

令和6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	
3 火	牛乳		牛乳			588	
	ナシゴレン	米 油 ごま油	豚肉 えび	玉ねぎ にんにく ピーマン コーン にら にんにく しょうが	オイスターソース しょうゆ ケチャップ 豆板醤 塩 こしょう		
	フランクフルト		フランクフルト			25.3	
	フォアのスープ くだもの	米粉めん ごま油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ キャベツ チンゲンサイ くだもの	中華だし しょうゆ 塩 こしょう 酒	17%	
4 水	牛乳		牛乳			600	
	ごはん	米					
	ホキの南蛮漬け	油 砂糖 ごま ごま油	ホキでんぶん付き	しょうが にんにく にんじん ねぎ	しょうゆ 唐辛子 酢	27.0	
	もやしとほうれんそうのおひたし			ほうれんそう もやし えのきたけ		18%	
鯖物汁	油 ごま油	豚肉 豆腐 煮干し粉 みそ	ごぼう にんじん だいこん ねぎ	かつおさばだし			
5 木	牛乳		牛乳			634	
	クロックムッシュ	食パン 小麦粉 バター	牛乳 ハム チーズ	玉ねぎ	塩 こしょう		
	ラタトゥイユ	じゃがいも オリーブオイル	鶏肉	にんじん 玉ねぎ なす トマト スズキニ ピーマン 黄パプリカ にんにく	コンソメ 塩 こしょう	24.4	
	デザート	各校デザート				15%	
6 金	牛乳		牛乳			592	
	ブルコギトッパ	米 砂糖 ごま油 ごま でんぶん	豚肉	玉ねぎ にんじん ピーマン 赤パプリカ 干しいたけ ずりおろしりんご にんにく	しょうゆ 酒 コチュジャン	26.9	
	チンゲン菜とあさりのスープ		鶏肉 あさり 豆腐	にんじん えのきたけ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	18%	
9 月	牛乳		牛乳			628	
	トマトカレーライス	米 油 バター 小麦粉	豚肉	玉ねぎ にんにく しょうが にんじん トマト ずりおろしりんご	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	21.5	
	フルーツポンチ	ぶどうゼリー		パイナップル みかん 黄桃 こんにゃくダイスレモン		14%	
10 火	牛乳		牛乳			607	
	塩わかめうどん	地粉うどん ごま油 ごま	鶏肉 かまぼこ わかめ	にんじん キャベツ 干しいたけ ねぎ	かつおだし うすくちしょうゆ みりん 塩 こしょう	21.3	
	野菜炒め 和梨のマフィン	油 小麦粉 砂糖 バター	高野豆腐 牛乳	もやし 玉ねぎ にんじん にら 和梨	スープストック 塩 こしょう ベーキングパウダー	14%	
11 水	牛乳		牛乳			612	
	キムタクごはん	米 ごま油 ごま	豚肉	たくあん はくさいキムチ	塩 酒 しょうゆ		
	焼きぎょうざ(低1こ・高2こ)		焼きぎょうざ			25.8	
	レンフオアタン	でんぶん	鶏肉 卵	にんじん ねぎ クリームコーン ほうれんそう	中華だし 塩 酒	17%	
冷凍みかん			みかん				
12 木	牛乳		牛乳			604	
	こどもパン	こどもパン					
	きのこクリームスパゲティ	スパゲティ バター 米粉 オリーブオイル	ベーコン チーズ 牛乳 生クリーム	にんじん 玉ねぎ しめじ えのきたけ ほうれんそう	スープストック 白ワイン 塩 こしょう	24.7	
	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット	キャベツ サラダこんにゃく きゅうり コーン		16%	
フレンチサラダ				ドレッシング			
13 金	牛乳		牛乳			637	
	ごはん	米					
	カレイのレモン風味	油 砂糖	カレイの竜田揚げ	レモン果汁	しょうゆ	27.8	
大豆の磯煮	砂糖 油	鶏肉 さつま揚げ 大豆 ひじき	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ みりん	17%		
キャベツのみそ汁		油揚げ みそ	キャベツ にんじん 玉ねぎ	かつおさばだし			
17 火	牛乳		牛乳			685	
	秋なすうどん	地粉うどん					
