



令和7年

8・9月 枚方市 中学校給食 献立表



枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

月	火	水	木	金
<p>★ 星マークの日はアレルギー対応食があります。</p> <p>ランチボックスの色を変え、食札を貼って提供します。</p> <p>※申込には、申請書と学校生活管理指導表の提出が必要です。</p>	<p>8/26 ①夏バテ防止!苦さもふきとぶ夏カレー</p> <p>②海藻サラダ ③フルーツポンチ</p> <p>■ご飯 ■牛乳</p> <p>★アレルギー対応あり</p> <p>○エネルギー 802kcal ○たんぱく質 25.3g ○脂質 21.2%</p>	<p>27 ①焼き魚(鮭)</p> <p>②小松菜の炒め物 ③揚げかぼちゃの旨煮</p> <p>④呉汁 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 814kcal ○たんぱく質 40.4g ○脂質 26.4%</p>	<p>28 ①鶏肉の照り焼き</p> <p>②春雨の炒め物 ③チンゲン菜の煮びたし</p> <p>④そぼろ煮 ⑤ミルメーク ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 802kcal ○たんぱく質 38.6g ○脂質 19.1%</p>	<p>29 ①ちくわの磯辺揚げ</p> <p>②ゴーヤのソテー ③牛肉となすの炒め物</p> <p>④すまし汁 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 799kcal ○たんぱく質 32.7g ○脂質 29.5%</p>
	<p>9/1 ①いわしの生姜煮</p> <p>②切干大根の煮物 ③キャベツの塩昆布炒め</p> <p>④豚汁 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 784kcal ○たんぱく質 32.3g ○脂質 26.6%</p>	<p>2 ①ハンバーグ</p> <p>②チンゲン菜のソテー ③ササミと彩り野菜のカレー炒め</p> <p>④レタススープ ⑤スライスチーズ ■コッペパン ■牛乳</p> <p>★アレルギー対応あり</p> <p>○エネルギー 845kcal ○たんぱく質 38.1g ○脂質 33.2%</p>	<p>3 ①アジフライ(米粉)</p> <p>②エリンギの炒め物 ③じゃこ入りきんぴら</p> <p>④磯煮 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 835kcal ○たんぱく質 36.4g ○脂質 23.6%</p>	<p>4 ①チンジャオロース</p> <p>②しゅうまい ③きゅうりともやしの中華サラダ</p> <p>④ミニゼリー(ぶどう・もも) ■ご飯 ■牛乳</p> <p>★アレルギー対応あり</p> <p>○エネルギー 808kcal ○たんぱく質 33.8g ○脂質 26.1%</p>
<p>8 ①千草焼き</p> <p>②人参シリシリ ③夏野菜の炒め物</p> <p>④関東煮 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>★アレルギー対応あり</p> <p>○エネルギー 809kcal ○たんぱく質 38.0g ○脂質 25.8%</p>	<p>9 ①鮭ときのこの揚げびたし</p> <p>②菊花和え ③なすの甘酒みそ汁</p> <p>■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 802kcal ○たんぱく質 37.7g ○脂質 24.2%</p>	<p>10 ①肉だんごの照り焼きソース</p> <p>②ピーマンのソテー ③チンゲン菜のオイスターソース炒め</p> <p>④ミネストローネ ■ご飯 ■飲むヨーグルト</p> <p>○エネルギー 793kcal ○たんぱく質 29.6g ○脂質 16.9%</p>	<p>11 ①ししゃも</p> <p>②いかじゃがのにんにく炒め ③小松菜のごま炒め</p> <p>④肉豆腐 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 798kcal ○たんぱく質 40.1g ○脂質 27.1%</p>	<p>12 ①鶏肉のレモン漬け</p> <p>②豆苗の炒め物 ③キャベツの塩こうじ炒め</p> <p>④スープ煮 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 797kcal ○たんぱく質 34.6g ○脂質 23.6%</p>
