

令和6年度		9月分 小学校給食予定献立表(鴻巣市立鴻巣中央小学校)				鴻巣市教育委員会
日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
3 火	牛乳		牛乳			588
	ナシゴレン	米 油 ごま油	豚肉 えび	玉ねぎ にんにく ビーマン コーン にら にんにく	オイスターソース しょうゆ ケチャップ 豆板醤 塩 こしょう	
	フランクフルト		フランクフルト			25.3
	フォーのスープ	米粉めん ごま油	鶏肉	にんにく 玉ねぎ キャベツ チンゲンサイ	中華だし しょうゆ 塩 こしょう 酒	17%
4 水	梨(豊水)		梨			
	牛乳		牛乳			600
	ごはん	米				
	ホキの南蛮漬	油 砂糖 ごま ごま油	ホキでんぶん付き	しょうが にんにく にんにく ねぎ	しょうゆ 唐辛子 酢	
5 木	クロックムッシュ	食パン 小麦粉 バター	牛乳 ハム チーズ	玉ねぎ	塩 こしょう	634
	ラタトゥイユ	じゃがいも オリーブオイル	鶏肉	にんにく 玉ねぎ なす トマト スクアッシュ ビーマン 黄パプリカ にんにく	コンソメ 塩 こしょう	24.4
	ソーダブレッドゼリー	ゼリー				15%
	牛乳		牛乳			592
6 金	ブルゴキトッパ	米				
		砂糖 ごま油 ごま でんぶん	豚肉	玉ねぎ にんにく ビーマン 赤パプリカ 干しいたけ ずりおろしんご にんにく	しょうゆ 酒 コチュジャン	26.9
	チンゲン菜とあさりのスープ		鶏肉 あさり 豆腐	にんにく えのきたけ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	18%
	牛乳		牛乳			641
9 月	カレーライス	米				
		油 バター 小麦粉 じゃがいも	豚肉 スキムミルク	しょうが にんにく 玉ねぎ にんにく すりおろしんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩	20.1
	フルーツポンチ	ぶどうゼリー		パイナップル 黄桃 こんにゃく(ダイズ)レモン		13%
	牛乳		牛乳			607
10 火	塩わかめうどん	地粉うどん				
		ごま油 ごま	鶏肉 かまぼこ わかめ	にんにく キャベツ 干しいたけ ねぎ	かつおだし うすくちしょうゆ ありん 塩 こしょう	21.3
	野菜炒め	油	高野豆腐	もやし 玉ねぎ にんにく にら	スープストック 塩 こしょう	14%
	和梨のマフィン	小麦粉 砂糖 バター	牛乳	和梨	ベーキングパウダー	
11 水	牛乳		牛乳			612
	キムタクごはん	米 ごま油 ごま	豚肉	た(あん) はくさいキムチ	塩 酒 しょうゆ	
	焼きぎょうざ(低1こ・高2こ)		焼きぎょうざ			25.8
	レンファータン	でんぶん	鶏肉 卵	にんにく ねぎ クリームコーン ほうれんそう	中華だし 塩 酒	17%
12 木	冷凍みかん		みかん			
	牛乳		牛乳			604
	こどもパン	こどもパン				
	きのこクリームスリガティ	スリガティ バター 米粉 オリーブオイル	ベーコン チーズ 牛乳 生クリーム	にんにく 玉ねぎ しめじ えのきたけ ほうれんそう	スープストック 白ワイン 塩 こしょう	24.7
13 金	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット			16%
	フレンチサラダ		キャベツ サラダこんにゃく きゅうり コーン		ドレッシング	
	牛乳		牛乳			637
	ごはん	米				
17 火	カレイのレモン風味	油 砂糖	カレイの竜田揚げ	レモン果汁	しょうゆ	27.8
	大豆の磯煮	砂糖 油	鶏肉 さつまいも 大豆 ひじき	ごぼう にんにく こんにゃく	しょうゆ ありん	17%
	キャベツのみそ汁		油揚げ みそ	キャベツ にんにく 玉ねぎ	かつおさばだし	
	牛乳		牛乳			685
秋なすうどん	地粉うどん					
