

学校給食予定献立表

お血をもって
食べましょう!



献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)
9日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	13日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	65	○			526	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			530
きといもごはん	きといも	20	○			小(高)	にくどうふどん	ぎゅうにく	35	○			小(高)
つきみじる	うすあげ	10	○			603	はくさいの ポンズあえ	とうふ	40	○			600
こまつなと もやしのいために	にんじん	5	○			中・高		たまねぎ	60	○			755
つきみゼリー	ほししいたけ	1	○			731		にんじん・しろねぎ	10	○			
	うすくちしょうゆ	6	○					いとこんにやく	20	○			
	さけ・みりん		○					あぶら	1	○			
	しお	0.1	○					さとう	5	○			
	だしじる		○					しょうゆ	8	○			
	しらたまだんご	30	○					さけ・みりん	2	○			
	あおねぎ・えのきだけ	5	○					だしじる		○			
	だいこん	10	○					はくさい	40	○			
	みそ	7	○					わかめ	0.5	○			
	だしじる・だしこんぶ		○					にんじん	10	○			
	こまつな・もやし	20	○					ポンズしょうゆ	3	○			
	にんじん	10	○										
	かつおぶし	0.5	○										
	しょうゆ・さけ	2	○										
	あぶら	1.5	○										
	つきみゼリー	1個	○										
12日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	14日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			572	ぎゅうにゅう	しょうパン	50	○			558
ごはん	きのたまあじつけのり		○			小(高)	にくじゃが コロッケ	にくじゃがコロッケ	50	○			小(高)
きのたま	アジフライ	50	○			626	キャベツの カレーいため	キャベツ	40	○			604
あじつけのり	キャベツ	25	○			中・高	コーンクリーム スープ	にんじん	10	○			749
あじフライ	きりぼしだいこん	5	○			755		あぶら	1	○			
キャベツの ゆかりあえ	にんじん	10	○					カレーこ	0.1	○			
かきたまじる	ゆかり	0.5	○					こしょう	0.01	○			
	うすくちしょうゆ	0.3	○					しお	0.3	○			
	たまご	20	○					とりにく	15	○			
	とうふ	25	○					クリームコーン	30	○			
	うすあげ	8	○					たまねぎ	35	○			
	えのきだけ・しろねぎ		○					にんじん	15	○			
	うすくちしょうゆ	3	○					パセリ	0.03	○			
	みりん・しお・かたくりこ		○					ソテードオニオン		○			
	だしじる・だしこんぶ		○					あぶら	1	○			
			○					ホワイトルウ	6	○			
			○					とうにゅう	20	○			
			○					しろワイン	1	○			
			○					とりがらスープ		○			
			○					こしょう	0.03	○			

十五夜と行事食

2022年の十五夜は9月10日です。

十五夜ってなに??

- 昔の暦で8月15日の夜の事をいいます。(現在の暦では9月~10月ごろ)
- 「中秋の名月」ともいいます。
- 1年で最も月がきれいに見えます。
- 月を眺めるお月見の風習があります。
- 季節の野菜や果物などをお供えし、収穫に感謝する意味もあります。



月見団子

満月に見立てた丸い団子を15個お供えします。数や形は地域によってさまざまです



里いも料理

十五夜は前夜を「芋名月」ともいいます。里いもをお供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べる風習があります。



(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)