## たいわれたで 会和4年度8.0日

## 学校給食予定献立表

ねい	和4	4有		学校給	食予定献立表		(1) <del>'</del>		(物アレルギー対応給度) 福生市学校給食センター
		豆		主 な		働き	エネ	たん	こんだて
日	曜	乳	献立名	おもに体をつくるもとになる (あかのたべもの)	おもに体の調子を整える (みどりのたべもの)	おもにエネルギーのもとになる (きいろのたべもの)	ルギー (kcal)	ぱく質 (g)	献立メモ
30	火	0	なつやさいのカレーライス キャベツとにんじんのサラダ ぶどう(2つぶ)	ぶたにくだいず ぶたレバー レンズまめ だいずいんりょう	にんにくしょうが たまねぎ りんご トマト かぼちゃ なす キャベツ にんじん きゅうり コーン ぶどう	こめ むぎ あぶら じゃがいも さとう	627		プログネン(防災の日) これからの時期は台風が発生 しやすくなります。災害への備
31	水	⊐	こめこスライスパン ほうれんそうのとうにゅうクリームスープ あじのトマトソース フルーツしらたま 「ほし」のかたち	だいずいんりょう(コーヒー) ベーコン とうにゅう あじ	たまねぎ にんじん ほうれんそう にんにく トマト りんご もも ようなし	こめこパン じゃがいも あぶら こめこ オリーブあぶら さとう しらたまもち	647	21.8	たなは えを見直してみませんか? ほうさいよべい 防災食育センターではお米や みも、かましる。いれる乾燥具
1	木	0	ごはん わかめのみそしる さばのしおやき じゃがいものそぼろに	だいずいんりょう とうふ わかめ あぶらあげ みそ さば ぶたにく だいず	ほうれんそう しょうが にんじん たまねぎ さやいんげん	こめ あぶら じゃがいも さとう	585	23.9	材などを備蓄しています。当日はその備蓄の食材を使ったお味噌にも出します。
2	金	0	ごはん マーボーどうふ はるさめサラダ れいとうみかん	だいずいんりょう ぶたにく だいず みそ とうふ	しょうが にんにく ながねぎ たけのこ ほししいたけ にんじん もやし きゅうり みかん	こめ あぶら さとう でんぷん ごまあぶら はるさめ	588	24.3	味噌汁を出します。
5	月	0	ごはん だいこんとあぶらあげのみそしる ちくわのいそべあげ(1ぽん) ごぼうサラダ	だいずいんりょう あぶらあげ みそ ちくわ あおのり	だいこん こまつな ながねぎ こなちゃ ごぼう にんじん えだまめ	こめ あぶら こめこ ごま さとう ごまあぶら	587	20.9	
6	火	0	ごはん サンラータン スタミナいため フルーツあんにんどうふ	だいずいんりょう だいず とうふ とりにく ぶたにく かんてん とうにゅう	にんじん たけのこ ほししいたけ コーン ながねぎ にんにく たまねぎ キャベツ えのきたけ りんご にら もも ようなし レモン	こめ あぶら でんぷん ごま さとう	592	28.5	
7	水	0	こめこまるパン コーンポタージュ タンドリーチキン にんじんサラダ	だいずいんりょう ベーコン とうにゅう とりにく まぐろフレーク	たまねぎ コーン パセリ にんにく キャベツ にんじん きゅうり	こめこパン こめこ あぶら さとう	625	25.2	2月(金)[金)[金) ( 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
