



9月のきゅうしよくこんだてひょう



日	よ	牛乳	こんだてめい		おもな食材とそのはたらき						栄養価(えいようか)					
			主食	おかず(主菜・副菜) *デザート	血・肉・骨をつくる		体の調子を整える		熱・力のもとになる		エネルギー	たんぱく質	脂質	シカルム	鉄	塩分
ち	び	乳			たんぱく	ミネラル	カロテン	ビタミンC	たんすい	しぼう	kcal	g	g	mg	mg	g
2	金	○	まーぼどうふどん 麻婆豆腐丼	はるさめ 春雨サラダ 炒り大豆 バナナ	とうふ、ぶたにく、だいず、ハム	ぎゅうにゅう	にんじん、にら	ほししいたけ、なごねぎ、しょうが、にんにく、きゅうり、もやし、キャベツ、バナナ	こめ、むぎ、さとう、かたくりこ、はるさめ	さらだゆ、ごまあぶら	661	25.5	17.6	322	2.5	2.6
2学期の給食が始まります!!																
5	月	○	ごはん	じゃが芋のそぼろ煮 ひじきとツナのサラダ 冷奴 *梨	とうふ、とり、くツナ	ぎゅうにゅう	にんじん、さやいんげん	たまねぎ、ほししいたけ、きゅうり、もやし	こめ、むぎ、じゃがいも、さとう	サラダゆ、ごまあぶら、ごま	631	22.8	17.0	327	2.7	2.0
さっぱりとした冷奴です																
6	火	○	黒豆 ごはん	いなだの照り焼き 豆腐とわかめのサラダ うずら卵のすまし汁 *ぶどう	きろだいず、いなだ、とうふ、ツナ、とり、く、うずらたまご	ぎゅうにゅう	にんじん、ごま、つな	きゅうり、だいこん、なごねぎ、みずな、ぶどう	こめ、むぎ、さとう、ふ	サラダゆ、ごまあぶら	666	30.8	25.5	345	3.4	2.8
今日は96で黒豆の日です																
7	水	○	残菜0デー キムチチャーハン	あま、えびのから揚げ 中華風ソース* 小魚ナッツ *ヨーグルト	ぶたにく、えび、たまご	ぎゅうにゅう	にんじん、ピーマン、ちんげん、さい	はくさい、キムチ、なごねぎ、しょうが、にんにく、コーン	こめ、むぎ、かたくりこ	ごまあぶら、ごま、サラダゆ、キャベツ	623	26.1	19.3	441	2.1	2.9
2学期最初の残菜ゼロデーです																
8	木	○	中華丼 中華丼	ごぼうサラダ 小魚ナッツ *梨	ぶたにく、イカ、えび、うずら、たまご、ツナ	ぎゅうにゅう	にんじん、チンゲンサイ	たまねぎ、なごねぎ、ほししいたけ、やぐろ、しょうが、にんにく、ごぼう、きゅうり、キャベツ、コーン	こめ、むぎ、かたくりこ	サラダゆ、ごまあぶら、ねりごま、ごまアーモンド	633	26.8	18.4	404	2.5	2.7
やさしいビタミンたっぷりの中華丼です																
9	金	○	重陽の節句 ごはん	さば、みそ、に、まぐさ、あ、か、あ、さ、あ、え 鯖の味噌煮 菊花和え 芋の子汁 ミルメークコーヒー	さば、とり、く、とうふ	ぎゅうにゅう	ごま、つな、にん、じん	なごねぎ、しょうが、オレンジ、もやし、きく、のり、ゆず、ごぼ、う、だい、こん	こめ、むぎ、さとう、さい、い、も、こん、に、やく		633	27.5	17.2	392	4.3	3.3
重陽の節句は菊の節句ともいいます																
12	月	○	十五夜 里芋ごはん	さけ、つ、あ、じ、る 鮭の漬け焼き たぬき汁 小魚ナッツ *月見団子(ずんだ)	さけ、ぎつ、ま、あ、げ、あ、ぶ、ら、あ、げ	ぎゅうにゅう	にんじん	えだ、ま、め、だ、い、こ、な、ご、ね、ぎ、え、の、き、た、け、し、ょう、が	こめ、さい、い、も、じ、ょう、し、ん、こ、さ、とう、こん、に、やく、か、た、くり、こ	アーモンド	636	30.0	15.4	332	2.3	2.4
