Ţ	和	62	F度8·9月		及了た粉立女				福生市字校給食センター	
	naa	4	こん だて めい	主 な		働き	エネ ルギー	たん	ξ .λ.έτ	
B	曜	牛乳	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)	(kcal)	ぱく質 (g)		
29	木	0	ビーンズカレーライス こんにゃくサラダ れいとうみかん★	ぶたにく,ぶたレバー,だいず ひよこまめ,レンズまめ ぎゅうにゅう	にんにく、しょうが、たまねぎ にんじん、りんご、こんにゃく だいこん、きゅうり、みかん	こめ,むぎ,あぶら,じゃがいも こむぎこ,さとう	634	21.6	2日(月)【防災の日】 ※ 約100年前の9月1日は、関東大震災 というだきな地震が起きた日です。こ	
30	金	0	ごぼういりぶたどん じゃこサラダ ぶどうゼリー★	ぶたにくぎゅうにゅう ちりめんじゃこ	しょうが,たまねぎ,ごぼう ほししいたけ,しらたき こまつな,キャベツ,にんじん きゅうり	こめ,むぎ,あぶら,さとう ごまあぶら,ぶどうゼリー	601	24.6	の機会に、災害への備えを見直して みませんか?この日は、センターで災害時期に備蓄している食材を使ったお	
2	月	0	ごはん わかめのみそしる さばのごまだれがけ じゃがいものそぼろに	ぎゅうにゅう,とうふ,わかめ あぶらあげ,みそ さば,ぶたにく,だいず	しょうが,にんじん,たまねぎ こまつな,ほうれんそう	こめ,あぶら,さとう,ごま でんぷん,じゃがいも	627	26.1	味噌汁を出します。	
3	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	ぎゅうにゅう,とりにく,だいず とうふ,たまご,ぶたにく	にんじん.たけのこ ほししいたけながねぎ にんにくたまねぎ キャベツ,えのきたけりんご にら,レモン,パインアップル もも	こめあぶら,でんぶん,ごま さとう,あんにんどうふ	591	28.3	7.5	
4	水		ミルクパン じゃがいもとコーンのミルクスープ ハンバーグデミグラスソース ゆでせんキャベツ	コーヒーミルク,ウインナー ぎゅうにゅう,ぶたにく,とりにく たまご	にんにくたまねぎ,にんじん コーン,パセリ,マッシュルーム キャベツ	ミルクパン,あぶら,じゃがいも パンこ,さとう,でんぷん	628	31.8	<u>9日(月)</u> [重耀の節句] 「 かいか なが で、 5月5日の端午の節句と同じ五節句の	
5	木	0	ごはん のっぺいじる ぶたにくといとこんのみそいため ひじきのサラダ	ぎゅうにゅう,とうふ さつまあげ,ぶたにく,みそ あぶらあげ,ひじき	にんじん,だいこん,ながねぎ しょうが,こんにゃく,たまねぎ はくさい	こめ,あぶら,じゃがいも でんぷん,さとう,ごま ごまあぶら	582	25.5	一つで、菊の節句とも呼ばれます。菊	
6	金	0	ごもくごはん かきたまじる さけのなんばんづけ	とりにく,あぶらあげ ぎゅうにゅう,とうふ,たまご わかめ,さけ	にんじん,たけのこ ほししいたけ,えだまめ ながねぎ,たまねぎ ピーマン	こめ,あぶら,さとう,でんぷん	592	29.8	しました。 11 Place になること	
9	月	0	くいごはん とんじる とりにくのからあげ きくいいはくさいのおひたし	ぎゅうにゅう,ぶたにく あぶらあげ,とうふ,みそ とりにく	ごぼう,こんにゃく,にんじん だいこん,ながねぎ,しょうが こまつな,はくさい,きく	こめ,くり,あぶら,ごま じゃがいも,でんぷん,さとう	598	27.2	13日(金)	
10	火	0	こうやどうふのたまごとじどん だいこんときゅうりのサラダ ぶどう(2つぶ)★	ぶたにく,こうやどうふ,たまご ぎゅうにゅう	ほししいたけ,にんじん たまねぎ,えだまめ だいこん,きゅうり ぶどう	こめ,むぎ,あぶら,さとう ごまあぶら	614	26.8	(数老の日(16日)) 「 数老の日(16日) 「まごわやさしい」食材(豆、ごま、わかめ、野菜、魚、しいたけ(きのこ)、いも)	
11	水	3	きくのはな のかたちの	ベーコン,レンズまめ ぎゅうにゅう,えび,いか なまクリーム,チーズ のむヨーグルト	にんにくたまねぎ.にんじん エリンギ,パセリ,きゅうり	スパゲッティ,あぶら こむぎこ,バター,じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	679	25.1	の、野菜、魚、しいたけ(きのこ)、いも) を使います。 11 ***********************************	
12	木	0	きつねごはん さわにわん いかのねぎソースがけ ツナサラダ	あぶらあげ.ぎゅうにゅう ぶたにくいか まぐろフレーク	えだまめだいこん,にんじん えのきたけ,こまつな ながねぎ,キャベツ きゅうり,コーン	こめ,あぶら,さとう,でんぷん ごまあぶら	585	27.5	歌老の日	