8	木	0	ごはん ぶたにくとごぼうのカレーに さわらのてりやき キャベツとえのきのおひたし	だいずいんりょう ぶたにく さわら あぶらあげ かつおぶし	ごぼう にんじん こんにゃく たけのこ さやいんげん しょうが えのきたけ キャベツ	こめ あぶら じゃがいも さとう でんぷん	587	29.2	ばれ、健康を願います。十五夜 はれ、健康を願います。十五夜 bet しゅうかく かんしゃ うつく は秋の収穫に感謝して、美しい
9	金	0	くりごはん すましじる めばるのあまからあんかけ きくい 叫さくさい のおひたし おつきみゼリー	だいずいんりょう とうふ かまぼこ めばる	にんじん えのきたけ ながねぎ ほうれんそう しょうが こまつな はくさい きく	こめ くり あぶら しらたまもち でんぷん さとう おつきみゼリー	647	22.8	けるがかます。秋の味覚に感 別とて食べましょう。 11 環境等
12	月	0	ごはん じゃがいものごまみそに じゃこサラダ フルーツとうにゅうヨーグルト	だいずいんりょう とりにく だいず みそ ちりめんじゃこ とうにゅうヨーグルト	しょうが たまねぎ にんじん こんにゃく えだまめ だいこん きゅうり りんご もも ようなし	こめ あぶら じゃがいも さとう ごま ごまあぶら	588	22.9	
13	火	0	ごはん あつあげのそぼろに いわしのこうみやき からしあえ	だいずいんりょう とりにく なまあげ いわし	しょうが たまねぎ にんじん ほししいたけ コーン えだまめ もやし こまつな	こめ あぶら さとう でんぷん ごまあぶら	609	34.7	
14	水	0	ツナおろしスパゲッティ ポテトサラダ れいとうみかん	まぐろフレーク のり だいずいんりょう	だいこん にんじん きゅうり みかん	げんまいめん オリーブあぶら さとう じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	599	18.7	にち きん 16日(金) けいろう ひ にち 【 <b>敬老の日(19日</b> )】
15	木	0	きつねごはん じゃがいもとたまねぎのみそしる ちくわのマヨネーズやき うのはなのいりに	あぶらあげ だいずいんりょう みそ わかめ ちくわ あおのり さつまあげ おから	たまねぎ えのきたけ えだまめ にんじん ほししいたけ ながねぎ さやいんげん	こめ あぶら さとう じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	587	23.1	「まごわ(は)やさしい」を対 く豆、ごま、わかめ(海藻)、野菜、魚、白いたけ(きのこ)、い
16	金	0	ごはん うちまめとだいこんのみそしる しろみざかなのあまずあんかけ ごまあえ	だいずいんりょう あぶらあげ うちまめ みそ メルルーサ わかめ	だいこん ながねぎ ほししいたけ えのきたけ にんじん もやし こまつな	こめ あぶら じゃがいも でんぷん さとう ごま	617	24.7	も〉を使います。
20 ◆	火	0	ごはん けんちんじる <b>ワニのフライ(ひろしまけんのりょうり)</b> <b>くれのにくしゃが(ひろしまけんのりょうり)</b>	だいずいんりょう あぶらあげ とうふ もうかざめ みそ ぎゅうにく	ごぼう こんにゃく にんじん ほししいたけ だいこん ながねぎ しょうが にんにく たまねぎ しらたき	こめ あぶら ごまあぶら さといも こめこ コーンフレーク さとう でんぷん じゃがいも	650	27.0	