十五夜は秋の作物の収穫祭でもあります。																
13	火	○	ピピンバ	かんこくふうみ、そし、る 韓国風味噌汁 炒り大豆 *梨	ぶたにく、とうふ、だいず	ぎゅうにゅう	ほう、れん、そう、にん、じん、にら	ぜん、まい、な、ご、ね、ぎ、にん、に、く、し、ょう、が、だ、い、ず、も、やし、き、り、ほ、し、し、だ、い、こん、だ、い、こん、え、の、き、た、け、な、し	こめ、むぎ、さ、とう、こん、に、やく	ごまあぶら、ごま	631	24.7	18.4	348	3.0	2.5
人気のピピンバです																
14	水	○	残菜0デー ホットサンド	トマトシチュー コールスローサラダ *ゴールデンキウイ	ハム、とり、く	ぎゅうにゅう	にんじん、トマト、さやいんげん	キャベツ、たまねぎ、にんにく、コーン、きゅうり、キウイ、フルーツ	パン、じゃがいも、さとう	サラダゆ、マヨネーズ	628	24.7	22.9	430	1.5	3.6
ハムとキャベツのホットサンドです																
15	木	○	ひじきごはん	銭フライ もやしときゅうりのサラダ 大根のみそ汁 *ぶどう	ぶたにく、おから、たまご、ハム、あ、い、ら、あ、げ	ぎゅうにゅう	にんじん、ごま、つな	ほししいたけ、グリーンピース、たまねぎ、もやし、きゅうり、キャベツ、だいこん、えのき、たけ、なごねぎ、ぶどう	こめ、むぎ、こん、に、やく、さ、とう、じゃがいも、さ、とう、むぎ、こ、パン、こ	サラダゆ、ごまあぶら、ら、い、ゆ	644	20.5	22.7	345	3.3	3.4
銭フライは小判の形をした埼玉県料理です。																
16	金	○	ターメリック ライス	チリコンカン カリカリポテトサラダ 小魚 *梨	ぶたにく、だい、い、ず、れん、ズ、ま、め	ぎゅうにゅう	にんじん、トマ、ト	たまねぎ、しょうが、にんにく、グリーン、ピース、きゅうり、キャベツ、もやし、なし	こめ、むぎ、こ、むぎ、こ、じゃがいも、さ、とう	バター、サ、ラ、ダ、油	686	26.1	20.5	366	3.8	1.7
千切りにして揚げたジャガイモがカリカリおいしいサラダです																
20	火	○	きのこの 和風スパゲティ	イカのマリネサラダ 小魚ナッツ *米粉のスコーン	ベーコン、イ、カ	ぎゅうにゅう	にんじん	なし、め、し、え、の、き、た、け、エ、リ、ン、ジ、た、ま、ね、ぎ、にん、に、く、き、ゅう、り、キャ、ベ、ツ	こめ、こ、む、ぎ、こ、さ、とう	サラダゆ、ごま、アー、モ、ン、ド	632	25.2	22.9	401	2.4	2.5
きのこの旨みたっぷりのスパゲティです																
21	水	○	残菜0デー ごはん	さんまのかば焼き かつお和え かきたま汁 *りんご	さんま、かつお、ぶ、し、と、う、ふ、たまご	ぎゅうにゅう	にんじん	オレンジ、しょうが、キャベツ、きゅうり、うも、し、う、め、み、ず、な、な、ご、ね、ぎ、りん、ご	こめ、むぎ、こ、むぎ、こ、さ、とう、か、た、くり、こ	サラダゆ、ごま	694	26.3	26.6	323	2.3	2.2
かばやきの甘辛のタレで魚も食べやすくなっています																
