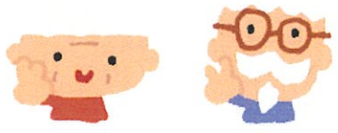
9月 献立表

こちらで、毎月、給食献立表と給食だよりを掲載しております。

新十津川町ホームページ 暮らしの情報　教育

日	曜	献立	材料
1	(火)	ごはん	
		すまし汁	鶏肉・ごぼう・米サラダ油・人参・まいたけ・つきこんにゃく・干し椎茸・ねぎ・醤油（小麦・大豆）・かつおだし【かつお・昆布】・酒・丸鶏がらスープ（鶏肉）・【チキンエキス・菜種油・野菜エキス・香辛料】
		大畠さんのハンバーグ	（小麦・乳・大豆・卵・牛肉・豚肉）・牛肉・豚肉・玉葱・パン粉・植物油・小麦粉・生乳・パプリカ・こしょう・卵粉末
		野菜炒め	キャベツ・玉葱・もやし・人参・ピーマン・米サラダ油・コンソメ（小麦・大豆・豚肉・鶏肉）・醤油（小麦・大豆）・こしょう
エネルギー		小学校 651kcal 中学校 746kcal	
2	(水)	きのことベーコンのトマトスパゲッティ	スパゲッティ（小麦）・オリーブ油
			ベーコン（豚肉）・しめじ・マッシュルーム・玉葱・トマト・コーン・にんにく・発酵バター（乳）・白ワイン【みりん・ワイン・アルコール】・トマトピューレ・トマトベースソース（大豆）・ウスターソース【醸造酢・砂糖・トマト・人参・玉葱・プルーン・香辛料】・コンソメ（小麦・大豆・豚肉・鶏肉）・こしょう・三温糖・粉チーズ（乳）
		フルーツあんにん	フルーツミックス（もも・りんご）・【黄桃・白桃・りんご・みかん・砂糖】・杏仁豆腐（乳）・【乳製品・加糖れん乳・水あめ・砂糖・でん粉・杏仁パウダー】
エネルギー		小学校 624kcal 中学校 772kcal	
3	(木)	ごはん	
		きくらげと卵のスープ	ベーコン（豚肉）・きくらげ・鶏卵・玉葱・人参・ねぎ・中華スープストック（小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま・卵のたんぱく質成分を含む）・醤油（小麦・大豆）・こしょう・でん粉
		人参シューマイ（その他2）	（小麦・豚肉・ごま）・玉葱・たらすりみ・人参・豚脂・でん粉・砂糖・ごま油・こしょう・小麦粉
		豚肉のマヨネーズ炒め	豚肉・玉葱・ごぼう・人参・米サラダ油・マヨネーズ（大豆）・三温糖・酒・醤油（小麦・大豆）
エネルギー		小学校 664kcal 中学校 791kcal	
4	(金)	かきあげ丼	ごはん
			【野菜かきあげ】（小麦・大豆）・玉葱・人参・パーム油・小麦粉・ごぼう・春菊・大豆・ベーキングパウダー・米油【パック天丼のたれ】（小麦・大豆・牛肉・豚肉）・醤油・砂糖・かつお節エキス・オイスターエキス【牡蠣エキス】・ビーフエキス・魚介エキスパウダー【かつお節・かつおエキス・酒精】
		大根と玉葱のみそ汁	大根・玉葱・油揚げ（大豆）・みそ（大豆）・煮干し
		豆腐のごま風味サラダ	豆腐（大豆）・きゅうり・もやし・さやいんげん・コーン・ごま・すりごま・三温糖・ごま油（ごま）・醸造酢・豆板醤（大豆）・醤油（小麦・大豆）
エネルギー		小学校 636kcal 中学校 814kcal	
7	(月)	ごはん	
		野菜スープ	ベーコン（豚肉）・玉葱・人参・えのき茸・白菜・コンソメ（小麦・大豆・豚肉・鶏肉）・醤油（小麦・大豆）・こしょう
		ポークチャップ	豚肉・トマトケチャップ【トマト・砂糖・醸造酢・玉葱・香辛料】・トマトピューレ・中濃ソース【醸造酢・トマト・プルーン・玉葱・人参・砂糖・コーンスターチ・香辛料】・三温糖・米サラダ油