21	水	0	こめこまるパン ポークピーンズ あじのカレーやき アーモンドサラダ ぶどう(2つぶ)	だいずいんりょう ぶたにく レンズまめ だいず あじ	にんにく セロリー たまねぎ にんじん ぶなしめじ トマト パセリ キャベツ きゅうり レモン ぶどう	こめこパン あぶら じゃがいも さとう オリーブあぶら コーンフレーク アーモンド	689	29.2	7.3
22	木	0	ごはん トックスープ すぶた きゅうりのちゅうかづけ	だいずいんりょう ぶたにく	しょうが にんじん たけのこ チンゲンサイ ながねぎ たまねぎ ピーマン きゅうり	こめ あぶら トックもち でんぷん さとう ごまあぶら	608	24.9	
26	月	0	ごはん じゃがいもとえのきのみそしる さばのやくみだれがけ こんにゃくサラダ	だいずいんりょう あぶらあげ みそ さば	えのきたけ こまつな ながねぎ しょうが こんにゃく キャベツ きゅうり にんじん	こめ じゃがいも さとう ごま でんぷん ごまあぶら	586	22.4	はつか か <b>20日(火)</b> <b>[金音の日(19日)]</b> 広島県の料理
27	火	0	ごはん さつまいものとんじる ししゃものからあげ(2ほん) かいそうサラダ	だいずいんりょう ぶたにく とうふ みそ からふとししゃも かいそうミックス	しょうが ごぼう こんにゃく にんじん だいこん ながねぎ キャベツ きゅうり たまねぎ	こめ あぶら さつまいも でんぷん さとう	629	24.0	ワニとはサメのことです。 食べ やすく味噌だれをかけたフライ
28	水	0	こめこスライスパン トマトとレンズまめのスープ とうふハンバーグデミグラスふうソース フルーツとうにゅうヨーグルト	だいずいんりょう ベーコン レンズまめ ぶたにく とうふ とうにゅう とうにゅうヨーグルト	にんにく たまねぎ にんじん トマト マッシュルーム りんご もも ようなし	こめこパン コーンフレーク あぶら さとう でんぷん	590	24.0	にします。 肉じゃが発祥の 地といわれる真では、ビーフシチューをもとに作られたため、
29	木	0	ごぼういりぶたどん はくさいとこまつなのにびたし ぶどう(2つぶ)	ぶたにく だいずいんりょう あぶらあげ	しょうが たまねぎ ごぼう しらたき にんじん はくさい こまつな ぶどう	こめ むぎ さとう	595	23.2	肉じゃがに半肉を使うのが特 った。 微です。
30	金	0	ほたてピラフ やさいスープ とりにくのとうにゅうクリームに カットゼリーポンチ	ほたて だいずいんりょう レンズまめ ウインナー とりにく とうにゅう	にんじん たまねぎ セロリー エリンギ キャベツ こまつな パセリ レモン りんご もも ようなし	こめ オリーブあぶら あぶら こめこ さとう カットゼリー(マスカット)	587	25.2	11 和食文化を 例 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (
	給食回数 22 回 × #₩の都会に上の献立を亦更することがあります。							1	
※ 材料の都合により献立を変更することがあります。					基準栄養量	650	26.8		