	だし巻き卵	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	25.7	
	月見団子	白玉もち 砂糖 でんぶん			しょうゆ	15%	

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
18 水	牛乳		牛乳			590
	コーンピラフ	米 バター 油	ウィンナー	にんじん 玉ねぎ コーン ピーマン しめじ	塩 こしょう スープストック 白ワイン	
	ガーリックチキン		鶏肉	にんにく	塩 黒こしょう 酒	26.5
	ミネストローネ	じゃがいも 油	ベーコン レンズ豆	にんじん 玉ねぎ セロリ にんにく トマト パセリ	ケチャップ コンソメ 塩 こしょう	18%
19 木	牛乳		牛乳			695
	ごはん	米				
	さんまのかば焼き	油 砂糖	さんまでんぶん付き		酒 しょうゆ	
	こまつなともやしのおひたし		ひじき	こまつな もやし		24.3
	なめこのみそ汁	じゃがいも	豆腐 みそ	なめこ ねぎ	ドレッシング かつおさばだし	14%
冷凍みかん			みかん			
20 金	牛乳		牛乳			609
	食パン	食パン				
	ジャム	各校ジャム				
	ムサカ	油 ベンヤメルソース	豚肉 大豆粉 牛乳 チーズ	なす 玉ねぎ にんじん にんにく	スープストック ケチャップ 赤ワイン 中濃ソース こしょう	27.4
	ポイルブロッコリー		ブロッコリー		塩	18%
コンソメスープ	じゃがいも	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ	コンソメ 塩 こしょう		
24 火	牛乳		牛乳			645
	ごはん	米				
	さばカレーしょうゆ焼き		さばカレーしょうゆ漬け			27.5
	昆布豆	砂糖	大豆 昆布	にんじん	しょうゆ みりん	17%
こしね汁 (群馬県の郷土料理)	さといも 油	豚肉 豆腐 みそ	こんにゃく ごぼう だいこん にんじん ねぎ しいたけ	しょうゆ かつおさばだし		
25 水	牛乳		牛乳			628
	黒パン	黒パン				
	マカロニのヒリヒリ和え	マカロニ ホワイトルウ 砂糖 油	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	23.5
コーンサラダ			キャベツ きゅうり コーン	ドレッシング	15%	
26 木	牛乳		牛乳			592
	わかめ菜めし	米 大麦 ごま	わかめふりかけ	こまつな	酒	
	ししゃもの竜田揚げ(低1こ・高2こ)	油	ししゃもの竜田揚げ			22.1
	かき玉汁	でんぶん	豆腐 卵	にんじん 玉ねぎ 干しいたけ	しょうゆ 塩 かつおさばだし	15%
くだもの			くだもの			
27 金	牛乳		牛乳			650
	タンメン	ホット中華めん 油 ごま	豚肉	にんにく にんじん にら キャベツ もやし 干しいたけ ねぎ	中華だし 塩 こしょう	20.5
	キャラメルポテト	さつまいも 油 バター 砂糖	生クリーム		塩	13%
30 月	牛乳		牛乳			624
	オムライス	米 油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ ピーマン	スープストック 塩 ケチャップ 酒	26.1
	ウィンナーとレンズ豆のスープ	じゃがいも マカロニ	ウィンナー レンズ豆	にんじん 玉ねぎ コーン パセリ	コンソメ 塩 こしょう	17%
はしは毎日 忘れずに持ってきてましよう		給食回数 18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 24.9g(16.0%)	
* 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6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: とうがん: キャベツ: ピーマン: とうもろこし: にがうり: オクラ: なす: トマト: レタス:						
<p align="center">～ 十五夜 ～</p> <p>9月17日(火)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だんご、里芋などをお供えします。</p> <p>これにちなみ、給食では、みたらしのたれをからめた「月見だんご」を手作りします。</p>						