		コーンソテー	コーン・玉葱・ウインナー（豚肉）・ピーマン・米サラダ油・こしょう
エネルギー		小学校 615kcal 中学校 725kcal	
8	(火)	ごはん	
		かぼちゃ団子汁	プチかぼちゃもち【かぼちゃ・じゃが芋・でん粉・砂糖】・油揚げ（大豆）・大根・人参・ごぼう・ねぎ・醤油（小麦・大豆）・みりん・削り節（さば）・【さば・いわし】
		いわしの梅煮	（小麦・大豆）・いわし・砂糖・水あめ・醤油・梅酢・みりん・でん粉・梅肉・かつお・昆布
		お米シロップ使用 切り干し大根の炒め物	切り干し大根・豚肉・酒・醤油（小麦・大豆）・人参・枝豆（大豆）・白滝・米サラダ油・みりん・三温糖・お米シロップ
エネルギー		小学校 655kcal 中学校 782kcal	
9	(水)	コーンバターラーメン	生ラーメン（小麦）・米サラダ油
			コーン・発酵バター（乳）・豚肉・白菜・人参・もやし・玉葱・ねぎ・たけのこメンマ・ごま・みそラーメンスープ（小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま）・【オイスターソース…牡蠣】・だし（豚肉）・【豚骨・玉葱・人参・ねぎ・昆布】
		プチ肉まん（幼1・その他2）	（小麦・豚肉・大豆・ごま）・小麦粉・砂糖・ラード・イースト・植物油脂・大豆粉・豚肉・玉葱・ねぎ・生姜・豚脂・しいたけ・醤油・大豆・でん粉・砂糖・老酒
エネルギー		小学校 634kcal 中学校 757kcal	
10	(木)	ごはん	
		ハヤシライス	豚肉・玉葱・人参・マッシュルーム・トマト・発酵バター（乳）・ハヤシルウ（小麦）・デミグラスソース（小麦・鶏肉）・中濃ソース【醸造酢・砂糖・トマト・人参・玉葱・プルーン・香辛料・コーンスターチ】・トマトピューレ・トマトケチャップ【トマト・砂糖・醸造酢・玉葱・香辛料】・コンソメ（小麦・大豆・豚肉・鶏肉）・こしょう
		グリーンサラダ	ブロッコリー・キャベツ・きゅうり・枝豆（大豆）・ドレッシング（２８品目使用なし）
		冷凍みかん	ようきのなかにみかんをいれましょう！ みかん
エネルギー		小学校 671kcal 中学校 844kcal	
11	(金)	米粉パン	（小麦・卵・乳）・米粉
		ミネストローネ	ベーコン（豚肉）・玉葱・人参・トマト・トマトベースソース（大豆）・大豆・発酵バター（乳）・三温糖・コンソメ（小麦・大豆・豚肉・鶏肉）・こしょう・パセリ
		チキンピカタ	（小麦・卵・乳・鶏肉・豚肉・大豆・ゼラチン）・鶏肉・パン粉・でん粉・砂糖・醤油・植物油脂・香辛料・鶏卵・大豆油・水あめ・小麦粉・米粉・チーズ・パセリ・パーム油
		チーズポテト	じゃが芋・発酵バター（乳）・牛乳（乳）・ナチュラルチーズ（乳）・上白糖
エネルギー		小学校 643kcal 中学校 748kcal	
14	(月)	わかめごはん	ごはん・わかめ・砂糖
		肉団子汁	ミートボール（小麦・鶏肉・大豆）・【鶏肉・玉葱・パン粉…小麦粉を使用・大豆・砂糖・醤油・植物油脂・菜種油・香辛料】・生姜・ごぼう・大根・人参・白菜・豆腐（大豆）・みそ（大豆）・かつおだし【かつお・昆布】・米サラダ油
		卵焼き	（卵）・鶏卵・砂糖・植物油脂・醸造酢・かつお・昆布
		いんげんのごまあえ	さやいんげん・ごま・すりごま・三温糖・醤油（小麦・大豆）
エネルギー		小学校 652kcal 中学校 786kcal	
15	(火)	ごはん	
