

令和8年度 9月分		小学校給食予定献立表(〇〇小学校 Aコース)				鴻巣市教育委員会
日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
4金	牛乳		牛乳			638
	麦ごはん	米 大麦				
	トマトカレー	油 バター 小麦粉	豚肉 大豆ミート	玉ねぎ にんにく しょうが にんじん トマト トマト缶 すりおろしりんご	カレー粉 ウスターソース 塩 こしょう スープストック ガラムマサラ 白ワイン	21.3
	フルーツポンチ	ぶどうゼリー		パイン缶 黄桃缶 こんにゃくダイスレモン		13%
7月	牛乳		牛乳			595
	チュモツバ風ご飯	米 大麦 ごま油 砂糖 油	焼き豚 豚肉	干しいたけ はくさいキムチ たくあん	しょうゆ スープストック コチュジャン 塩	
	揚げぎょうざ(低1こ・高2こ)	油	ぎょうざ			24.8
	チンゲンサイの卵スープ	片栗粉 ごま油	鶏肉 豆腐 卵	にんじん チンゲンサイ ねぎ	中華だし しょうゆ 塩 こしょう	17%
8火	牛乳		牛乳			663
	ごはん	米				
	さばの塩焼き		さばの塩漬け			
	肉じゃが	油 じゃがいも 砂糖	豚肉	にんじん 玉ねぎ しらたき	しょうゆ みりん 塩	26.7
9水	とうがんとなすのみそ汁		厚揚げ みそ	なす とうがんにんじん ねぎ	かつおさばだし	16%
	牛乳		牛乳			586
	のりピザトースト	食パン 油	まぐろ油漬け チーズ のり	玉ねぎ ピーマン	トマトソース 塩 こしょう ナツメグ オレガノ	
	彩り野菜スープ	じゃがいも	肉だんご	玉ねぎ キャベツ 黄パプリカ にんじん	しょうゆ スープストック 塩 こしょう	24.6
10木	冷凍みかん			みかん		17%
	牛乳		牛乳			622
	麦ごはん	米 大麦				
	マーボー豆腐丼の具	油 砂糖 片栗粉 ごま油	豚肉 豆腐 大豆ミート みそ	干しいたけ 玉ねぎ にんじん しょうが にんにく ねぎ	豆板醤 しょうゆ 酒 中華だし 塩 こしょう	24.4
11金	春雨スープ	春雨 ごま	鶏肉	にんじん ねぎ えのきたけ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	16%
	くだもの			くだもの		
	牛乳		牛乳			677
	地粉うどん	地粉うどん				
12土	きつねうどん汁		かまぼこ	にんじん 干しいたけ ねぎ	うすくちしょうゆ みりん かつおだし 酒 塩	21.3
	油揚げの煮付け	砂糖	油揚げ		しょうゆ	
	大学いも	さつまいも 油 砂糖 片栗粉 ごま			しょうゆ	13%
	牛乳		牛乳			599
13日	かやくごはん(大阪府の郷土料理)	米 大麦 砂糖 油	鶏肉 油揚げ	こんにゃくにんじん 干しいたけ	酒 うすくちしょうゆ 塩	
	厚焼き卵		厚焼き卵			27.2
	豚汁	じゃがいも 油	豚肉 豆腐 みそ	にんじん だいこん ごぼう ねぎ	かつおさばだし	18%
	くだもの			くだもの		
14月	牛乳		牛乳			590
	麦ごはん	米 大麦				
	ハヤシライスの具	じゃがいも 油 ハヤシルウ 砂糖	豚肉 ミルクカルシウム	にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん	トマトビュレ ケチャップ コンソメ 赤ワイン 中濃ソース 塩 こしょう	19.0
	わかめサラダ		わかめ	きゅうりにんじん サラダこんにゃく		13%
15火	牛乳		牛乳			623
	黒パン	黒パン				
	きのこスパゲティ	スパゲティ バター	ベーコン	玉ねぎ にんじん しめじ えのきたけ にんにく パセリ	スープストック しょうゆ 塩 こしょう	23.2
	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット			
16水	コーンサラダ			キャベツ きゅうり コーン缶		15%
					各校ドレッシング	

