

9月分献立表<中学校>

令和7年度
四国中央市立新宮学校給食共同調理場

<給食がない日のお知らせ>		18日・22日…縦替休業日 1日・17日・24日…給食なし							エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
日曜日	今月の目標		材料						エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
	疲労回復を促し、体力を増進させる献立		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
	主に体をつくる(赤)		主に体の調子を整える(緑)		主にエネルギーのもととなる(黄)		調味料他		
2 火	魚・肉・卵 豆・豆製品		牛乳・乳製品・ 小魚・海藻	色のこい野菜	その他の野菜と果物	米・パン・麺・芋・砂糖	油類		
3 水	献立名	牛乳	たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC	炭水化物	脂質	784 kcal
4 木	麦ごはん	○				ごめ むぎ			25.8 g
	ハヤシライス(ルウ)		ぎゅうにく ぶたにく	にんじん ピーマントマト	たまねぎ しめじ にんにく		ハヤシルウ あぶら	ウスターソース	24.5 g
	コールスローサラダ			にんじん	キャベツ とうもろこし	さとう	あぶら		2.5 g
	ごはん					ごめ			794 kcal
5 金	鶏天	○	とりにく		しょうが にんにく	てんぶらこ	あぶら	しょうゆ	30.5 g
	ひじきの炒り煮		とうふ	ひじき	えだまめ	じゃがいも さとう	あぶら	しょうゆ にぼし	21.3 g
	なすのみそ汁		あぶらあげ みそ	にんじん ねぎ	なす たまねぎ えのきたけ			にぼし	2.8 g
	ゆかりごはん				ゆかりごはんのもと	ごめ			809 kcal
6 土	鮭のごまヨ焼	○	さけ			7 フリー マヨネーズ	しろごま		33.8 g
	おひたし			こまつな にんじん	キャベツ	さとう		しょうゆ	21.9 g
	だんご汁		とりにく	かぼちゃ ねぎ	たまねぎ ほししいたけ	しらたまだんご		しょうゆ けずりぶし こんぶ	2.8 g
	ごはん					ごめ			751 kcal
7 日	味付けのり	○		あじつけのり					28.9 g
	魚のチリソース		メルルーサ		にんにく たまねぎ	でんぶん さとう	あぶら	トマトケチャップ チリソース	19.4 g
	ボイル野菜				キャベツ きゅうり				2.6 g
	チンゲンサイの卵スープ		たまご	チンゲンサイ にんじん	もやし しめじ しょうが	でんぶん	ごまあぶら	しょうゆ ちゅうかスープストック	
8 月	ごはん	○				ごめ			743 kcal
	チャブチエ		ぶたにく だいす	にんじん ピーマン	しょうが たまねぎ たけのこ きくらげ	はるさめ さとう	ごまあぶら あぶら	みりん しょうゆ オイスターソース ちゅうかスープストック	23.8 g
	キャベツのナムル			にら にんじん	キャベツ		ごまあぶら しろごま	しょうゆ	18.0 g
	たきこみおこわ		あぶらあげ	にんじん	れんこん まいたけ	ごめ もちまい さとう	ごまあぶら	しょうゆ わふうだし	2.3 g
9 火	ししゃものから揚げ	○	ししゃも			でんぶん	あぶら		758 kcal
	レモン和え				きゅうり だいこん キャベツ レモン	さとう			27.5 g
	豆腐汁		とうふ	にんじん ねぎ	たまねぎ			しょうゆ けずりぶし こんぶ	26.8 g
	ごはん					ごめ			3.3 g
10 水	鶏肉の塩こうじ焼き	○	とりにく		しょうが	さとう		こうじ みりん	767 kcal
	和風サラダ		かつおぶし	チンゲンサイ にんじん	キャベツ	さとう	あぶら	しょうゆ	29.1 g
	里芋のみそ汁		あつあげ みそ	ねぎ	えのきたけ たまねぎ	さといも		にぼし	23.1 g
	ごはん					ごめ			2.1 g
11 木	ツナピラフ	○	ツナ	にんじん ピーマン	たまねぎ とうもろこし	ごめ	あぶら	スープストック カレーこ	760 kcal
	魚のアーモンドフライ		メルルーサ			てんぶらこ パンこ	アーモンド あぶら		29.3 g
	野菜のスープ煮		ペーコン	にんじん	キャベツ たまねぎ ズッキーニ きビーマン にんにく	じゃがいも	オリーブあぶら	パセリ しょうゆ スープストック	21.1 g
	ごはん					ごめ			2.5 g
12 金	かえりいりこ	○	かえりいりこ						790 kcal
	豚肉と大根の煮物		ぶたにく うずらたまご	にんじん さやいんげん	だいこん しょうが	こんにゃく さとう	ごまあぶら あぶら	しょうゆ みりん	33.8 g
