

9月 献立表

お米の寄贈がありました

雨竜園から『雨竜米暑寒の里500*』を寄贈していただきました。9月1~8日・12日・13日の献立に使用させていただきます。

空知の給食を考える会から『自然栽培米ゆめぴりか80*』を寄贈していただきました。新十津川の長太農場さんが作ったお米です。9月9日に使用させていただきます。

日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料				
5	月	ごはん みそ汁 チキンみそカツ 五目きんぴら	白菜・玉葱・油揚げ・みそ・煮干し (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)・みそ・米粉・油 豚肉・ごぼう・人参・ピーマン・白滝・さつま揚げ(たら)・油・みりん・三温糖・醤油・ごま	6	火	ごはん ナストマライス	ごはん・バター 豚肉・大豆・玉葱・なす・トマト・油・トマトケチャップ・ミートソース(大豆・牛肉・豚肉・小麦)・トマトピューレ・コンソメ・こしょう・粉チーズ・とんかつソース(りんご)・中濃ソース	7	水	塩ラーメン	ラーメン(小麦)・油 豚肉・玉葱・もやし・人参・ねぎ・ラーメンスープ(小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)・だし(豚骨・昆布)	8	木	えびしゅうまい たたききゅうり	(豚肉・小麦・えび・卵・ゼラチン・大豆・鶏肉・かに) きゅうり・三温糖・醤油・穀物酢・ごま油・ごま	9	金	ごはん みそ汁 つね 切り干し大根の炒め煮	ごはん じゃが芋・玉葱・油揚げ・わかめ・みそ・煮干し (小麦・卵・大豆・鶏肉)・玉葱・ねぎ 切り干し大根・さつま揚げ(たら)・人参・えだまめ・ひじき・白滝・油・みりん・三温糖・醤油
12	月	ごはん すき焼き風煮 いわしのうめ煮 いんげんのごまあえ	豚肉・醤油・玉葱・白菜・焼き豆腐・白滝・ねぎ・生椎茸・油・みりん・三温糖 いわし・梅肉ペースト・かつお節・(小麦・大豆) いんげん・ごま・三温糖・醤油	13	火	ごはん きくらげとたまごのスープ 揚げぎょうざ(幼小2・中高3)	ごはん きくらげ・卵・玉葱・ねぎ・中華練りだし(小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ごま・米)・醤油・コンソメ・でん粉 (小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)・キャベツ・米粉・玉葱・油	14	水	手羽元ガーリック風味	とり肉・こしょう・にんにく・オリーブ油・ポッカレモン	15	木	お月見団子	白玉粉・お米シロップ・醤油・三温糖・みりん・削り節・昆布・でん粉 お米シロップを使っておだんごを手作りします	16	金	ごはん けんちん汁 鮭の塩焼き お月見団子 米粉パン 新じゃがのポタージュ 玉葱入りソーセージ 茎わかめのサラダ	ごはん(自然栽培米ゆめぴりか) 鶏肉・豆腐・大根・人参・ねぎ・ごぼう・じゃが芋・つきこんにゃく・醤油・酒・昆布・削り節 鮭・植物油 白玉粉・お米シロップ・醤油・三温糖・みりん・削り節・昆布・でん粉 ベーコン(大豆)・玉葱・人参・えのきたけ・白菜・コンソメ・こしょう・醤油 豚肉・こしょう・小麦粉・卵・牛乳・粉チーズ・パン粉・油 ミニトマト 米粉パン(小麦・乳・卵) ベーコン(大豆)・じゃが芋・玉葱・パセリ・米油・バター・小麦粉・スキムミルク・牛乳・コンソメ・とりからスープ・こしょう 豚肉・玉葱 ツナ・茎わかめ・大根・きゅうり・コーン・ドレッシング(小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・ゼラチン)
