

令和8年度		9月分		小学校給食予定献立表(〇〇小学校 Bコース)			鴻巣市教育委員会	
日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギーたんばく質		
		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			
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			599		
	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				
8火	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		
	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				
9水	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					
	コーンサラダ			キャベツ きゅうり コーン缶	各校ドレッシング	15%		
10木	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		
	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%		
11金	牛乳		牛乳			677		
	地粉うどん	地粉うどん						
	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	13%		
	大学いも	さつまいも 油 砂糖 片栗粉 ごま			しょうゆ			
14月	牛乳		牛乳			595		
	チュモツパ風ご飯	米 大麦 ごま油 砂糖 油	焼き豚 豚肉 のり	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%		
15火	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	トマトピューレ 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	各校ドレッシング	13%		
16水	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		
	冷凍みかん			みかん		17%		

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				
	鰯のカレー風味焼き		鰯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(埼玉県の郷土料理)		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 しななく 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	ババリカパウダー 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		
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%
月見団子		白玉もち 砂糖 片栗粉			しょうゆ	
28 月	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		23.1
	ばち汁(兵庫県の郷土料理)	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%
29 火	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
	フレンチサラダ			キャベツ サラダごんにゃく きゅうり コーン缶	各校ドレッシング	15%
30 水	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	
	冷凍みかん			みかん		16%
はしは毎日 忘れずに持ってきてしょう		給 食 回 数 16 回	学校給食摂取基準	エネルギー 650 kcal たんぱく質 摂取エネルギーの13～20%	9月平均摂取量 623 kcal 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: ジャガイモ: にがうり: ズッキーニ: 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。