13	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	ぎゅうにゅう,あぶらあげ だいず,みそ,ホキ,わかめ	だいこん,ながねぎ,にんじん ほししいたけ,えのきたけ 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	663	26.1	17日(火)(十五夜) いかいけっかいけっかいかの名月を見ながら、秋の収穫を感謝します。「生かいけっかいの。秋の収穫を感謝します。「生名月」ともかいまった。	
17	火	0	ごはん さつまいものけんちんじる ちくわのマッシュボテトやき(1ぽん) はくさいのあえもの おつきみゼリー★	ぎゅうにゅう,あぶらあげ とうふ,ちくわ,チーズ	ごぼう,ほししいたけ,にんじん だいこん,ながねぎ,はくさい きゅうり	こめ,あぶら,ごまあぶら さつまいも ノンエッグマヨネーズ じゃがいも,さとう おつきみゼリー	600	19.8	キやお月覚節子のほかに菫筆もお撰えします。けんちん光にさつま業を入れました。かわいいお月覚ゼリーもお翼しみに!	
18	水	0	しょくパン ポークビーンズ あじのカレーパンこやき アーモンドサラダ	ぎゅうにゅう,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	しょくパン,あぶら じゃがいも,さとう,パンこ アーモンド,オリーブあぶら	570	30.5	11 BAXES	
19 ♦	木	0	ごはん すったてじる(ぎふけんのりょうり) かつおのからあげ けいちゃん(ぎふけんのりょうり)	ぎゅうにゅう,ぶたにく,とうふ あぶらあげ,だいず とうにゅう,みそ,かつお とりにく	しょうが,にんじん,だいこん きくらげ,こまつな,にんにく ながねぎ,キャベツ,にら	こめ,あぶら,でんぷん ごまあぶら,さとう	615	31.5	19日(木)(食育の日) 岐阜県の料理 「すったで計」は、ゆでてすりつぶした	
20	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★	ぎゅうにゅう,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	608	25.2	大豆と野菜を加えた汁物です。 「鶏ちゃん」は鶏肉と野菜にたれを絡めて炒めたものです。	
24	火	0	ウインナーピラフ やさいスープ さけのクリームに カットゼリーポンチ	ウインナー,ぎゅうにゅう とりにく,レンズまめ,さけ なまクリーム	たまねぎ,コーン,エリンギ トマト,キャベツ,こまつな にんじん,パセリ,レモン パインアップル	こめ,とうにゅうクリームゆ あぶら,こむぎこ,さとう みかんカットゼリー カットゼリー(マスカット)	586	24.1	岐阜県	
25	水	0	あんかけやきそば やさいのあまずあえ ヨーグルト★	ぶたにく,さつまあげ うずらたまご,ぎゅうにゅう ヨーグルト	にんにく、しょうが、たまねぎ たけのこ。きくらげ、にんじん はくさい、チンゲンサイ だいこん、きゅうり	むしちゅうかめん,あぶら でんぷん,ごまあぶら,さとう	634	27.8	11 82.55	
26	木	0	ハヤシライス マセドアンサラダ	ぶたにく、ぶたレバー、だいず レンズまめ、ぎゅうにゅう まぐろフレーク	にんにく,たまねぎ,にんじん トマト,えだまめ	こめ,むぎ,あぶら,こむぎこ バター,じゃがいも,さとう	657	26.3	27日(金)[地場野菜の日]	
27	金	0	ごはん こんさいたっぷりみそしる しろみざかなのチリソースがけ こまつなとえのきののりあえ (きざみのり)	ぎゅうにゅう,とりにく あぶらあげ,とうふ,みそ メルルーサ,のり	にんじん,ごぼう,だいこん ながねぎ,にんにく,しょうが たまねぎ,えのきたけ キャベツ,こまつな	こめ,あぶら,さつまいも でんぶん,さとう	585	23.9	お味噌汁のにんじんやだいこん、のりあえのキャベッやこまつななど地場をを使用する予定です。	
30	月	0	ごはん じゃがいもとあぶらあげのみそしる ししゃものからあげ(1ぼん) きりぼしだいこんのごまマヨあえ 給食回数	ぎゅうにゅう.あぶらあげ みそ.からふとししゃも.ハム 21 回	だいこん,こまつなながねぎ きりぼしだいこん,にんじん きゅうり	こめ,あぶら,じゃがいも でんぶん,ごま,さとう ノンエッグマヨネーズ	645	21.3	9 8% A STUAR	
<u> </u>										
	※ 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									
O #		മ≢	施日は学校によって異なります。	★:片付けの時にビニール袋	9を使う料理です		// P9 1 ·	合わせ	+牛\\	

◎給食の実施日は学校によって異なります。

★:片付けの時にビニール袋を使う料理です。

○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。○牛乳欄の「コ」はコーヒーミルク、「ヨ」は飲むヨーグルトです。◆:放送原稿「いただきます」の発行日です。

《問い合わせ先》

福生市学校給食センター (電話) 042-551-8351