		マーボー豆腐	豆腐（大豆）・豚肉・大豆・人参・玉葱・ねぎ・生姜・にんにく・米サラダ油・酒・三温糖・醤油（小麦・大豆）・赤みそ（大豆）・甜麺醤（小麦・大豆・ごま）・豆板醤（大豆）・中華スープストック（小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・卵のたんぱく質成分含む）・ごま油（ごま）・でん粉
		春巻き	（小麦・鶏肉・大豆・ごま）・大豆・たけのこ・玉葱・人参・キャベツ・ごま油・大豆油・醤油・でん粉・春雨・小麦粉・鶏肉・砂糖・オイスターソース【牡蠣】・香辛料・ほたて貝エキス・干し椎茸・粉あめ・米油
		ミニトマト（幼1・その他2）	ミニトマト
エネルギー		小学校 710kcal 中学校 849kcal	
16	(水)	お米シロップ使用 五目冷やしうどん	干しうどん（小麦）・米サラダ油
		残ったうどんのつゆ、牛乳などは、具が入っていた容器にもどしてください。	【具】豚肉・干し椎茸・油揚げ（大豆）・人参・わかめ・醤油（小麦・大豆）・お米シロップ・三温糖・酒・米サラダ油【パックつゆ】（小麦・さば・大豆）・醤油・砂糖・みりん・かつお節・さば節
		ブロッコリーと蒸し鶏のサラダ	ブロッコリー・人参・蒸し鶏（鶏肉）・【鶏肉・でん粉・野菜エキス】・ドレッシング（２８品目使用なし）・【かつお節エキス・魚醤…ほっけ、たら】
		原宿ドッグ（幼なし）	（小麦・卵・乳）・液卵白・砂糖・小麦粉・チーズ・鶏卵・植物油脂・スキムミルク
エネルギー		小学校 684kcal 中学校 797kcal	
17	(木)	ごはん	
		鮭のガーリックフライ	キャベツ・玉葱・油揚げ（大豆）・みそ（大豆）・煮干し
		お米シロップ使用 肉じゃが	（小麦・大豆・鮭）・鮭・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・こしょう・米油
			じゃが芋・玉葱・人参・さやいんげん・白滝・豚肉・米サラダ油・三温糖・みりん・醤油（小麦・大豆）・お米シロップ
エネルギー		小学校 676kcal 中学校 798kcal	
18	(金)	ナストマライス	バターライス：ごはん・発酵バター（乳）
			豚肉・大豆・玉葱・なす・トマト・米サラダ油・トマトケチャップ【トマト・砂糖・醸造酢・玉葱・香辛料】・ミートソース（小麦・牛肉・大豆・豚肉）・トマトピューレ・コンソメ（小麦・大豆・豚肉・鶏肉）・こしょう・粉チーズ（乳）・とんかつソース（りんご）・【砂糖・トマト・りんご・香辛料】
		もやしのサラダ	もやし・ポークハム（豚肉）・焼きちくわ【たら・でん粉・砂糖・みりん】・ごま油（ごま）・三温糖・醤油（小麦・大豆）・穀物酢
エネルギー		小学校 657kcal 中学校 814kcal	
21	(月)	敬老の日	
22	(火)	国民の休日	
23	(水)	秋分の日	
24	(木)	小1～3年 ごはん	
		どさんこ汁	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・ねぎ・コーン・にんにく・生姜・みそ（大豆）・ごま油（ごま）・酒・発酵バター（乳）・かつおだし【かつお・昆布】
		さんまのしょうが煮	（小麦・大豆）・さんま・醤油・みりん・砂糖・水あめ・生姜
		お米シロップ使用 絹厚揚げの甘辛煮	ミニ絹厚揚げ（大豆）・【豆乳・菜種油】・鶏肉・玉葱・人参・ねぎ・三温糖・米サラダ油・みりん・酒・醤油（小麦・大豆）・お米シロップ・生姜・でん粉