<p>就学援助費を申請される皆様</p> <p>令和7年度の就学援助費の支給が決定されるまでは、事前入金が必要です。</p> <p>支給が決定されましたら、注文された分の給食費を返金いたします。</p>	<p>16 ①夏野菜のキーマカレー</p> <p>②かぼちゃサラダ ③福神和え</p> <p>■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 855kcal ○たんぱく質 29.2g ○脂質 26.7%</p>	<p>17 ①白身魚の野菜あんかけ</p> <p>②クープイリチ ③豆乳みそ汁</p> <p>④野菜ふりかけ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 814kcal ○たんぱく質 36.1g ○脂質 25.8%</p>	<p>18 ①豚肉の生姜焼き</p> <p>②ボイル野菜 ③ツナとキャベツの炒め物</p> <p>④春雨スープ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 800kcal ○たんぱく質 34.9g ○脂質 27.8%</p>	<p>19 ①鯖の柚子みそかけ</p> <p>②チンゲン菜のおかか炒め ③里芋とうずらの煮物</p> <p>④もずくのすまし汁 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>★アレルギー対応あり</p> <p>○エネルギー 786kcal ○たんぱく質 38.4g ○脂質 23.4%</p>
	<p>22 ①きびなごの南蛮漬け</p> <p>②なすのごま和え ③ちゃんこ</p> <p>■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 799kcal ○たんぱく質 34.0g ○脂質 23.9%</p>	<p>24 ①赤魚のトマトソース</p> <p>②きのこソテー ③カラフルソテー</p> <p>④かぼちゃスープ ■黒糖パン ■牛乳</p> <p>★アレルギー対応あり</p> <p>○エネルギー 854kcal ○たんぱく質 39.7g ○脂質 28.0%</p>	<p>25 ①酢豚</p> <p>②ピーマン炒め ③キャベツのスープ</p> <p>■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 793kcal ○たんぱく質 32.5g ○脂質 24.2%</p>	<p>26 ①さんまの梅煮</p> <p>②うの花の炒り煮 ③小松菜の煮びたし</p> <p>④みそおでん ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 809kcal ○たんぱく質 39.5g ○脂質 22.5%</p>
<p>29 ①親子丼</p> <p>②ごぼうサラダ ③フルーツミックス</p> <p>■ご飯 ■牛乳</p> <p>★アレルギー対応あり</p> <p>○エネルギー 815kcal ○たんぱく質 35.8g ○脂質 23.9%</p>	<p>30 ①かつおのごまがらめ</p> <p>②たけのこの煮物 ③チンゲン菜とじゃこの炒め物</p> <p>④いも煮 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 847kcal ○たんぱく質 43.1g ○脂質 25.6%</p>	<p>インターネット予約は、8月分・9月分それぞれの確定ボタンを押してください</p> <p>※8/5(火)～8(金)は、システムメンテナンスのため予約サイトの利用・閲覧ができません。</p> <p>マークシート予約は、同じ用紙で、8月分・9月分をどちらも塗りつぶして提出してください。</p>		
<p>8・9月分の予約について 8・9月分それぞれの予約が必要です。</p> <p>★インターネット予約：7月1日(火)～8月17日(日)</p> <p>★マークシート予約(学校へ提出)：7月1日(火)～7月31日(木)</p> <p>※自動予約(在校時一括予約)を申込みされた方も、事前入金が必要です。</p> <p>残高を確認の上、入金をお願いします。</p> <p>入金の期限は、8月17日(日)です。</p> <p>予約注文は こちらから!</p>				

