 三温糖	醤油
17/水	スライスパン	スライスパン			
	さつま芋の炊きこみごはん	豚肉 油揚げ	椎茸 人参 葉ねぎ	米 麦 さつま芋 大豆油	醤油 シママース 酒 みりん 花かつお
	白身魚の磯辺パン粉焼き	白身魚(サンガシウシ) 青のり		パン粉(小麦 大豆)大豆油	シママース こしょう
18/木	キャベツとわかめのゴマ和え	竹輪 わかめ	キャベツ もやし 人参	三温糖 ごま油 ゴマ	醤油 酢
	うまかつてん	うまかつてん(大豆 小麦 ごま ひまわりの種 カタクチイフシ)			
	ピタパン			ピタパン(小麦 乳 大豆)	
19/金	チリチリピーンズ	豚肉 大豆 チーズ(乳)	にんにく 玉ねぎ 人参 ピーマン トマト	じゃが芋 大豆油 でん粉	ハヤシルー(小麦 鶏 大豆)デミグラスソース ケチャップ ウスターソース チリパウダー カレー粉シママース 豚だし骨
	スパゲッティベーコンサラダ	ベーコン(豚 大豆)	キャベツ きゅうり 人参	スパゲッティ(小麦)ノンエッグマヨ 三温糖	醤油
	フルーツナタデココ		ナタデココ 黄桃缶(もも) フルーツカクテル缶(もも) みかん缶 バイogen		
20/土	麦ごはん			米 麦	
	マーボー白菜	豚肉 豆腐 大豆 赤みそ	生姜 にんにく 白菜 玉ねぎ 人参 きくらげ いら	大豆油 三温糖 でん粉	トウバンジャン テンメンジャン(大豆 ゴマ)オイスターソース 醤油 シママース
	海藻大根サラダ	竹輪 わかめ	大根 きゅうり 人参 コーン	グラニュー糖 ごま油	醤油 酢
21/日	大豆とカエリのゴマがらめ	大豆 カエリ		ごま 三温糖	醤油
	豚すき焼きうどん	豚肉 油揚げ	椎茸 白菜 玉ねぎ 人参 葉ねぎ	うどん(小麦) 大豆油 三温糖	酒 醤油 みりん シママース 花かつお
	大根と豆腐のごま和え	ツナ(大豆) 豆腐	大根 人参 きゅうり	三温糖 ごま ごま油	醤油 酢
22/月	★スイートポテト	生クリーム(乳)		さつま芋 グラニュー糖 小麦粉 大豆油 ごま	シママース バニラエッセンス(オレンジ)
	麦ごはん			米 麦	
	もずく丼	もずく 豚肉 大豆	生姜 人参 玉ねぎ ピーマン 赤ピーマン	大豆油 三温糖 でん粉	酒 醤油 みりん シママース 花かつお
23/火	キャベツのゴマじゃこ和え	チリメン 竹輪	キャベツ きゅうり 人参	三温糖 ごま ごま油	醤油 酢
	★きびだんご	豆腐 白いんげん豆 生クリーム(乳)		もち粉 グラニュー糖	シママース バニラエッセンス(オレンジ)
	★焼きそば(バン)焼きそば	豚肉 大豆 糸けずり 青のり	キャベツ 人参 玉ねぎ	コッパメン(小麦 乳 大豆)	
24/水	★焼きそば(バン)焼きそば	豚肉	にんにく 大根 玉ねぎ 人参 パセリ	中華めん(小麦 大豆)大豆油	ウスターソース ケチャップ オイスターソース こしょう
	大根コンソメスープ	鶏肉	にんにく 大根 玉ねぎ 人参 パセリ		醤油 シママース こしょう 豚だし骨
	フルーツココアムース	豆乳(大豆)	黄桃缶(もも) みかん缶 バナナ	グラニュー糖 コーンスターチ	ココア
25/木	麦ごはん			米 麦	
	鶏肉と大根のお汁	鶏肉	椎茸 大根 人参 葉ねぎ		酒 醤油 シママース 花かつお
	いわしの味噌煮	いわしの味噌煮(大豆)			
26/金	もやしの玉子炒め	たまご 豆乳(大豆) ツナ(大豆)	もやし 玉ねぎ 人参 いら	大豆油 ごま油 でん粉	醤油 オイスターソース みりん シママース こしょう
	くだもの		オレンジ		
	カレーチーズリゾット	豚肉 チーズ(乳) 大豆	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 ピーマン トマト	米 麦	カレー粉 カレールウ シママース ケチャップ ウスターソース 豚だし骨
27/土	ブロッコリーマカロニサラダ	ツナ(大豆)	ブロッコリー 人参 きゅうり	マカロニ(小麦) ノンエッグマヨ 三温糖	醤油
	★チヨコチップクッキー	豆乳(大豆)		小麦粉 グラニュー糖 チョコ(乳 大豆)大豆油	ベーキングパウダー
	ゆかりごはん			米 麦	ゆかり
28/日	イナムトウチ	豚肉 かまぼこ 油揚げ(大豆) 甘口白みそ	椎茸 大根 にんにく		花かつお
	クレープイリチ	豚肉 昆布 かまぼこ 油揚げ(大豆)	角切大根 にんにく 人参	大豆油 三温糖	醤油 みりん 花かつお
	ごま菓子			ごま 大豆油 マシュマロ(ゼラチン)コーンフレーク	
29/月	味噌ラーメン(鶏)			中華麺(小麦 大豆)	
	味噌ラーメン(具・汁)	豚肉 大豆 白みそ 赤みそ	にんにく 生姜 もやし 白菜 人参 いら コーン きくらげ	ごま油 でん粉	醤油 オイスターソース みりん シママース こしょう 豚だし骨
	春雨サラダ	オーシャンキング	キャベツ きゅうり	春雨 ノンエッグマヨネーズ グラニュー糖	醤油 酢
30/火	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー			

※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・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・ワインビネガー(小麦) ③ウスターソース(大豆・りんご) ④カレー粉(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マカリン(乳・大豆) ⑧バター(乳) ⑨ごま油(ごま・大豆) ⑩ノンエッグマヨネーズ(大豆) ⑪鶏だし骨(鶏肉・卵) ⑫豚だし骨(豚肉)