

平成30年度		9月こんだてひょう			大阪府立岸和田支援学校			
日	主食 きいろ	ミルク あか	こんだてめい	きいろ ねつやちからのもとなる	あか からだをつくるもと	みどり からだのちようしをととのえる	ちようみりょう	エネルギー タンパク質 脂質
6 (木)	 チキンカレー		チキンカレー やさいサラダ ゆずドレッシング	あぶら ゆずドレッシング	とりにく ハム	にんじん たまねぎ にんにく しょうが りんごピューレ キャベツ ブロッコリー にんじん とうもろこし	ケチャップ ソース カレールウ ガラだし	673 26.1 4.0
7 (金)	 ざっこくごはん		ざっこくごはん だんごじる きりぼしだいこんのごまず ブルーベリーゼリー	郷土料理 ざっこく めん さといも ごま さとう	あぶらあげ とりにく みそ	ほししいたけ ねぎ にんじん はくさい きりぼしだいこん きゅうり にんじん	かつおだし さけ しょうゆ す しょうゆ しお	645 25.0 2.2
10 (月)	 はいがごはん		さけのスタミナやき さやいんげんのごまあえ けんちんじる ソフールヨーグルト	さとう ごま さとう さといも	さけ とうふ	にんにく さやいんげん にんじん だいこん にんじん こまつな ほししいたけ ごぼう	しょうゆ みりん しょうゆ かつおだし さけ みりん しょうゆ	675 35.1 2.0
11 (火)	 はいがごはん		マーボーどうふ ちゅうかごもくスープ	ごまゆ かたくりこ さとう はるさめ かたくりこ	ぶたにく とうふ みそ とりにく	たまねぎ にんじん ねぎ にんにく しょうが たまねぎ チンゲンサイ にんじん ねぎ ほししいたけ はくさい	トウバンジャン しょうゆ かきゆ ちゅうかだし さけ	619 28.4 1.9
12 (水)	 みそぶたどんぶり		みそぶたどんぶり とりだんごスープ	さとう ごまゆ はるさめ	ぶたにく みそ とりだんご	たまねぎ にんじん ピーマン にんにく ほししいたけ だいこん にんじん はくさい しめじ とうもろこし ねぎ	しょうゆ さけ ちゅうかだし しょうゆ	618 26.1 1.7
13 (木)	 パンブキンパン		ミートボールのトマトに マリネサラダ	さとう じゃがいも さとう オリーブゆ	ミートボール ハム	たまねぎ にんじん ピーマン とうもろこし トマトかん キャベツ にんじん たまねぎ きゅうり	かうだし しお ケチャップ ソース ピューレ	714 26.7 2.9
14 (金)	 ビビンバ		ビビンバ わかめのスープ プリン(卵・乳不使用)	さとう ごまゆ ごま かたくりこ プリン(卵・乳不使用)	ぶたにく わかめ とうふ	しょうが にんにく にんじん ぜんまい きりぼしだいこん ほうれんそう にんじん チンゲンサイ	ちゅうかだし さけ コチュジャン しょうゆ ちゅうかだし さけ しょうゆ	661 25.9 1.4
18 (火)	 クレセントパン1こ		スパゲティナポリタン やさいスープ	あぶら スパゲティ じゃがいも	ベーコン ウィンナー	ピーマン たまねぎ にんじん にんにく マッシュルーム キャベツ にんじん たまねぎ とうもろこし	ワイン ケチャップ ピューレ コンソメ しお かうだし さけ しお	548 23.4 2.6

\* 献立は材料購入の都合により多少変更することがあります。

## 9月6日(木)



給食が  
はじまります!