<アレルギー対応献立>

※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみを使用していません。

<p>8/26 ①夏バテ防止!苦さもふきとぶ夏カレー(米粉)</p> <p>②海藻サラダ ③フルーツポンチ</p> <p>■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 776kcal ○たんぱく質 26.7g ○脂質 18.0%</p>	<p>9/2 ①ハンバーグ</p> <p>②チンゲン菜のソテー ③ササミと彩り野菜のカレー炒め</p> <p>④レタススープ ⑤紫芋チップス ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 796kcal ○たんぱく質 30.5g ○脂質 25.4%</p>	<p>4 ①チンジャオロース</p> <p>②おさかなナゲット ③きゅうりともやしの中華サラダ</p> <p>④ミニゼリー(ぶどう・もも) ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 865kcal ○たんぱく質 31.7g ○脂質 29.5%</p>	<p>8 ①ポークウイナー</p> <p>②人参シリシリ ③夏野菜の炒め物</p> <p>④関東煮 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 837kcal ○たんぱく質 36.3g ○脂質 30.4%</p>	<p>19 ①鯖の柚子みそかけ</p> <p>②チンゲン菜のおかか炒め ③里芋と鶏肉の煮物</p> <p>④もずくのすまし汁 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 38.0g ○脂質 21.3%</p>	
<p>24 ①赤魚のトマトソース</p> <p>②きのこソテー ③カラフルソテー</p> <p>④かぼちゃスープ(豆乳) ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 783kcal ○たんぱく質 35.8g ○脂質 23.7%</p>	<p>29 ①鶏丼</p> <p>②ごぼうサラダ ③フルーツミックス</p> <p>■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 34.0g ○脂質 21.3%</p>	<p>第6回枚方市学校給食コンテスト入賞作品</p> <p><夏バテ防止!苦さもふきとぶ夏カレー> (8月26日)</p> <p>★生徒のアピールポイント★ 入賞 長尾西中学校</p> <p>ゴーヤの苦みなどがきらいな人にとって、このカレーは絶対に克服できると思うので、ぜひ作って食べてほしいです!</p>			<p><ササミと彩り野菜のカレー炒め> (9月2日)</p> <p>★生徒のアピールポイント★ 入賞 杉中学校</p> <p>きらいな野菜も好きな野菜も小さく切ること、おいしく食べられるようにしました。</p>