エネルギー		小学校 662kcal 中学校 794kcal	
25	(金)	お米シロップ使用 お米シロップ入りクロワッサン	（小麦・乳・卵）・お米シロップ
		マカロニシチュー	豚肉・こしょう・マカロニ（小麦）・玉葱・人参・米サラダ油・発酵バター（乳）・小麦粉・スキムミルク（乳）・牛乳（乳）・コンソメ（小麦・大豆・豚肉・鶏肉）・鶏ガラスープ（鶏肉）
		フランクフルト	（卵・鶏肉・豚肉）・鶏肉・豚脂・豚肉・卵白・香辛料・砂糖
		大根サラダ	大根・きゅうり・ツナ【きはだまぐろ・野菜エキス】・醤油（小麦・大豆）・マヨネーズ（大豆）
エネルギー		小学校 757kcal 中学校 889kcal	
28	(月)	中華丼	ごはん
			豚肉・醤油（小麦・大豆）・玉葱・人参・たけのこ・白菜・チンゲン菜・干し椎茸・きくらげ・うずらの卵（卵）・生姜・米サラダ油・鶏ガラスープ（鶏肉）・三温糖・塩ラーメンスープ（小麦・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご）・でん粉
		野菜入りつくね（その他2）	（小麦・大豆・鶏肉・りんご）・キャベツ・鶏肉・玉葱・人参・パン粉…小麦粉を使用・醤油・砂糖・香辛料・でん粉・大豆油・水あめ・ウスターソース
		春雨サラダ	春雨・きゅうり・ポークハム（豚肉）・三温糖・醤油（小麦・大豆）・ごま油（ごま）・穀物酢・ごま
エネルギー		小学校 643kcal 中学校 776kcal	
29	(火)	ごはん	
		白菜と玉葱のみそ汁	白菜・玉葱・油揚げ（大豆）・みそ（大豆）・煮干し
		チキンカツ	（小麦・鶏肉・大豆）・鶏肉・パン粉…小麦粉を使用・大豆油・香辛料・でん粉・粉あめ・米油
		お米シロップ使用 五目きんぴら	豚肉・ごぼう・人参・ピーマン・白滝・さつま揚げ・【たらすりみ・人参・でん粉・菜種油・砂糖・みりん】・米サラダ油・みりん・三温糖・醤油（小麦・大豆）・ごま・お米シロップ
エネルギー		小学校 639kcal 中学校 755kcal	
30	(水)	カレースパゲッティ	スパゲッティ（小麦）・オリーブ油
			豚肉・赤ワイン【みりん・ワイン・アルコール】・ベーコン（豚肉）・人参・玉葱・マッシュルーム・にんにく・米サラダ油・発酵バター（乳）・牛乳（乳）・カレールウ（小麦・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・バナナ）・【はちみつ】・カレーパウダー・コンソメ（小麦・大豆・豚肉・鶏肉）・三温糖
		鶏肉のごま風味サラダ	蒸し鶏（鶏肉）・【鶏肉・でん粉・野菜エキス】・きゅうり・もやし・さやいんげん・ごま・すりごま・三温糖・ごま油（ごま）・穀物酢・豆板醤（大豆）・醤油（小麦・大豆）
エネルギー		小学校 623kcal 中学校 770kcal	

マークをご確認ください！

魚のつく日は、魚の小骨に気をつけて食べましょう。

お知らせ

28日(月)は中華丼がでます。

「うずらの卵」が入っていますので、よくかんで、気をつけて食べましょう！

今月の新十津川・雨竜食材

*地場産野菜については、天候や気温により、使用できない場合がありますので、ご了承ください。

月平均:小学生（中学年）エネルギー658Kcal,たんぱく質25.8g,脂質21.2g,食塩相当量3.0g/中学生エネルギー792Kcal,たんぱく質30.3g,脂質23.9g,食塩相当量3.6g