◎給食の実施日は学校によって異なります。

◎豆乳欄の「コ」はコーヒー豆乳です。

《問い合わせ先》

福生市学校給食センター

◆:放送原稿「いただきます」の発行日です。 : 大皿を出す料理です。



(電話) 042-551-8351

## 学校給食予定献立表

令和4年度8-9月

福生市学校給食センター な 材 料 そ 働 \* エネ ぱく質 В 曜 献立メモ 献 立 名 핒 おもに体をつくるもとになる おもに体の調子を整える おもにエネルギーのもとになる (kcal) (g) にんにく しょうが たまねぎ りんご トマト かぼちゃ なす キャベツ にんじん きゅうり コーン ぶどう 1日(木)【防災の日】 夏野菜のカレーライス ぶたにくだいず ぶたレバー レンズまめ だいずいんりょう こめ むぎ あぶらじゃがいも ベッとにんじんのサラダ 30 11/ 2N4 25.7 これからの時期は台風が発生 ぶどう(2粒) しやすくなります。災害への備 米粉スライスパン えを見直してみませんか? こめこパン じゃがいも あぶら こめこ オリーブあぶら さとう しらたまもち たまねぎ にんじん ほうれんそう ほうれん草の豆乳クリームスープ だいずいんりょう(コーヒー) 31 水 にんにく トマト りんご もも ようなし 876 27.5 防災食育センターではお米や 鯵のトマトソース 一ツ白玉 「ほし」のかたち のにんじんを さがしてみてね! 味噌. 味噌汁に入れる乾燥具 だいずいんりょう とうふ わかめ あぶらあげ みそ さば ぶたにく だいず ほうれんそう しょうが にんじん たまねぎ さやいんげん 材などを備蓄しています。当日 わかめの味噌汁 1 木 こめ あぶら じゃがいも さとう 771 31.2 鯖の塩焼き はその備蓄の食材を使ったお プランニル じゃが芋のそぼろ煮 味噌汁を出します。 二。飯 ようが にんにく ながねき ロ版 麻婆豆腐 春雨サラダ だいずいんりょう ぶたにく だいず みそ とうふ こめ あぶら さとう でんぷん ごまあぶら はるさめ とよりが にんにく ながねさ たけのこ ほししいたけ にんじん もやし きゅうり みかん 2 金 747 30.5 冷凍みかん ご飯 だいこん こまつな ながねぎ こなちゃ ごぼう にんじん えだまめ こめ あぶら こめこ ごま さとう ごまあぶら 大根と油揚げの味噌汁 ちくわの磯辺揚げ(2本) だいずいんりょう あぶらあげ みそ ちくわ あおのり 5 月 821 28.5 ごぼうサラダ ご飯 酸辣湯 にんじん たけのこ ほししいたけ だいずいんりょう だいず とうふ とりにく ぶたにく かんてん とうにゅう こめ あぶら でんぷん ごま コーン ながねぎ にんにく たまねぎ キャベツ えのきたけ 6 火 764 36.7 スタミナ炒め さとう フルーツ杏仁豆腐 こにら もも ようなし レモン 米粉丸パン だいずいんりょう ベーコン とうにゅう とりにく まぐろフレーク たまねぎ コーン パセリ にんにく キャベツ にんじん きゅうり 9日(金)【童陽の節句】 コーンポタージュ タンドリーチキン こめこパン こめこ あぶら 31.4 7 水 840 【十五夜(10日)】 こんじんサラダ 重陽の節句は菊の節句とも呼 ご飯 ごぼう にんじん こんにゃく たけのこ さやいんげん しょうが えのきたけ キャベツ 豚肉とごぼうのカレー煮 さわらの照り焼き だいずいんりょう ぶたにく さわら あぶらあげ かつおぶし こめ あぶら じゃがいも さとう でんぷん ばれ、健康を願います。十五夜 8 木 769 38.9 は秋の収穫に感謝して、美しい ャベッとえのきのおひたし 亜ご飯 月を眺めます。秋の味覚に感 にんじん えのきたけ ながねぎ ほうれんそう しょうが こまつな はくさい きく 9 すまし汁 だいずいんりょう とうふ かまぼこ めばる こめ くり あぶら しらたまもち でんぷん さとう おつきみゼリー 金 830 29.7 謝して食べましょう。 めばるの甘辛あんかけ • 菊入り白菜のおひたし お月見ゼリー だいずいんりょう とりにく だいず みそ ちりめんじゃこ とうにゅうヨーグルト しょうが たまねぎ にんじん こんにゃく えだまめ だいこん きゅうり りんご もも ようなし ご飯 じゃが芋のごま味噌煮 こめ あぶら じゃがいも さとう 12 月 760 28.8 ごま ごまあぶら フルーツ豆乳ヨーグルト しょうが たまねぎ にんじん ほししいたけ コーン えだまめ こ
取