令和7年8・9月 使用食材一覧・アレルギー情報



8月26日(火) ご飯・牛乳 ①夏バテ防止苦さむきと夏カレー:鶏肉もも、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、ゴーヤ、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、ひまわり油、バター、焙煎小麦粉、塩、こしょう、オニオンペースト、ひまわり油、りんごピューレ、赤ワイン、とりからスープ、チャツネ ②海藻サラダ:ポレスラム、キャベツ、人参、ホールコーン、海藻ミックス、ごまドレッシング ③フルーツポンチ:みかん缶、バナナ、三色ゼリー ▼アレルギー情報▼ ①小麦、乳、りんご、鶏肉 ②豚肉、大豆、ごま ③りんご	27日(水) ご飯・牛乳 ①焼き魚(鮭):鮭、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉 ②小松菜の炒め物:玉葱、人参、小松菜、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③揚げかぼちゃの旨煮:かぼちゃ、揚げ油、牛肉、青葱、さとう、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油 ④臭汗:うす揚げ、玉葱、冷凍豆腐、青葱、大豆ペースト、みそ、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①さけ ③牛肉 ④さば、大豆	28日(木) ご飯・牛乳 ①鶏肉の照り焼き:鶏肉もも、塩、こしょう、こいくち醤油、みりん、さとう ②春雨の炒め物:焼豚、人参、緑豆春雨、ピーマン、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ③チンゲン菜の煮びたし:さつまあげ、チンゲンサイ、キャベツ、人参、さとう、みりん、うす揚げ油、削り節 ④そば煮:豚ミンチ肉、玉葱、人参、じゃがいも、すりみだんご、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、料理酒、澱粉、削り節 ⑤ミルメーク:ミルメーク ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②豚肉 ③さば ④さば、豚肉	29日(金) ご飯・牛乳 ①ちくわの磯辺揚げ:ちくわ、あおさ粉、米粉、塩、揚げ油 ②ゴーヤのソテー:ツナフレーク、ゴーヤ、小豆もやし、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③牛肉となすの炒め物:牛肉、なす、玉葱、人参、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ④すまし汁:糸かまぼこ、人参、冷凍豆腐、湯葉、青葱、うす揚げ油、こいくち醤油、塩、削り節、出し昆布 ▼アレルギー情報▼ ②大豆 ③牛肉 ④さば、大豆	
9月1日(月) ご飯・牛乳 ①わかしの生姜煮:わかし生姜煮 ②切干大根の煮物:ちくわ、切干大根、人参、みりん、さとう、こいくち醤油 ③キャベツの塩昆布炒め:焼豚、キャベツ、小松菜、人参、塩、こしょう、塩昆布、うす揚げ油、ひまわり油 ④豚汁:豚肉、うす揚げ、玉葱、じゃがいも、冷凍豆腐、青葱、みそ、削り節 ▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば、豚肉、大豆	2日(火) コッペパン・牛乳 ①ハンバーグ:チキンハンバーグ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう ②チンゲン菜のソテー:玉葱、人参、チンゲンサイ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③ササミと彩野菜のカレー炒め:ささみフレーク、人参、玉葱、パプリカ(赤)、しめじ、ピーマン、ホールコーン、塩、こしょう、こいくち醤油、さとう、料理酒、みりん、カレー粉、澱粉、ひまわり油 ④レタススープ:ベーコン、人参、玉葱、レタス、うす揚げ油、塩、こしょう、とりからスープ、豚骨スープ ⑤スライスチーズ:スライスチーズ ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③鶏肉 ④鶏肉、豚肉 ⑤乳 ■コッペパン:小麦、乳	3日(水) ご飯・牛乳 ①アジフライ(米粉):おひこ米粉、揚げ油、ウスターソース、濃厚ソース、さとう ②エリンギの炒め物:エリンギ、玉葱、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③じゃこ入りきんぴら:ちりめんじゃこ、こぼろ、人参、ちくわ、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ④磯煮:鶏肉もも、人参、じゃがいも、一口厚揚げ、すりみだんご、板こんにゃく、むき枝豆、ひき、さとう、こいくち醤油、削り節 ▼アレルギー情報▼ ④さば、鶏肉、大豆	4日(木) ご飯・牛乳 ①チンジャオロース:豚肉かたロース、ピーマン、パプリカ(赤)、玉葱、たけのこ、土生姜、塩、こしょう、料理酒、オイスターソース、こいくち醤油、さとう、澱粉、ひまわり油 ②しゅうまい:しゅうまい、さとう、米粉、こいくち醤油 ③きゅうりともやしの中華サラダ:焼豚、きゅうり、人参、緑豆もやし、ごま、こいくち醤油、さとう、米粉、ごま油 ④ミニゼリー:ミニゼリーゼリー、ミニももゼリー ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②小麦、豚肉、大豆 ③豚肉、ごま ④もも	5日(金) ご飯・牛乳 ①焼き魚(ほっけ):ほっけ ②金時豆:金時豆、さとう、こいくち醤油 ③野菜炒め:ロース/ム、人参、玉葱、キャベツ、ピーマン、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④かぼちゃのみそ汁:うす揚げ、かぼちゃ、玉葱、えのきたけ、青葱、わかめ、みそ、削り節 ▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば、大豆
8日(月) ご飯・牛乳 ①千草焼き:卵、糸かまぼこ、ひき、青葱、うす揚げ油、さとう、塩 ②人参シソ汁:ツナフレーク、玉葱、人参、塩、こしょう、料理酒、うす揚げ油、ひまわり油 ③夏野菜の炒め物:焼豚、キャベツ、ピーマン、パプリカ(黄)、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ④関東煮:鶏肉もも、人参、一口厚揚げ、一口こぼろ、じゃがいも、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①卵 ③豚肉 ④さば、鶏肉、大豆	9日(火) ご飯・牛乳 ①鮭ときのこ揚げ:鮭、塩、こしょう、料理酒、澱粉、揚げ油、人参、玉葱、しめじ、えのきたけ、青葱、こいくち醤油、さとう、みりん、削り節 ②菊花和え:ちくわ、小松菜、緑豆もやし、食用菊、うす揚げ油、さとう、削り節 ③なすの甘酒みそ汁:うす揚げ、なす、冷凍豆腐、青葱、みそ、甘酒、うす揚げ油、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①さけ、さば ②さば ③さば、大豆	10日(水) ご飯・飲むヨーグルト ①肉だんごの照り焼きソース:肉だんご、こいくち醤油、みりん、さとう、料理酒、澱粉 ②ピーマンのソテー:ポレスラム、人参、ホールコーン、ピーマン、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③チンゲン菜のオイスターソース炒め:焼豚、人参、玉葱、たけのこ、チンゲンサイ、こいくち醤油、オイスターソース、塩、こしょう、ひまわり油 ④ミネストローネ:ベーコン、人参、玉葱、じゃがいも、キャベツ、ダイストマト缶、トマトケチャップ、赤ワイン、とりからスープ、豚骨スープ、塩、こしょう、うす揚げ油 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉 ②豚肉 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉 飲むヨーグルト:乳	11日(木) ご飯・牛乳 ①ししゃも:ししゃも ②いかにのここんご炒め:いか、じゃがいも、にんにく、青葱、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③小松菜のごま炒め:小松菜、玉葱、ちくわ、人参、ごま、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ④肉豆腐:牛肉、冷凍豆腐、玉葱、糸こんにゃく、えのきたけ、青葱、みりん、料理酒、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ▼アレルギー情報▼ ②いか ③ごま ④牛肉、大豆	12日(金) ご飯・牛乳 ①鶏肉のレモン漬け:鶏肉もも、塩、こしょう、料理酒、澱粉、揚げ油、さとう、こいくち醤油、レモン果汁 ②豆腐の炒め物:人参、豆腐、緑豆もやし、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③キャベツの塩こうじ炒め:焼豚、キャベツ、人参、ピーマン、エリンギ、塩、こしょう、うす揚げ油、塩、こしょう、ひまわり油 ④スープ煮:人参、人参、玉葱、じゃがいも、ホールコーン、こいくち醤油、塩、こしょう、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③豚肉 ④さば、豚肉

