

令和5年度 9月 給食献立表(B献立)

小城市学校給食センター

日	献立名	牛乳	献立材料名						その他
			(赤)		(緑)		(黄)		
			1群 卵・肉・魚・大豆	2群 牛乳・海藻・小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜・果物・きのこ	5群 穀類・いも類	6群 油脂類	
4月	カレーライス	○	ぶた肉		にんじん, ブロッコリー	しめじ, 玉ねぎ, にんにく, しょうが, りんご	米, 大麦, じゃがいも	サラダ油	酒, チャツネ, ★カレールー(フレーク), アルガノリカレールーN, カレー粉, こしょう, ケチャップ, ウスターソース, 赤ワイン
	キャバツとツナのサラダ		シーチキン		こまつな	キャバツ, きゅうり			クリーム・フレッシュドレッシング, ドレッシングかんきつ
5火	ご飯	○	塩さば				米		
	焼き魚								
	大豆の磯煮		ゆで大豆, 油あげ	ひじき	にんじん, さやいんげん	ささがきごぼう	こんにゃく, 砂糖	サラダ油	みりん, しょうゆ, かつお節
	とうがんのすまし汁				にんじん, ねぎ	玉ねぎ, とうがん, えのきたけ	★麩		しょうゆ, 塩, かつお節, 出し昆布
6水	小型ミルクパン	○					★小型ミルクパン		
	スパゲティナポリタン		ポークウィンナー		にんじん, ピーマン, トマト, トマトダイス	玉ねぎ, マッシュルーム水煮, にんにく	★スパゲティ	オリーブ油, サラダ油	ケチャップ, ウスターソース, 塩, こしょう
	キャバツと青菜のサラダ				にんじん, ほうれんそう	キャバツ, きゅうり			イタリアンドレッシング
7木	ご飯	○					米		
	豚と大根の生姜炒め		ぶた肉		さやいんげん, ねぎ	キャバツ, しょうが	砂糖, かたくり粉	サラダ油	酒, 塩, こしょう, みりん, しょうゆ
	磯辺和え			のり	ほうれんそう, にんじん	キャバツ, きゅうり		すりごま, ごま油	しょうゆ
	さつまいものみそ汁		あつあげ, みそ		ねぎ	玉ねぎ, もやし	さつまいも		かつお節, 出し昆布
8金	ミルクパン	○					★ミルクパン		
	ハンバーグ		うす味国産ハンバーグ(ケチャップ味)						
	キャバツとじゃがいものソテー				こまつな, にんじん	キャバツ	じゃがいも	サラダ油	塩, こしょう, しょうゆ
	豆腐とわかめのスープ		とうふ	わかめ	ほうれんそう	はくさい, 玉ねぎ			しょうゆ, 酒, 塩, こしょう, たらスープ(ポーク&洋)
11月	ご飯	○					米		
	鶏の唐揚げ		とり肉			にんにく	★薄力粉, かたくり粉	サラダ油	酒, 塩, こしょう, しょうゆ
	ごぼうとじゃがいもの金平				にんじん, とうがらし	ささがきごぼう	じゃがいも, つき出しこんにゃく,	サラダ油, ごま油, いらごま	酒, しょうゆ, みりん
	なすとかぼちゃのみそ汁		みそ	わかめ	かぼちゃ, ほうれんそう	なす, 玉ねぎ, もやし			酒, いらご, 出し昆布
12火	ご飯	○					米		
	しゃけのレモンペッパー焼き		さけ					サラダ油	塩
	青菜の炒め物		ポークウィンナー		ほうれんそう	キャバツ, 玉ねぎ		サラダ油	塩, こしょう, しょうゆ
	白菜と里芋の汁		油あげ		にんじん, ねぎ	はくさい, なめこ	さといも, ★麩		しょうゆ, 酒, 塩, かつお節, 出し昆布
13水	小型ミルクパン	○					★小型ミルクパン		
	やしそば		ぶた肉, スライス夫がら		にんじん, ねぎ	キャバツ, もやし, 玉ねぎ	★スパゲティ	サラダ油	中濃ソース, ウスターソース, 塩, こしょう, 酒
	アスパラガスとみかんのサラダ		ジョアはヤクルトさんからのプレゼントです	アスパラガス		きゅうり, カリフラワー, みかん缶	はるさめ		すりおろしにんじんだレッシング
	ジョア(プレーン)			ジョア(プレーン)(*乳)					
14木	ご飯	○					米		
	あげ豆腐となすの麻婆		ぶたミンチ, あつあげ, みそ, テンメンジャン			なす, 白ねぎ, しょうが, にんにく	かたくり粉	サラダ油	しょうゆ, みりん, 酒, トウバンジャン, 塩, こしょう
	キャバツともやしの中華炒め				アスパラガス, にんじん	キャバツ, もやし		いらごま, ごま油	鳥がらだし, 塩, 酒
	ワンタンスープ		ぶた肉		チンゲン菜, にんじん	はくさい, もやし	★ワンタン		しょうゆ, 塩, こしょう, 酒, たらスープ(ポーク&洋)
15金	黒糖パン	○					★黒糖パン		
	鶏の香味焼き		とり肉			白ねぎ, しょうが, にんにく		ごま油	しょうゆ, 酒
	コールスローサラダ				こまつな	キャバツ, きゅうり, コーン			ドレッシングコールスロー
	もち麦入りポトフ		とりささ身		にんじん, ブロッコリー	玉ねぎ, だいこん, しめじ	じゃがいも, ★ラビオリ		チキンコンソメSP, しょうゆ, こしょう
19火	ご飯	○					米		
	さわらの大葉みそがけ		さわら, 米みそ		おおば		砂糖		塩, 酒, みりん
	キャバツとほうれん草のごまあえ		毎月19日は、食育の日	ほうれんそう	キャバツ, もやし			すりごま, ねりごま	しょうゆ, みりん
	のっぺい汁		油あげ		にんじん, ねぎ	だいこん, 干し椎茸	さといも, こんにゃく, かたくり粉		しょうゆ, 塩, かつお節, 出し昆布