厚揚げのそぼろ煮 だいずいんりょう とりにく こめ あぶら さとう でんぷん 13 火 779 44.1 鰯の香味焼き なまあげ いわし ごまあぶら もやしこまつな からし和え ツナおろしスパゲッティ ポテトサラダ んまいめん オリーブあぶら まぐろフレーク のり だいずいんりょう だいこん にんじん きゅうり 16日(金) 14 水 762 23.1 さとう じゃがいも ノンエッグマヨネーズ みかん 冷凍みかん 【敬老の日(19日)】 きつねご飯 あぶらあげ だいずいんりょう みそ わかめ ちくわ あおのり さつまあげ おから たまねぎ えのきたけ えだまめ にんじん ほししいたけ ながねぎ さやいんげん 「まごわ(は)やさしい (食材 じゃが芋と玉ねぎの味噌汁 こめ あぶら さとう じゃがいも ノンエッグマヨネーズ 15 木 805 31.5 ちくわのマヨネーズ焼き 〈豆、ごま、わかめ(海藻)、野 うの花の炒り煮 菜、魚、しいたけ(きのこ)、い だいずいんりょう あぶらあげ うちまめ みそ メルルーサ だいこん ながねぎ ほししいたけ えのきたけ にんじん もやし 打ち豆と大根の味噌汁 こめ あぶらじゃがいも 16 800 32.2 も〉を使います。 金 白身魚の甘酢あんかけ でんぷん さとうごま わかめ こまつな ごぼう こんにゃく にんじん ほししいたけ だいこん ながねぎ しょうが にんにく たまねぎ しらたき だいずいんりょう あぶらあげ とうふ もうかざめ みそ ぎゅうにく こめ あぶら ごまあぶら さといも こめこ コーンフレー さとう でんぷん じゃがいも 20 火 837 33.3 7二のフライ(広島県の料理) 呉の肉じゃが(広島県の料理 米粉丸パン ポークビーンズ 鯵のカレー焼き にんにく セロリー たまねぎ にんじん ぶなしめじ トマト パセリ キャベツ きゅうり レモン ぶどう めこパン あぶら じゃがいも だいずいんりょう ぶたにく レンズまめ だいず あじ 21 水 931 37.7 さとう オリーブあぶら コーンフレーク アーモンド ぶりカレー 焼さ アーモンドサラダ ぶどう(2粒) しょうが にんじん たけのこ チンゲンサイ ながねぎ たまねぎ トックスープ こめ あぶら トックもち でんぷん さとう ごまあぶら 22 木 だいずいんりょう ぶたにく 783 31.3 ピーマン きゅうり きゅうりの中華漬け ご飯 じゃが芋とえのきの味噌汁 えのきたけ こまつな ながねぎ 20日(火) こめ じゃがいも さとう ごま でんぷん ごまあぶら だいずいんりょう あぶらあげ みそ さば Ħ 26 しょうが こんにゃく キャベツ 773 29.2 鯖の薬味だれがけ 【食育の日(19日)】 きゅうり にんじん んにゃくサラダ 広島県の料理 しょうが ごぼう こんにゃく にんじん だいこん ながねぎ キャベツ きゅうり たまねぎ だいずいんりょう ぶたにく さつま芋の豚汁 こめ あぶら さつまいも でんぷん さとう ワニとはサメのことです。食べ 27 火 みそ からふとししゃも 760 28.1 ししゃものから揚げ(2本) かいそうミックス やすく味噌だれをかけたフライ 海藻サラダ 米粉スライスパン だいずいんりょう ベーコン レンズまめ ぶたにく とうふ にします。肉じゃが発祥の地と にんにく たまねぎ にんじん こめこパン コーンフレーク あぶら さとう でんぷん トマトとレンズ豆のスープ 28 27.5 水 トマト マッシュルーム りんご もも ようなし 761 いわれる呉では、ビーフシ 豆腐ハンバーグデミグラス風ソース とうにゅう とうにゅうヨーグルト ーツ豆乳ヨーグルト チューをもとに作られたため、 フルーク豆乳ューケルト ごぼう入り豚丼 白菜と小松菜の煮浸し しょうが たまねぎ ごぼう しらたき にんじん はくさい こまつな ぶどう ぶたにく だいずいんりょう 29 29.0 肉じゃがに牛肉を使うのが特 760 木 こめ むぎ さとう あぶらあげ いべこ ぶどう(2粒) 徴です。 にんじん たまねぎ セロリー エリンギ キャベツ こまつな パセリ レモン りんご もも ようなし ほたてピラフ こめ オリーブあぶら あぶら こめこ さとう カットゼリー(マスカット) ほたて だいずいんりょう レンズまめ ウインナー とりにく 野菜ス・ 30 金 760 32.1 鶏肉の豆乳クリーム者 とうにゅう カットゼリーポンチ 給食回数 22 ※ 材料の都合により献立を変更することがあります。 基準栄養量 830 34.2

◎給食の実施日は学校によって異なります。

○豆乳欄の「コ」はコーヒー豆乳です。

《問い合わせ先》

福生市学校給食センター (電話) 042-551-8351

◎給食内容や食物アレルギー等について不明な点がありましたら、学校給食センターまでお問い合わせください。 ◆:放送原稿「いただきます」の発行日です。