日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
17木	牛乳		牛乳			605
	ごはん	米				
	鯖のカレー風味焼き		鯖カレーしょうゆ漬け			
	ポテトきんぴら	油 じゃがいも 砂糖 ごま	ベーコン	にんじん ピーマン	しょうゆ コンソメ	28.5
	呉汁(埼玉県郷土料理)		大豆 豆腐 みそ	にんじん だいこん ねぎ	かつおさばだし	19%
18金	牛乳		牛乳			619
	ホット中華めん	ホット中華めん				
	チャーシューめんスープ	ごま油	なると 焼き豚	にんじん しなちく もやし ねぎ にんにく	とんこつ 中華だし しょうゆ こしょう	23.7
	野菜炒め	油	ベーコン	キャベツ 玉ねぎ にんじん	スープストック 塩 こしょう	15%
	和梨のマフィン	小麦粉 砂糖 バター	牛乳	和梨缶	ベーキングパウダー	
24木	牛乳		牛乳			586
	ジャンバラヤ	米 大麦 油	ウインナー	にんにく セロリ 玉ねぎ ピーマン トマト缶	パプリカパウダー 塩 こしょう ケチャップ カレー粉 白ワイン チリパウダー	
	照り焼きチキン		鶏肉	しょうが	しょうゆ みりん 酒	24.8
	コーンクリームスープ	油 じゃがいも ホワイトルウ	ベーコン 牛乳 ミルクカルシウム	玉ねぎ コーン缶 クリームコーン缶	スープストック 塩 こしょう	17%
25金	牛乳		牛乳			703
	地粉うどん	地粉うどん				
	秋なすうどん汁	油	豚肉 油揚げ	にんじん 干しいたけ なす こまつな ねぎ	かつおだし しょうゆ みりん	25.5
	笹かまぼこの磯辺揚げ	小麦粉 油	笹かまぼこ 青のり			15%
28月	月見団子	白玉もち 砂糖 片栗粉			しょうゆ	
	牛乳		牛乳			647
	ごはん	米				
	さんまのかば焼き	油 砂糖	さんま片栗粉付き		酒 しょうゆ	
	こまつなのおひたし			こまつな もやし えのきたけ	しょうゆ	23.1
29火	ばち汁(兵庫県郷土料理)	そうめん じゃがいも	油揚げ	にんじん 玉ねぎ だいこん 干しいたけ こねぎ	かつおさばだし うすくちしょうゆ 塩	14%
	牛乳		牛乳			608
	ツイストパン	ツイストパン				
	マカロニのヒリヒリ和え	ペンネ 砂糖 油 ホワイトルウ	鶏肉 あさり 牛乳 チーズ	玉ねぎ にんじん しめじ にんにく しょうが ねぎ	ケチャップ 豆板醤 チリパウダー スープストック 塩 こしょう	23.0
30水	フレンチサラダ			キャベツ サラダこんにゃく きゅうり コーン缶	各校ドレッシング	15%
	牛乳		牛乳			601
	鶏五目ごはん	米 大麦 砂糖 油	鶏肉 油揚げ	えだまめ にんじん 干しいたけ	酒 塩 しょうゆ	
	きびなごフライ(低2こ・高3こ)	油	きびなごフライ			23.8
	なめこのみそ汁	じゃがいも	豆腐 みそ	なめこ にんじん ねぎ	かつおさばだし	16%
16日	冷凍みかん			みかん		
はしは毎日忘れずに持ってきてましよう		給 食 回 数	学校給食摂取基準		エネルギー 650 kcal	9月平均摂取量 623 kcal
		16 回	たんぱく質 摂取エネルギーの13～20%		24. 1g(15. 5%)	

＊材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。

【肉・青果等の産地(令和8年度7月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。

豚肉： 鶏肉： にんじん： 玉ねぎ： じゃがいも： にがうり： スズキーニ： ピーマン： とうもろこし： なす： オクラ： きゅうり： チンゲンサイ：

～ 十五夜 ～

9月25日(金)は十五夜です。満月を見ながら、秋の収穫に感謝する日で、「中秋の名月」ともいいます。この日は、稲に見立てたすすきや月見団子、里芋などをお供えします。

これにちなみ、給食では、みたらしのたれをからめた手作りの「月見団子」を提供します。

