

令和6年

9月献立表

谷原中学校

実施日	日曜	献立名	主な材料とその働き					栄養量					
			おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーとなる		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	塩分量 (g)	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群					
3	火	コメッコポークカレー みそドレッシングサラダ オレンジゼリー 牛乳	豚肉 レンズまめ 米みそ	豚肉 レンズまめ 米みそ	豚肉 レンズまめ 米みそ	にんにく ごまつな	たまねぎ キャベツ オレンジジュース みかん缶	米 じゃがいも 米粉 つきこんにやく 砂糖	油 ごま油	816	12.8	24.0	2.7
4	水	長崎ちゃんぽん 大学芋 牛乳	豚肉 なると いか えび	豚肉 なると いか えび	豚肉 なると いか えび	にんにく ごまつな	しょうが たまねぎ キャベツ 根菜ねぎ 水あめ	冷凍ちゃんぽんめん でん粉 さつまいも 砂糖	油 ごま油 揚げ油	693	13.7	25.7	2.6
5	木	タッカルビ丼 トックスープ 果物(巨峰) 牛乳	鶏肉 米みそ	鶏肉 米みそ	鶏肉 米みそ	にんにく ごまつな	しょうが たまねぎ キャベツ はくさい 干しいたけ 巨峰	米 砂糖 じゃがいも でん粉 韓国もち	油	842	13.9	26.2	2.5
6	金	ひじきご飯 ししゃもの韓国風焼き 切干大根の炒め物 冬瓜のみそ汁 牛乳	豚肉 糸削り 鶏肉 米みそ	豚肉 糸削り 鶏肉 米みそ	豚肉 糸削り 鶏肉 米みそ	にんにく さやいんげん ごまつな	しょうが 根菜ねぎ 切干だいこん とうがん ぶなしめじ 根菜ねぎ	七分つき米 しらたき 砂糖	油 炒りごま ごま油	718	17.0	29.3	4.0
9	月	<今月のお米・重陽の節句> 秋田県産あきたこまち 菊花しゅうまい 華風きゅうり ちくわぶり五目汁 牛乳	豚肉	豚肉	豚肉	にんにく ごまつな	しょうがたまねぎ ホールコーンきゅうり だいこんぶなしめじ はくさい 根菜ねぎ	米 でん粉 しゅうまいの皮 砂糖 竹輪ぶ こんにやく	ごま油	817	15.2	24.7	2.9
10	火	キムチチャーハン 青梗菜としめじのスープ 果物(梨) 牛乳	豚肉 鶏肉 鶏卵	豚肉 鶏肉 鶏卵	豚肉 鶏肉 鶏卵	にんにく 青ピーマン チンゲンサイ	にんにく 干しいたけ はくさいキムチ 根菜ねぎ セロリー たまねぎ ほしめじ 梨	七分つき米 でん粉	油 炒りごま	692	16.7	27.1	2.3
11	水	わかめご飯 鶏肉とコーンの揚げ煮 キャベツのみそ汁 牛乳	鶏肉 米みそ	鶏肉 米みそ	鶏肉 米みそ	にんにく さやいんげん	たまねぎ スイートコーン しょうが キャベツ 根菜ねぎ	七分つき米 砂糖 でん粉 じゃがいも	炒りごま 油 揚げ油	816	12.7	28.7	2.9
12	木	麦ご飯 麻婆豆腐 野菜のからし和え 果物(冷凍みかん) 牛乳	豚肉 米みそ 木綿豆腐	豚肉 米みそ 木綿豆腐	豚肉 米みそ 木綿豆腐	にんにく ごまつな	しょうが 根菜ねぎ 干しいたけ たまねぎ きゅうり キャベツ 冷凍みかん	米 麦 砂糖 でん粉	油 ごま油	816	15.3	28.9	3.2
13	金	ナン 豆とごぼうのドライカレー フルーツサラダ 牛乳	豚肉 ひよこまめ レンズまめ	豚肉 ひよこまめ レンズまめ	豚肉 ひよこまめ レンズまめ	にんにく	しょうが たまねぎ ごぼう キャベツ きゅうり みかん缶	ナン 米粉 砂糖	油	688	16.5	34.8	3.8