19	月	敬老の日 肉豆腐丼 みそ汁 ブロッコリーのおかかあえ	小1~3年 豚肉・生姜・醤油・酒・人参・玉葱・ピーマン・干し椎茸・豆腐・油・ごま・三温糖 大根・ねぎ・玉葱・油揚げ・みそ・煮干し もやし・ブロッコリー・かつお節・醤油・三温糖	20	火	ごはん 肉豆腐丼 みそ汁 ブロッコリーのおかかあえ	ごはん 豚肉・生姜・醤油・酒・人参・玉葱・ピーマン・干し椎茸・豆腐・油・ごま・三温糖 大根・ねぎ・玉葱・油揚げ・みそ・煮干し もやし・ブロッコリー・かつお節・醤油・三温糖	21	水	とり南蛮うどん 切り干し大根のサラダ カップヨーグルト(幼無し)	うどん(小麦)・油 鶏肉・干し椎茸・酒・醤油・玉葱・人参・小松菜・ねぎ・油揚げ・みりん・醤油・唐辛子・削り節・昆布 ツナ・切り干し大根・きゅうり・コーン・ごま・醤油・穀物酢・ごま油・マヨネーズ(大豆・りんご) ソファール元気ヨーグルト(乳・ゼラチン)	22	木	ごはん すまし汁 さばのみそ煮 じゃが芋のそぼろ煮	ごはん はんぺん(たら・イトヨリ・長芋)・玉葱・人参・ねぎ・醤油・酒・昆布・削り節 さば(大豆) 豚肉・じゃが芋・生姜・玉葱・人参・いんげん・油・酒・みりん・三温糖・醤油	23	金	秋分の日 しんとつかわお米シロップクロワッサン ほうれん草のスープ ハンバーグ チーズポテト	秋分の日 こちらで、毎月、給食献立表と給食たよりを掲載しております。 新十津川町ホムA*Z 暮らしの情報 教育
26	月	カレーライス えびフライ ミニトマト	豚肉・玉葱・じゃが芋・人参・トマト・ピーマン・バター・スキムミルク・カレールウ(小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・バナナ)・ウスターソース・りんご・にんにく (えび・小麦・卵・大豆)・油・中濃ソース ミニトマト	27	火	ごはん かきつねごはん みそ汁 くずし豆腐のサラダ	ごはん 豚肉・玉葱・油揚げ・人参・油・三温糖・酒・醤油 ごはん・豚肉・油揚げ・人参・油・三温糖・酒・醤油 じゃが芋・わかめ・ねぎ・みそ・煮干し 豆腐・キャベツ・きゅうり・コーン・ごま・ドレッシング(28品目使用無し)	28	水	トマトスパゲッティ オムレツ	スパゲッティ(小麦)・オリーブ油 豚肉・白ワイン・玉葱・人参・トマト・コーン・パセリ・にんにく・バター・トマトケチャップ・トマトベースソース(大豆)・トマトピューレ・コンソメ・こしょう・三温糖 (卵・大豆)	29	木	ごはん みそ汁 ぴりっとチキン ごぼうサラダ	ごはん キャベツ・玉葱・ねぎ・油揚げ・みそ・煮干し 鶏肉・酒・上白糖・唐辛子・にんにく・ごま油・醤油・いりごま ごぼう・人参・えのきたけ・ポークハム・醤油・マヨネーズ(大豆・卵・りんご)・すりごま・三温糖	30	金	しんとつかわお米シロップクロワッサン ほうれん草のスープ ハンバーグ チーズポテト	お米シロップ・(小麦・乳・卵) ベーコン(大豆)・ほうれん草・玉葱・人参・コンソメ・とりからスープ・こしょう (小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉)・玉葱 じゃが芋・コーン・バター・牛乳・チーズ・上白糖

月平均:小学生(中学年)エネルギー-681Kcal,たんぱく質26.2g,脂質21.7g,食塩相当量3.0g/中学生エネルギー-819Kcal,たんぱく質30.6g,脂質24.5g,食塩相当量3.8g