	中華マリネ			あかビーマン	キャベツ えだまめ たまねぎ	さとう	あぶら ごまあぶら		23.4 g
	ごはん					ごめ			1.9 g
13 土	木の葉井(具)	○	あぶらあげ ながてん たまご	にんじん ねぎ	たまねぎ ほししいたけ	さとう でんぶん		しょうゆ みりん にぼし けずりぶし	841 kcal
	ポテトピーナツ		だいす	あおのりこ		でんぶん じゃがいも	あぶら		27.2 g
	キャベツの即席漬け			こまつな にんじん	キャベツ			しょうゆ	24.2 g
	みかんジュース				みかんジュース				2.3 g
食育の日									
14 月	ごはん	○				ごめ			792 kcal
	若鶏のみぞだれかけ		とりにく みそ		しょうが	でんぶん さとう	あぶら	みりん しょうゆ	27.8 g
	ボイル野菜			チンゲンサイ	キャベツ				26.6 g
	けんちん汁		あぶらあげ とうふ	にんじん こまつな	だいこん ごぼう	こんにゃく	ごまあぶら	しょうゆ にぼし	2.0 g
15 金	雑穀ごはん	○				ごめ ざっこく			794 kcal
	ポークカレー(ルウ)		ぶたにく だいす	にんじん トマト	たまねぎ にんにく しょうが えだまめ	じゃがいも 28 フリー カレールウ	あぶら	カレーこ ウスターソース	24.6 g
	海藻サラダ		かいそうミックス		キャベツ とうもろこし	さとう	ごまあぶら あぶら	しょうゆ	20.1 g
	お誕生日給食					ごめ			2.8 g
16 木	コツベパン	○				コッペパン			838 kcal
	マカロニグラタン		とりにく	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん	マカロニ こむぎこ パンこ	バター	スープストック	32.4 g
	ミネストローネ		ぶたにく	にんじん トマト	キャベツ たまねぎ セロリ にんにく	じゃがいも			29.9 g
	青りんごゼリー					ゼリー(あおりんご)			3.0 g
17 金	ごはん	○				ごめ			828 kcal
	八宝菜		ぶたにく いか えび うずらたまご	にんじん チンゲンサイ	しょうが たまねぎ もやし たけのこ	さとう でんぶん	あぶら	ちゅうかスープストック しょうゆ	34.7 g
	ナツツごぼう				ごぼう	でんぶん さとう	あぶら アーモンド	しょうゆ みりん	24.3 g
	給食試食会					ごめ			1.8 g
18 月	さつまいもごはん	○				ごめ さつまいも			787 kcal
	豚肉のかりんとう揚げ		ぶたにく		しょうが	でんぶん	あぶら	しょうゆ	29.2 g
	ごま酢和え		わかめ	にんじん	キャベツ きゅうり	さとう	しろごま	しょうゆ	23.6 g
	せんべい汁		とりにく	にんじん ねぎ	だいこん ごぼう しめじ	なんぶせんべい		しょうゆ にぼし	2.6 g
19 金	ごはん	○				ごめ			826 kcal
	さばの西京焼き		さば みそ			さとう		みりん	37.1 g
	からし和え			チンゲンサイ	もやし キャベツ	さとう		しょうゆ からし	25.3 g
	高野豆腐の卵とじ		こうやどうふ たまご	にんじん にら	たまねぎ ほししいたけ	さとう		しょうゆ こんぶ にぼし	1.9 g

「学校給食実施基準」(文部科学省)に基づき、四国中央市児童生徒の実態を考慮した「学校給食摂取基準」を策定し、給食の提供を行っています。

*都合により、献立を変更する場合があります。
※都合により、献立を変更する場合があります。また、加工食品の成分表や材料のグラム数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出ください。

※食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。また、加工食品の成分表や材料のグラム数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出ください。

※調味料は、アレルゲンのない「塩、こしょう、酢、酒、ローリエ、オレガノ、ナツメグ」は記載していません。

※今月の地産地消の地域食材は、太字で表示しています。

エネルギー (kcal)
基準 820 平均 791

アレルギー特定原材料8品目
+ アレルギー特定原材料20品目不使用
(8品目 + 7アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キューリッシュ、キウイ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)