

令和7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 たんぱく質		
		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			
3 水	牛乳		牛乳			674		
	カレーライス	米 大麦 油 バター 小麦粉 じゃがいも	豚肉 スkimミルク	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩	21.2		
	フルーツあんぱん	あんぱん豆腐		パイン缶 黄桃缶 こんにゃくダイスワイン		13%		
4 木	牛乳		牛乳			588		
	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	23.7		
	だし巻き卵		だし巻き卵			16%		
	ばち汁(兵庫県の郷土料理)	そうめん じゃがいも	厚揚げ かまぼこ	にんじん 玉ねぎ だいこん 干しいたけ こねぎ くだもの	かつおさばだし うすくちしょうゆ 塩			
5 金	牛乳		牛乳			602		
	野菜ラーメン	ホット中華めん 油 ごま	豚肉 あさり	にんにく にんじん にら キャベツ もやし 干しいたけ ねぎ	とんこつ 鶏ガラ 塩 こしょう	26.7		
	えびマヨポテト	じゃがいも 油 ノンエッグマヨネーズ 砂糖	芝えび片栗粉付き		ケチャップ 酢	18%		
8 月	牛乳		牛乳			612		
	コーンピラフ	米 大麦 バター 油	ウィンナー	にんじん 玉ねぎ コーン缶 ビーマン	塩 こしょう スープストック 白ワイン	24.8		
	ガーリックチキン		鶏肉	にんにく	塩 黒こしょう 酒	16%		
	ズッキーニのトマトスープ	マカロニ オリーブオイル	ベーコン	にんじん なす ズッキーニ にんにく トマト缶	ケチャップ スープストック 塩 こしょう			
9 火	牛乳		牛乳			656		
	ごはん	米				25.2		
	かつおカツ	油	かつおカツ		中濃ソース	15%		
	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 ビーマン	しょうゆ コンソメ 唐辛子粉			
	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			
10 水	牛乳		牛乳			647		
	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 ビーマン	トマトソース 塩 こしょう ナツメグ オレガノ	24.4		
	彩り野菜スープ	じゃがいも	ベーコン 肉だんご	玉ねぎ キャベツ 黄パプリカ にんじん パセリ	しょうゆ スープストック 塩 こしょう	15%		
	デザート	各校デザート						
11 木	牛乳		牛乳			603		
	マーボーなす丼	米 大麦 油 砂糖 片栗粉 ごま油	豚肉 大豆ミート みそ	なす 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	21.7		
	トックスープ	トック ごま油	鶏肉	にんじん しめじ にら ねぎ	中華だし しょうゆ 塩 こしょう	14%		
12 金	牛乳		牛乳			593		
	わかめうどん	地粉うどん 砂糖	鶏肉 わかめ	にんじん 干しいたけ ねぎ こまつな	かつおだし うすくちしょうゆ みりん 塩	22.3		
	お好み焼き	小麦粉 ながいも	卵 ベーコン かつおぶし あねのり	キャベツ 玉ねぎ	塩 中濃ソース	15%		
	くだもの			くだもの				
16 火	牛乳		牛乳			585		
	ひじき豆ごはん	米 大麦 油 砂糖	鶏肉 油揚げ ひじき 大豆	にんじん えだまめ	しょうゆ 酒 塩	22.9		
	いわしのカリカリフライ(低1こ・高2こ)	油	いわしのカリカリフライ			16%		
	なすのみそ汁	じゃがいも	豆腐 みそ	なす 玉ねぎ	かつおさばだし			
17 水	牛乳		牛乳			661		
	ハヤシライス	米 大麦 じゃがいも 油 ハヤシルウ 砂糖	豚肉 スkimミルク	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	20.8		
	フルーツポンチ	マスカットゼリー		パイン缶 黄桃缶 こんにゃくダイスレモン		13%		

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 木	牛乳		牛乳			618
	はちみつパン	はちみつパン				
	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 エリンギ 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			15%
	コーンサラダ			キャベツ きゅうり コーン缶	ドレッシング	
19 金	牛乳		牛乳			636
	ごはん	米				
	あじのスタミナ焼き		あじのスタミナ漬け			29.5
	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 さやいんげん	しょうゆ みりん 塩	19%
	飛鳥汁(奈良県の郷土料理)	油	鶏肉 豆腐 みそ 牛乳	にんじん だいこん ねぎ えのきたけ	かつおさばだし	
22 月	牛乳		牛乳			588
	黒パン	黒パン				
	ポークビーンズ	じゃがいも 油 砂糖	豚肉 大豆	玉ねぎ にんじん しめじ にんにく トマト缶	ケチャップ ウスターソース スープストック 塩 こしょう 赤ワイン パプリカパウダー	24.7
	イタリアンサラダ			キャベツ きゅうり 赤パプリカ コーン缶	ドレッシング	17%
24 水	牛乳		牛乳			684
	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	26.0
	こまつなのおひたし		ひじき	こまつな もやし	しょうゆ	15%
	豚汁	さつまいも 油	豚肉 豆腐 みそ	にんじん だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく	かつおさばだし	
25 木	牛乳		牛乳			611
	キムタクごはん	米 大麦 ごま油 ごま	豚肉	ねぎ 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)		ぎょうざ			25.6
	レンフオアタン	春雨 片栗粉	鶏肉 卵	にんじん ねぎ クリームコーン缶 ほうれんそう	中華だし 塩 酒	17%
	くだもの			くだもの		
26 金	牛乳		牛乳			677
		地粉うどん				
	きつねうどん		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
		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	
29 月	牛乳		牛乳			595
	こどもパンスライス	こどもパン				
	えびカツ	油	えびカツ		中濃ソース	25.7
	ポイルキャベツ			キャベツ	塩	17%
	ミネストローネ	じゃがいも オリーブオイル	ベーコン レンズまめ	にんじん 玉ねぎ セロリ にんにく トマト缶 コーン缶 パセリ	コンソメ 塩 こしょう	
30 火	牛乳		牛乳			587
	ナシゴレン	米 大麦 油 ごま油	豚肉 えび	玉ねぎ にんじん ビーマン コーン缶 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	24.4
	オムレツ		オムレツ			17%
	フォーのスープ	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	中華だし しょうゆ 塩 こしょう 酒	
	デザート		各校デザート			
はしは毎日 忘れずに持ってきましょう		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 24.1g(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7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: とうもろこし: オクラ: にがうり: なす: ブロッコリー: きゅうり: とうがん:

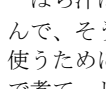
～かやくごはん～

かやく ごはんは大阪府の郷土料理です。漢方薬の業界では、主成分の薬に補助的な成分の薬を加えることを「加薬」といいます。古くから薬の間屋街があった大阪では、お米に、にんじんやごぼうなどの具を加えることを薬の加薬に見立てて、関東での炊き込みごはんを「かやくごはん」と呼ぶようになりました。



～ばち汁～

ばち汁は兵庫県の郷土料理です。兵庫県では昔からそうめん作りが盛んで、そうめんを作る際の商品にならない端の部分（ばち）を無駄なく使うために、にんじん、玉ねぎ、干しいたけなどといっしょにだし汁で煮て、しょうゆ味で仕上げた汁物です。



万国博覧会にちなみ、今月の給食には、大阪府や近畿地方にゆかりのある料理が登場します。