	油	豚肉 油揚げ	にんにく 干しいたけ なす こまつな ねぎ	かつおだし しょうゆ ありん	25.7	
だし巻き卵		だし巻き卵				
月見団子	白玉もち 砂糖 でんぶん				しょうゆ	15%

日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
18 水	牛乳		牛乳			590
	コーンピラフ	米 バター 油	ウインナー	にんにく 玉ねぎ コーン ビーマン しめじ	塩 こしょう スープストック 白ワイン	
	ガーリックチキン		鶏肉	にんにく	塩 黒こしょう 酒	26.5
	ミネストローネ	じゃがいも 油	ベーコン レンズ豆	にんにく 玉ねぎ セロリ にんにく トマト パセリ	ケチャップ コンソメ 塩 こしょう	18%
19 木	牛乳		牛乳			661
	ごはん	米				
	さんまのかば焼き	油 砂糖	さんまでんぶん付き		酒 しょうゆ	
	こまつなともやしのおひたし		ひじき	こまつな もやし		23.8
20 金	牛乳		牛乳			609
	食パン	食パン				
	いちごジャム	いちごジャム				
	ムサカ	油 ベンジャメルソース	豚肉 大豆粉 牛乳 チーズ	なす 玉ねぎ にんにく にんにく	スープストック ケチャップ 赤ワイン 中央ソース こしょう	27.4
24 火	牛乳		牛乳			645
	ごはん	米				
	さばカレーしょうゆ焼き		さばカレーしょうゆ漬			
	昆布豆	砂糖	大豆 昆布	にんにく	しょうゆ ありん	27.5
25 水	牛乳		牛乳			628
	黒パン	黒パン				
	マカロニのヒリヒリ和え	マカロニ ホワイトルツ 砂糖 油	鶏肉 あさり 牛乳 チーズ	玉ねぎ にんにく しめじ にんにく しょうが ねぎ	ケチャップ 豆板醤 チリパウダー スープストック 塩 こしょう	23.5
	コーンサラダ		キャベツ きゅうり コーン		ドレッシング	15%
26 木	牛乳		牛乳			592
	わかめ菜めし	米 大麦 ごま	わかめふりかけ		こまつな 酒	
	ししゃもの竜田揚げ(低1こ・高2こ)	油	ししゃもの竜田揚げ			22.1
	かき玉汁	でんぶん	豆腐 卵	にんにく 玉ねぎ 干しいたけ	しょうゆ 塩 かつおさばだし	15%
27 金	巨峰(2こ)		巨峰			
	<h1>振替休業日</h1>					
	牛乳		牛乳			624
	オムライス	米 油	鶏肉	にんにく 玉ねぎ ビーマン	スープストック 塩 ケチャップ 酒	26.1
ウインナーとレンズ豆のスープ	じゃがいも マカロニ	ウインナー レンズ豆	にんにく 玉ねぎ コーン パセリ	コンソメ 塩 こしょう	17%	
はしは毎日 忘れずに持ってきてましよう		給食回数 17回	学校給食摂取基準 エネルギー 650 kcal たんぱく質 摂取エネルギーの13~20%	9月平均摂取量 620 kcal	25.0g(16.1%)	
* 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。 【肉・青果等の産地(令和6年度7月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。 豚肉:埼玉県 鶏肉:岩手県 にんにく:青森県 玉ねぎ:佐賀県 じゃがいも:長崎県 とうがん:神奈川県 キャベツ:群馬県 ビーマン:茨城県 とうもろこし:埼玉県 にがり:群馬県 オクラ:鹿児島県 なす:埼玉県 トマト:福島県 レタス:長野県						
<p>~ 十五夜 ~</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>9月17日(火)は十五夜です。満月を見ながら、秋の収穫に感謝する日で、「中秋の名月」ともいいます。この日は、稲に見立てたすきや月見だんご、里芋などをお供えます。これにちなみ、給食では、みたらしのたれをからめた「月見だんご」を手作ります。</p> </div>  </div>						