22	木	○	ごはん	鶏肉の南蛮煮 おかか和え アサリの佃煮 *ブルー	とりにく、なん、ぼ、ん、に、あ、さ、り、な、ま、あ、げ、かつお、ぶ、し	ぎゅうにゅう	にんじん、さやいんげん、ほう、れん、そう	ごぼう、たけのこ、もやし、キャベツ、ブルー	こめ、むぎ、じゃがいも、こん、に、やく、さ、とう	サラダゆ	622	22.2	14.7	346	4.1	2.2
今が旬の生ブルーです																
26	月	○	ごはん	い、は、ー、と、ナ、ツ、の、揚、げ、煮、も、やし、と、に、ら、の、ナ、ム、は、る、さ、め、たまご 春雨と卵のスープ *ドライブルー	と、り、レ、ー、バ、ー、ベー、コン、たまご	ぎゅうにゅう	ピー、マ、ン、に、ら、にん、じん、ご、ま、つ、な	し、ょう、が、も、やし、た、け、の、こ、ほ、し、しい、た、け、な、ご、ね、ぎ、ト、ラ、イ、ブ、ルー	こめ、むぎ、じゃがいも、さ、とう、は、る、さ、め、か、た、くり、こ	サラダゆ、カ、シ、ュー、ナ、ツ、ご、ま、ご、ま、あ、ぶ、ら	709	26.1	22.7	310	5.3	2.5
ブルーを乾燥させるとドライブルーになります																
27	火	○	わかめ ごはん	煮豚 野菜のゴマ酢和え きゅうりとツナのスープ *ぶどう	ぶたにく、ツ、な、たまご	ぎゅうにゅう	にんじん	し、ょう、が、た、ま、ね、ぎ、りん、ご、キャ、ベ、ツ、み、ず、な、も、やし、き、ゅう、り、な、ご、ね、ぎ、ぶ、どう	こめ、むぎ、さ、とう、か、た、くり、こ	ごま	646	28.6	18.8	353	2.4	3.2
やわらかく煮た煮豚です																
28	水	○	残菜0デー ドライカレーライス	コーンポテト *みかん	ぶたにく、ひ、よ、こ、ま、め、レ、ン、ズ、ま、め	ぎゅうにゅう	にんじん、ピー、マ、ン、パ、セ、リ	たまねぎ、ほし、ぶ、どう、にん、に、く、し、ょう、が、コーン、み、か、ん	こめ、むぎ、こ、むぎ、こ、さ、とう、じゃがいも	くるみ、サ、ラ、ダ、ゆ、パ、ター	699	24.7	20.1	300	2.5	1.8
今月のカレーはひき肉のドライカレーです																
29	木	○	黒糖パン	ポテトのミートソース焼き ビーンズサラダ 野菜スープ	ぶたにく、だ、い、ず、えん、ど、う、ま、め、ひ、よ、こ、ま、め、と、り、く	ぎゅうにゅう	にんじん、トマ、ト、あ、か、ピー、マ、ン	たまねぎ、にんにく、しょうが、キャベツ、きゅうり、セロリ、コーン	パン、じゃがいも、こむぎ、こ	バター、サ、ラ、ダ、油	682	29.9	22.7	459	2.1	3.9
たっぷりのじゃがいもにミートソースをのせて焼きました																
30	金	○	かみかみ献立 焼きうどん	ししゃものゴマ焼き 豆腐のひら辛スープ *ハニーピーナッツ	ぶたにく、あ、ぶ、ら、あ、げ、く、わ、かつお、ぶ、し、と、う、ふ、ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん、チン、ゲ、ン、サイ	ほししいたけ、キャ、ベ、ツ、た、ま、ね、ぎ、も、やし、し、ょう、が、にん、に、く、だ、い、ず、も、やし、ご、ぼ、う、な、ご、ね、ぎ	うどん、こ、む、ぎ、こ	サラダゆ、ごま、ら、っ、か、せ、い	614	35.7	30.1	580	3.4	4.1
ごまがぎっしりついたゴマ焼きです																

* 食材入荷の都合等により献立・使用食材の変更をすることがあります。ご了承ください。

* 給食のごはんは、全て我孫子市内で作られたお米を使用しています。

今月の平均栄養価	651	###	###	375	2.9	2.8
文部科学省基準 栄養価(中学年)	660	20 (13~28)	18 ~	350	3.0	2.5 未