NEW

9月4日 きゅうりともやしの中華サラダ

9月9日 菊花和え

16日(火) ご飯・牛乳 ①夏野菜のキーマカレー:牛ミンチ肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、ひよこ豆、ひよこ豆ペースト、なす、ズッキーニ、パプリカ(赤)、ダイストマト缶、ひまわり油、カレー粉、トマトケチャップ、ウスターソース、濃厚ソース、こいくち醤油、さとう、塩、こしょう、とりからスープ、米粉 ②かぼちゃサラダ:ロース/ム、人参、玉葱、かぼちゃ、塩、こしょう、ひまわり油、ノンエッグマヨネーズ ③福神和え:福神漬、キャベツ ▼アレルギー情報▼ ①牛肉、鶏肉 ②豚肉、大豆 ③大豆	17日(水) ご飯・牛乳 ①白身魚の野菜あんかけ:ホキ、塩、こしょう、澱粉、揚げ油、人参、玉葱、小松菜、こいくち醤油、さとう、みりん、澱粉、削り節 ②グループ:焼豚、人参、たけのこ、細切り昆布、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ③豆腐みそ汁:冬瓜、人参、一口厚揚げ、えのきたけ、青葱、大豆ペースト、豆腐、みそ、うす揚げ油、削り節 ④野菜ふりかけ:野菜と雑穀のふりかけ ▼アレルギー情報▼ ①さば ②豚肉 ③さば、大豆	18日(木) ご飯・牛乳 ①豚肉の生姜焼き:豚肉かたロース、玉葱、ピーマン、土生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、澱粉、ひまわり油 ②ポイル野菜:緑豆もやし、人参 ③ツナとキャベツの炒め物:ツナフレーク、キャベツ、人参、ホールコーン、うす揚げ油、塩、こしょう、ひまわり油 ④春雨スープ:ロース/ム、人参、玉葱、冷凍豆腐、緑豆春雨、青葱、こいくち醤油、うす揚げ油、とりからスープ、豚骨スープ、塩、こしょう ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆	19日(金) ご飯・牛乳 ①鯖の柚子みそかけ:さわら、塩、料理酒、さとう、みりん、白みそ、みそ、ゆず果汁、こいくち醤油、料理酒、澱粉 ②チンゲン菜のおかか炒め:チンゲンサイ、玉葱、人参、かつおぶし、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③里芋とうずらの煮物:鶏肉もも、里芋、一口厚揚げ、人参、にんにく、さとう、こいくち醤油、みりん、米粉、ひまわり油、削り節 ④みそおでん:鶏肉もも、人参、じゃがいも、すりみだんご、一口厚揚げ、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、みそ、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①大豆 ③卵、さば、鶏肉 ④さば
22日(月) ご飯・牛乳 ①きびなごの南蛮漬:きびなご、澱粉、揚げ油、玉葱、人参、青葱、さとう、こいくち醤油、米粉 ②なすのごま和え:なす、人参、ちくわ、すりごま、こいくち醤油、さとう、削り節 ③ちゃんこ:鶏団子、人参、キャベツ、干椎茸、一口厚揚げ、青葱、緑豆春雨、土生姜、料理酒、みりん、こいくち醤油、塩、削り節 ▼アレルギー情報▼ ②さば、ごま ③さば、鶏肉、大豆	24日(水) 黒糖パン・牛乳 ①赤魚のトマトソース:赤魚、塩、玉葱、にんにく、ダイストマト缶、トマトケチャップ、とりからスープ、シソ粉、さとう、塩、こしょう、澱粉、オリーブ油 ②きのこソテー:しめじ、エリンギ、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③カラフルソテー:カットウインナー、人参、ホールコーン、白いんげん豆、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油 ④かぼちゃスープ:ベーコン、玉葱、かぼちゃペースト、牛乳、生クリーム、パセリ、塩、こしょう、とりからスープ、米粉 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③豚肉、大豆 ④乳、鶏肉、豚肉 ■黒糖パン:小麦、乳	25日(木) ご飯・牛乳 ①酢豚:豚肉、土生姜、こいくち醤油、澱粉、揚げ油、人参、玉葱、たけのこ、ピーマン、パプリカ(黄)、パプリカ(赤)、さとう、こいくち醤油、トマトケチャップ、米粉、塩、こしょう、澱粉、ひまわり油 ②ピーマン炒め:焼豚、ピーマン、人参、チンゲンサイ、さとう、うす揚げ油、とりからスープ、ひまわり油 ③キャベツのスープ:ロース/ム、人参、玉葱、じゃがいも、キャベツ、塩、こしょう、うす揚げ油、とりからスープ、豚骨スープ ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②鶏肉、豚肉 ③鶏肉、豚肉	26日(金) ご飯・牛乳 ①さんまの梅煮:さんま梅煮 ②うの花の炒り煮:うのはな、人参、干椎茸、青葱、さとう、うす揚げ油、みりん、削り節 ③小松菜の煮びたし:ちくわ、小松菜、緑豆もやし、人参、さとう、みりん、うす揚げ油、削り節 ④みそおでん:鶏肉もも、人参、じゃがいも、すりみだんご、一口厚揚げ、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、みそ、削り節 ▼アレルギー情報▼ ②さば、大豆 ③さば ④さば、鶏肉、大豆



重陽の節句(9月9日)

別名「菊の節句」や「栗の節句」と呼ばれる、日本の五節句のひとつ。奇数は縁起の良い陽(よう)の数字とされ、中でも一番大きな陽の数である9が重なる「9月9日」を「陽が重なる(重陽)日」として、健康や長寿を祈願する日です。栗ご飯や菊酒、秋茄子を食べます。給食では、「菊花和え」「なすの甘酒みそ汁」を提供します。

