

令和7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			
	だし巻き卵		だし巻き卵			23.7		
5金	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	かつおさばだし うすくちしょうゆ 塩	16%		
	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		
8月	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%		
	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			
9火	ガーリックチキン		鶏肉	にんにく	塩 黒こしょう 酒	24.8		
	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	16%		
	牛乳		牛乳			656		
10水	ごはん	米			中濃ソース			
	かつおカツ	油	かつおカツ		しょうゆ コンソメ 唐辛子粉	25.2		
	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 しょうゆ しょうゆ しょうゆ	15%		
11木	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			
	牛乳		牛乳			618		
	はちみつパン	はちみつパン	ベーコン	玉ねぎ にんじん しめじ えのきだけ 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		
12金	きのこスパゲティ	スパゲティ バター	チキンナゲット	キャベツ きゅうり コーン缶	ドレッシング	15%		
	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		
16火	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%		
	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		
17水	お好み焼き	小麦粉 ながいも	卵 ベーコン かつおぶし あんかけ	キャベツ 玉ねぎ	塩 中濃ソース	15%		
	牛乳		牛乳			585		
	ひじきごはん	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			
17水	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			22.9		
	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	16%		
	牛乳		牛乳			661		
17水	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	たんばく質
18 木	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 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	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	24.4
	デザート	各校デザート				15%
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			
	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	29.5
	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	19%
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	
	こまつなのおひたし		ひじき	こまつな もやし	しょうゆ	26.0
	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	15%
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			
	レンファオタン	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	25.6
	くだもの			くだもの		17%
26 金	牛乳		牛乳			677
	きつねうどん	地粉うどん				
			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	
	大学いも	さつまいも 油 砂糖 片栗粉 ごま			しょうゆ	13%
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	
	ポイルキャベツ			キャベツ	塩	25.7
	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	17%
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 ピーマン コーン缶 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	
	オムレツ		オムレツ			24.4
	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	17%
	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 たんばく質 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:

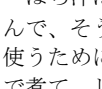
～かやくごはん～

かやくごはんは大阪府の郷土料理です。漢方薬の薬界では、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 of 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。