



月	火		水		木		金					
	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
学校給食 摂取基準 (8~9才)	650	エネルギー の13~ 20%	エネルギー の20~ 30%	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5 以上	2.0 未満
8・9月分 平均栄養量	603	23.7 (15.7%)	18.4 (27.5%)	286	77	2.2	180	0.66	0.54	22	4.2	2.1

◆おはしは、家から持ってきてください。
◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
◆21日(火)のお月見ゼリーは、業者が直接学校へ配送します。
◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
◆お米につきましては、現在、大阪産のこまるを使用しています。
◆野菜等につきましては、地産産物の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し安全な食材の提供につとめています。
◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
◆22日(水)のビーフカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。



献立表のアレルギー表示について

- ・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている場合には、その旨を表記しています。
- ・小麦ご飯の麦は、大麦を使用しています。
- ・米粉パンには、小麦由来の成分が入っています。
- ・海産物、海産加工品は、えび・かきが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かきを捕食している場合があります。
- ・1日(水)と13日(月)の  は、アレルギー対応食を表しています。
- ・食物アレルギー等の健康上の理由により、加工品の詳しい内容をお知りになりたい方は、学校を通じて「学校給食加工食品配合表等配布申請書」を給食センターへ提出してください。

27日		麦ご飯	
呉汁		豚にら炒め	
とりにく	10	ぶたにく	25
あぶらあげ	5	キャベツ	15
だいずみずに	10	にら	5
こんにやく	10	にんじん	5
たまねぎ	20	つちしょうが	0.8
じゃがいも	20	みりん	1.5
にんじん	5	小麦 うすくちしょうゆ	1.6
あおねぎ	5	なたねあぶら	0.2
みそ	10		
けずりぶし	1.7		
みず	100		
		(乳)牛乳	1本

30日	31日	1日	2日	3日
<p>冬瓜のすまし汁</p> <p>かまぼこ 8 かんそうわかめ 0.5 とうがん 30 にんじん 5 あおねぎ 5 えのきたけ 10 小麦 うすくちしょうゆ 5 しお 0.1 けずりぶし 1.7 みず 100</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>	<p>麦ご飯</p> <p>太刀魚フライ</p> <p>小麦 たちうおフライ (40g) 1コ なたねあぶら 6</p> <p>キーマカレー</p> <p>ぶたミンチ 30 レンズまめ 10 ひよこまめ 10 じゃがいも 20 たまねぎ 35 にんじん 20 ローリエ 0.02 ブルーベリー 8 小麦 カレールー 9 ウスターソース 1 なたねあぶら 0.2 みず 80</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>	<p>コーンソテー</p> <p>ローズハム 10 こまつな 15 ホールコーン 25 こしょう 0.02 しお 0.03 なたねあぶら 0.2</p> <p>親子煮</p> <p>とりにく 20 卵 たまご 20 かまぼこ 15 じゃがいも 40 たまねぎ 35 にんじん 5 グリーンピース 3 おさけ 1 小麦 うすくちしょうゆ 4.2 さとう 2.1 なたねあぶら 0.2 けずりぶし 0.7 みず 45</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>	<p>麦ご飯</p> <p>ピーマンの おおかか煮</p> <p>ひらてん 10 ピーマン 10 つきこんにやく 5 かつおぶし 1 みりん 1.1 小麦 こいくちしょうゆ 1 なたねあぶら 0.1</p> <p>春雨スープ</p> <p>小麦 やきぶた 15 りよとろはるさめ 5 たまねぎ 20 チンゲンサイ 15 もやし 10 にんじん 5 エリンギ 5 おさけ 1 しお 0.1 こしょう 0.03 小麦 うすくちしょうゆ 3 チキンスープ 5.5 みず 100</p> <p>タッカルビ</p> <p>とりにく 30 キャベツ 25 たまねぎ 10 にら 5 つちしょうが 0.5 にんにく 0.05 コチジャン 0.5 おさけ 1 みりん 1 しお 0.1 こしょう 0.03 小麦 こいくちしょうゆ 1 トマトケチャップ 5 なたねあぶら 0.2</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>とうふ 80 ぶたミンチ 25 たまねぎ 45 にんじん 20 あおねぎ 5 つちしょうが 0.8 ほししいたけ 0.5 にんにく 0.03 あかみそ 4 まめみそ 2 小麦 テンメンジャン 3 トウバンジャン 0.1 みりん 1 こしょう 0.02 小麦 こいくちしょうゆ 1 さとう 0.8 なたねあぶら 0.2 でんぶん 1 みず 8</p> <p>春巻き</p> <p>小麦 はるまき (50g) 1コ なたねあぶら 7.5</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>	

6日	7日	8日	9日	10日
<p>麦ご飯</p> <p>かぼちゃのうま煮</p> <p>ぶたにく 20 ごぼうてん 20 こんにやく 15 かぼちゃ 40 じゃがいも 30 にんじん 5 みりん 1 さとう 2.2 小麦 うすくちしょうゆ 3.8 なたねあぶら 0.2 けずりぶし 0.7 みず 40</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>	<p>麦ご飯</p> <p>コリコリ炒め</p> <p>ツナ 10 きりぼしだいこん 2 小麦 きりぼしだいこんごぶつけ 15</p> <p>クリームスープ</p> <p>ベーコン 10 しろいんげんまめ 10 じゃがいも 30 たまねぎ 35 にんじん 5 ホールコーン 5 エリンギ 10 しろワイン 1 ローリエ 0.02 乳 きゅうにゅう 20 ポークパイオン 5 乳・小麦 ホワイトベース 32 こしょう 0.03 しお 0.4 みず 40</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>	<p>麦ご飯</p> <p>魚そうめんの すまし汁</p> <p>とりにく 15 なるとかまぼこ 5 うおそうめん 7 かんそうわかめ 0.2 たまねぎ 30 えのきたけ 10 にんじん 5 あおねぎ 5 おさけ 1 小麦 うすくちしょうゆ 5 けずりぶし 1.7 みず 100</p> <p>豚丼</p> <p>ぶたにく 30 たまねぎ 30 むきえだまめ 5 みりん 2 さとう 2 小麦 こいくちしょうゆ 4 なたねあぶら 0.2</p> <p>ごはんのせて たべてね</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>	<p>麦ご飯</p> <p>ポトフ</p> <p>ミニウインナー 25 だいこん 30 たまねぎ 30 キャベツ 30 にんじん 15 セロリー 1 ポークパイオン 5 しろワイン 1 ローリエ 0.01 タイム 0.01 こしょう 0.03 しお 0.4 小麦 うすくちしょうゆ 0.8 みず 40</p> <p>ホキフライ</p> <p>小麦 ホキフライ (50g) 1コ なたねあぶら 7.5</p> <p>磯煮</p> <p>とりにく 20 きぬあつあげ 20 こんにやく 20 めひじき 1 じゃがいも 40 たまねぎ 15 にんじん 10 さとう 2.5 小麦 こいくちしょうゆ 4 しお 0.15 なたねあぶら 0.2 けずりぶし 0.7 みず 40</p> <p>キャベツの 塩麴炒め</p> <p>ぶたにく 15 キャベツ 30 たまねぎ 5 小麦 うすくちしょうゆ 1 こしょう 0.02 しおこうじ 3 なたねあぶら 0.2</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>	