令和5年度 9月 給食献立表(B献立)

小城市学校給食センター

日	献立名	牛乳	献立材料名						その他
			(赤)		(緑)		(黄)		
			1群 卵・肉・魚・大豆	2群 牛乳・海藻・小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜・果物・きのこ	5群 穀類・いも類	6群 油脂類	
20 水	食パン						★食パン		
	イチゴジャム				いちごジャム				
	鶏と野菜のケチャップソテー	○	とり肉,あつあげ	ピーマン	玉ねぎ,なす	じゃがいも,砂糖	サラダ油	塩,こしょう,酒,ケチャップ,ウスターソース	
	キャバツと大根のスープ			にんじん,ブロッコリー	キャバツ,だいこん,エリンギ			がらスープ(ホウキ科&科),しょうゆ,白ワイン,塩,こしょう	
21 木	ご飯					米			
	ホイコーロー	○	ぶた肉,赤だしみそ	さやえんどう,にんじん	キャバツ,白ねぎ,しょうが,にんにく	砂糖,かたくり粉	サラダ油	こしょう,しょうゆ,酒,トウバンジャン	
	うす味野菜いろいろ肉団子								
	中華スープ			チンゲン菜,にんじん	もやし,玉ねぎ,きくらげ	はるさめ		がらスープ(科),しょうゆ,鶏豚湯,塩,こしょう	
22 金	小型ミルクパン					★小型ミルクパン			
	あんかけパリパリマジェンバ	○	ぶたミンチ,とりミンチ,とうふ,ほそ切りかまぼこ	チンゲン菜,にんじん	ゆでたけのこ,もやし,にんにく,しょうが	★揚げチャーメン,きび砂糖,かたくり粉	サラダ油,ごま油	酒,しょうゆ,塩,こしょう,オイスターソース,がらスープ(ホウキ科&科)	
	ツナサラダ		シーチキン	わかめ	キャバツ,だいこん,コーン			すりおろしにんじんドレッシング	
25 月	ご飯					米			
	いわしの梅煮	○	いわし梅煮						
	昆布の五目煮		こおりとうふ	こんぶ	にんじん	干しいたけ	つき出しこんにゃく,砂糖	サラダ油	みりん,しょうゆ,かつお節
	つんきーだご汁		とり肉		にんじん,ねぎ	だいこん,ごぼう	★中力粉,白玉粉,さつまいも	サラダ油	塩,酒,みりん,しょうゆ,かつお節
26 火	ハヤシライス	○	ぶた肉,牛肉	にんじん,トマト	玉ねぎ,マッシュルーム,しめじ,グリーンピース,にんにく	米,大麦	サラダ油	アレルゲンフリーハヤシフレックN,ウスターソース,赤ワイン,塩,こしょう	
	りんごドレッシングのサラダ			こまつな	カリフラワー,キャバツ,きゅうり,りんご	砂糖	オリーブ油	りんご酢,塩,こしょう,白ワイン	
27 水	食パン						★食パン		
	ドライカレー	○	ぶたミンチ,ゆで大豆	にんじん	玉ねぎ,コーンカーネル,グリーンピース,にんにく,しょうが		サラダ油	塩,こしょう,赤ワイン,ウスターソース,★カレールー(フレック)	
	白菜と豚肉のスープ		ぶた肉		にんじん,ほうれんそう	はくさい,もやし	パンに、はさんで食べよう	しょうゆ,塩,こしょう,酒,がらスープ(ホウキ科&科)	
	ヨーグルト			ソフールヨーグルト(*乳)					
28 木	ご飯					米			
	白身魚のフライ	○	★白身魚フライ(ホキ)				白絞油		
	しらあえ		とうふ,みそ		ほうれんそう	キャバツ,もやし		すりごま,ねりごま	みりん
	豚汁		ぶた肉,みそ	にんじん,ねぎ	しょうが,ごぼう,はくさい,だいこん,玉ねぎ	さつまいも,こんにゃく	サラダ油	酒	
29 金	食パン						★食パン		
	イチゴジャム				いちごジャム				
	豚肉のさがみかんソテー	○	ぶた肉		玉ねぎ,もやし,にんにく,みかんジュース,みかんジャム	かたくり粉		酒,塩,こしょう,赤ワイン,ケチャップ	
	温野菜のサラダ		ゆで大豆	にんじん,ブロッコリー	スライスれんこん	じゃがいも		和風ドレッシング(ゆずしょうゆ)	
	レタスとトマトのスープ		とり肉	トマト	レタス,玉ねぎ,しめじ			しょうゆ,白ワイン,塩,こしょう,がらスープ(科)	

【食物アレルギーに関すること】

- ※ 食物アレルギー等に対応が必要な場合は、毎回、献立表を確認してください。
- ※ *印は、特定原材料(8品目)(えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、そば、落花生(ピーナッツ))について表示しています。
- ※ パンは、小麦、乳を含みます。調味料以外の小麦を含む食品には、★印が付いています。
- ※ 食品名からアレルギーとわかる食品については、*印を省略しています。
- ※ そば、落花生、キウイフルーツは、給食で使用しません。
- ※ 令和5年9月、10月は、鶏卵とえび・かに(甲殻類)は使用しません。