<アレルギー対応献立>

8月26日(火) ご飯・牛乳 ①夏バテ防止苦さむきと夏カレー(米粉):鶏肉もも、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、ゴーヤ、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、ひまわり油、りんごピューレ、赤ワイン、とりからスープ、チャツネ、米粉 ②海藻サラダ:ポレスラム、キャベツ、人参、ホールコーン、海藻ミックス、ごまドレッシング ③フルーツポンチ:みかん缶、バナナ、三色ゼリー ▼アレルギー情報▼ ①りんご、鶏肉 ②豚肉、大豆、ごま ③りんご	9月2日(火) ご飯・牛乳 ①ハンバーグ:チキンハンバーグ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう ②チンゲン菜のソテー:玉葱、人参、チンゲンサイ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③ササミと彩野菜のカレー炒め:ささみフレーク、人参、玉葱、パプリカ(赤)、しめじ、ピーマン、ホールコーン、塩、こしょう、こいくち醤油、さとう、料理酒、みりん、カレー粉、澱粉、ひまわり油 ④レタススープ:ベーコン、人参、玉葱、レタス、うす揚げ油、塩、こしょう、とりからスープ、豚骨スープ ⑤葉野菜チヂミ:葉、もやし、チヂミ ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③鶏肉 ④鶏肉、豚肉	4日(木) ご飯・牛乳 ①チンジャオロース:豚肉かたロース、ピーマン、パプリカ(赤)、玉葱、たけのこ、土生姜、塩、こしょう、料理酒、オイスターソース、こいくち醤油、さとう、澱粉、ひまわり油 ②おさかなナゲット:おさかなナゲット、揚げ油 ③きゅうりともやしの中華サラダ:焼豚、きゅうり、人参、緑豆もやし、ごま、こいくち醤油、さとう、米粉、ごま油 ④ミニゼリー:ミニゼリーゼリー、ミニももゼリー ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③豚肉、ごま ④もも	8日(月) ご飯・牛乳 ①ポークウインナー:ポークウインナー ②人参シソ汁:ツナフレーク、玉葱、人参、塩、こしょう、料理酒、うす揚げ油、ひまわり油 ③夏野菜の炒め物:焼豚、キャベツ、ピーマン、パプリカ(黄)、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ④関東煮:鶏肉もも、人参、一口厚揚げ、一口こぼろ、じゃがいも、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③豚肉 ④さば、鶏肉、大豆	19日(金) ご飯・牛乳 ①鯖の柚子みそかけ:さわら、塩、料理酒、さとう、みりん、白みそ、みそ、ゆず果汁、こいくち醤油、料理酒、澱粉 ②チンゲン菜のおかか炒め:チンゲンサイ、玉葱、人参、かつおぶし、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③里芋と鶏肉の煮物:鶏肉もも、里芋、一口厚揚げ、人参、にんにく、さとう、こいくち醤油、みりん、米粉、ひまわり油、削り節 ④みそおでん:鶏肉もも、人参、じゃがいも、すりみだんご、一口厚揚げ、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、みそ、削り節、出し昆布 ▼アレルギー情報▼ ①大豆 ③さば、鶏肉、大豆 ④さば
24日(水) ご飯・牛乳 ①赤魚のトマトソース:赤魚、塩、玉葱、にんにく、ダイストマト缶、トマトケチャップ、とりからスープ、シソ粉、さとう、塩、こしょう、澱粉、オリーブ油 ②きのこソテー:しめじ、エリンギ、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③カラフルソテー:カットウインナー、人参、ホールコーン、白いんげん豆、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油 ④かぼちゃスープ(豆乳):ベーコン、玉葱、かぼちゃペースト、豆乳、パセリ、塩、こしょう、とりからスープ、米粉 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③豚肉、大豆 ④鶏肉、豚肉、大豆	29日(月) ご飯・牛乳 ①かつおのごまからめ:かつお、土生姜、こいくち醤油、澱粉、揚げ油、さとう、こいくち醤油、料理酒、みりん、ごま ②たけのこの煮物:たけのこ、さとう、うす揚げ油、みりん、削り節 ③チンゲン菜とじゃこの炒め物:ちりめんじゃこ、チンゲンサイ、キャベツ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④いも煮:牛肉、うす揚げ、人参、里芋、板こんにゃく、しめじ、青葱、料理酒、塩、さとう、みりん、こいくち醤油、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①ごま ②さば ④さば、牛肉、大豆	◆アレルギー情報は、特定原材料 28品目の使用の有無を記載しています。(しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません)。 ◆揚げ油はなたね油を使用しています。 ◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。 ◆11日の「ししゃも」には、魚卵が入っています。22日の「きびなご」には、魚卵が入っていることがあります。 加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、「食品の配合割合一覧表」を用意しています。 (ホームページからダウンロード可)。 <p style="text-align: right;">配合割合一覧表はこちらから!</p>		