17	火	<十五夜献立> チンジャオロース丼 わかめスープ お月見団子(黒みつきなこ) 牛乳	豚肉 鶏肉 きな粉	豚肉 鶏肉 きな粉	豚肉 鶏肉 きな粉	赤ピーマン 青ピーマン にんにく	しょうが にんにく たまねぎ たけのこ だいこん 根菜ねぎ	米 じゃがいも 砂糖 でん粉 冷凍白玉団子 黒砂糖	油 ごま油 炒りごま	768	15.2	20.5	2.5
18	水	食パン ポークシチュー すりおろしドレッシングサラダ 手作りりんごジャム 牛乳	豚肉	豚肉	豚肉	にんにく トマトピューレ	たまねぎ マッシュルーム きゅうり だいこん りんご缶 りんごジュース	食パン じゃがいも 砂糖 薄力粉 でん粉	油 バター	718	15.2	32.6	4.3
19	木	中間テスト											
20	金	<沖縄郷土料理> タコライス ビーフンスープ サーターアウダーギー 牛乳	豚肉 鶏肉 鶏卵	豚肉 鶏肉 鶏卵	豚肉 鶏肉 鶏卵	にんにく トマト缶詰 青ピーマン チンゲンサイ	たまねぎ スイートコーン にんにく しょうが キャベツ 干しいたけ はくさい	米 ビーフン 黒砂糖 薄力粉	油 バター ごま油 炒りごま 揚げ油	871	13.6	28.0	2.3
24	火	炒り玄米ごはん さつまあげ 野菜のごま和え さといも汁 牛乳	すけとうだら 木綿豆腐 鶏肉 米みそ	すけとうだら 木綿豆腐 鶏肉 米みそ	すけとうだら 木綿豆腐 鶏肉 米みそ	にんにく ごまつな にんにく	ごぼう たまねぎ しょうが キャベツ だいこん ほんしめじ	米 玄米 薄力粉 でん粉 砂糖 こんにやく さといも	揚げ油 すりごま 油	738	15.2	26.0	3.2
25	水	さつま芋ご飯 和風卵焼き ミニトマト 沢煮椀 牛乳	豚肉 鶏卵 鶏肉	豚肉 鶏卵 鶏肉	豚肉 鶏卵 鶏肉	ミニトマト にんにく ごまつな	たまねぎ だいこん ごぼう たけのこ千切りレトルト	七分つき米 さつまいも じゃがいも でん粉	炒りごま 油	661	15.4	26.0	2.0
26	木	ゆかりじゃご飯 仙台肉じゃが 大根サラダ 牛乳	豚肉 ツナ	豚肉 ツナ	豚肉 ツナ	にんにく さやいんげん	たまねぎ だいこん きゅうり	七分つき米 じゃがいも しらたき 油麩 砂糖	炒りごま 油	827	14.8	31.1	2.0
27	金	<京都郷土料理> 衣笠うどん かしわいそべ天 さつま芋のつぶら 牛乳	油揚げ 鶏卵 鶏肉	油揚げ 鶏卵 鶏肉	油揚げ 鶏卵 鶏肉	にんにく	しょうが たまねぎ 根菜ねぎ にんにく	冷凍うどん でん粉 薄力粉 さつまいも	揚げ油	1012	18.5	44.1	3.0
30	月	麦ご飯 いかのかりんとうがらめ 塩昆布和え 豚汁 牛乳	いか 豚肉 木綿豆腐 油揚げ 米みそ	いか 豚肉 木綿豆腐 油揚げ 米みそ	いか 豚肉 木綿豆腐 油揚げ 米みそ	にんにく	キャベツ きゅうり にんにく しょうが ごぼう だいこん 根菜ねぎ	米 麦 でん粉 砂糖 じゃがいも こんにやく	揚げ油 ごま油 炒りごま 油	784	18.2	26.7	3.0

※ 食材料購入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。 ※給食回数17回

月	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (ugRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
平均値	781	15.3	28.7	2.9	353	115	3.0	232	0.39	0.44	19	7.2

☆天候など、食材料の購入が難しい場合、献立を変更する場合があります。
 ☆サラダ、和え物は衛生を考慮し、加熱してあります。
 ☆学校給食用牛乳の予定産地は東京都、群馬県、岩手県、青森県、秋田県、山形県、北海道、山梨県になります。
 <今月の産地>
 米…茨城県産コシヒカリ
 秋田県産あきたこまち
 七分つき米…北海道なつぽし