☆給食当番の児童生徒のみなさんと、配膳を担当する先生方へ☆



給食を配膳する時は、しっかりと手洗いを  
行い清潔なエプロン、三角巾(帽子)、マスク  
を着用していますか? みんなで、もう一度見  
直してみてください。  
9月は気温・湿度ともに高く、食中毒の発  
生が多い月です。給食室でも衛生面に細心  
の注意を払っています。みなさんも衛生管理  
に気をつけて給食を配膳しましょう。

## 9月7日(金)

# 郷土料理(大分県) 「だんご汁」

「だんご汁」は、大分県を代表する郷土料理  
です。小麦粉を平たく伸ばしただんごと季節の  
野菜をたっぷり入れた汁です。  
昔、米不足のため、小麦粉が代わりに使われ  
ることが多く、いろいろな形にして食べられてい  
ました。

大分県

平成30年度

# 生活リズムをととのえよう

日	主食 きいろ	ミルク あか	こんだてめい	きいろ ねつやちからのもとになる	あか からだをつくるもと	みどり からだのちょうしをととのえる	ちょうみりょう	エネルギー タンパク質 脂質
19 (水)	 たにんどん		たにんどんぶり もずくじる げんきヨーグルト	さとう	ぎゅうにく たまご	たまねぎ にんじん さやいんげん ほししいたけ えのきだけ にんじん みつば	かつおだし みりん しょうゆ さけ かつおこんぶだし しょうゆ しお さけ	527 20.8 2.4
20 (木)	 しよくぱん		とりとさつまいものカレーに ゴーヤチップス いちごジャム	さつまいも さとう	とりにく	たまねぎ にんじん にんにく しめじ ねぎ トマトかん しょうが にがうり	コンソメ カレー ソース しお	547 22.0 2.1
21 (金)	 ハムピラフ		ハムピラフ コールスローサラダ パンプキンポタージュ ごまドレッシング		ハム	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース キャベツ にんじん とうもろこし さやいんげん ベーコン ぎゅうにゅう	コンソメ しお しお かうだし コンソメ コーンクリーム スープのもと しお	640 23.6 2.9
25 (火)	 さといもごはん		さといもごはん あかうおのみそづけ よしのじる おつきみデザート(乳・卵不使用)	さといも	あぶらあげ	にんじん	かつおだし さけ しょうゆ しお かつおこんぶだし しょうゆ みりん	603 29.4 1.9
26 (水)	 ぶたにくとなすのピリカラどん		ぶたにくとなすのピリカラどんぶり とうがんのスープ	はるさめ ごまゆ さとう かたくりこ	ぶたにく	なす たまねぎ にんじん ねぎ しょうが にんにく とうがん ほししいたけ にんじん こまつな しょうが	ちゅうかだし さけ しょうゆ トウバンジャン かうだし さけ しお しょうゆ	577 26.0 1.5
27 (木)	 アップルパン		とりからあげ そえやさい しるビーフン フレンチドレッシング	あぶら かたくりこ	とりにく	にんにく しょうが ブロッコリー とうもろこし にんじん たまねぎ ねぎ しょうが たけのこ ほししいたけ チンゲンサイ	さけ しょうゆ さとう しお ちゅうかだし しお しょうゆ かうだし	720 32.4 2.9
28 (金)	 はいがごはん		ぶたじゃが みょうがいりみそしる のりのつくだに	じゃがいも あぶら さとう	ぶたにく	たまねぎ にんじん ねぎ しらたき なす みょうが	かつおだし さけ しょうゆ かつおだし さけ	607 25.4 2.4

カミカミ  
メニュー

行事食

## ☆今月の加工食品の原材料について☆

日付	食品名	卵	乳	小麦	えび
6日	ゆずドレッシング	—	—	△	—
7日	ブルーベリーゼリー	—	—	—	—
8日	ソファールヨーグルト	—	○	—	—
12日	鶏だんご	—	—	—	—
13日	ミートボール	—	—	—	—
14日	プリン(卵乳不使用)	—	—	—	—
19日	げんきヨーグルト	—	○	—	—
20日	いちごジャム	—	—	—	—
21日	ごまドレッシング	—	—	△	—
24日	お月見デザート	—	—	—	—
27日	フレンチドレッシング	—	—	△	—

(△=原材料の一部に少量の小麦を含みます。)

## 9月25日(火)

### 行事食「お月見献立」

旧暦の8月15日を十五夜といって、昔から月を見る風習がありました。この日はすすきや月見だんご、さといもなどを供えます。今年十五夜は9月24日ですが、給食では、9月25日(火)に「お月見献立」を予定しています。丸いさといもを月に見立てて、ごはんといっしょに炊きます。



うさぎの形のお月見デザートもつきます。

「2学期も朝・昼・夕三食しっかり食べて、規則正しく、元気に過ごそう!! (\*^o^\*)」