

日	曜	牛乳	献立名	主 な 材 料 と そ の 働 き			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	献立メモ
				おもに体をつくるものとなる (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)			
8/28	金	ブ	なつやさいのカレーライス キャベツとにんじんのサラダ れいとうみかん★	ぶたにく、ぶたレバー、だいず レンズまめ のむヨーグルト(プレーン)	にんにく、しょうが、たまねぎ りんご、トマト、なす、かぼちゃ にんじん、キャベツ、コーン 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	596	19.4	ついたち か ぼうさい ひ 1日(火)【防災の日】 やく ねんまえ がつついたち かんとう 約100年前の9月1日は、関東 だいしんさい お ひ きゅうしよく 大震災が起きた日です。給食
8/31	月	○	ごはん ワントンスープ ぶたキムチいため フルーツヨーグルト	ぎゅうにゅう、とりにく、だいず ぶたにく、みそ、ヨーグルト	しょうが、にんじん、たけのこ チンゲンサイ、ながねぎ、にんにく たまねぎ、もやし、はくさいキムチ にら、パインアップル、もも	こめ、あぶら、ワントンのかわ ごまあぶら、でんぷん、さとう	602	28.0	では、センターで災害時用に び ちく しよくざい そな 備蓄している食材を使った
1	火	○	ごはん わかめのみそしる めばるのあまからあんかけ にくじゃが	ぎゅうにゅう、とうふ、わかめ あぶらあげ、みそ めばる、ぶたにく	だいこん、ながねぎ、しょうが たまねぎ、にんじん、しらたき さやいんげん、ほうれんそう	こめ、あぶら、でんぷん、さとう じゃがいも	594	27.4	みそ汁を提供します。7月末に くまもと おお じしん お は、熊本で大きな地震が起き ました。この機会に、災害への
2	水	○	ツナれんこんおろしスパゲッティ (きざみのり) ポテトサラダ ミニトマト(2こ)	まぐろフレーク、のり ぎゅうにゅう	だいこん、れんこん、にんじん きゅうり、ミニトマト	スパゲッティ、あぶら、さとう じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	590	23.1	備えを見直して き な お みませんか？ 
3	木	○	ごはん マーボー豆腐 はるさめのちゅうかサラダ りんごゼリー★	ぎゅうにゅう、ぶたにく ぶたレバー、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 きくらげ、にんじん、きゅうり	こめ、あぶら、さとう、でんぷん ごまあぶら、はるさめ りんごゼリー	625	25.4	ようか か ちようよう せつく 8日(火)【重陽の節句】 きく かお じやき はら ちようじゆ 菊の香りで邪気を払い、長寿
4	金	○	ごはん さわにわん かつおとじゃがいものあげがらめ ごぼうサラダ	ぎゅうにゅう、ぶたにく あぶらあげ、かつお	だいこん、にんじん、えのきたけ こまつな、しょうが、ごぼう きゅうり	こめ、あぶら、でんぷん じゃがいも、さとう、ごま ごまあぶら ノンエッグマヨネーズ	596	24.6	いの ふうしゅう を祈る風習があります。また、 しゅうかく じき くり 収穫の時期でもあるため、栗
7	月	○	チキンライス やさいスープ カップオムレツ★ フルーツしらたま	とりにく、ぎゅうにゅう、ベーコン たまご、なまクリーム	たまねぎ、ピーマン、にんじん えのきたけ、キャベツ、パセリ パインアップル、もも	こめ、バター、じゃがいも しらたまもち、さとう	630	24.0	ごはん 給食では、栗ご飯、菊の花を つか ぎく かたち 使ったおひたし、菊の形の
8 ◆	火	○	くいごはん とんじる さばのさんしょうやき さくし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、さば	しょうが、ごぼう、こんにやく にんじん、だいこん、ながねぎ、きく はくさい、こまつな	こめ、くり、あぶら、ごま じゃがいも、さとう	591	24.9	にんじん い とうじる ていきよう 人参を入れた豚汁を提供し ます。 
9	水	ヨ	はちみつよくパン こまつなのクリームスープ タンドリーチキン カラフルサラダ	のむヨーグルト、ウインナー スキムミルク、ぎゅうにゅう とりにく、ヨーグルト	たまねぎ、にんじん、こまつな にんにく、だいこん、きゅうり コーン	はちみつパン、あぶら、じゃがいも こむぎこ、バター、さとう	599	26.4	にち きん しよくいく ひ にち 18日(金)【食育の日(19日)】 あいちけん りようり ～愛知県の料理～
10	木	○	ごはん けんちんじる さんがやき ひじきとツナのあえもの	ぎゅうにゅう、あぶらあげ、とうふ あじ、ぶたにく、たまご、みそ、のり ひじき、まぐろフレーク	ごぼう、こんにやく、ほししいたけ にんじん、だいこん、ながねぎ しょうが、たまねぎ、はくさい こまつな	こめ、あぶら、ごまあぶら じゃがいも、パンこ、でんぷん ごま、さとう	624	28.6	あいちけん つか 愛知県の岡崎市で生まれた 「八丁みそ」を使ってみそカツ
11	金	○	ハヤシライス こんにやくサラダ ぶどう(2つづ)★	ぶたにく、ぶたレバー、だいず レンズまめ、ぎゅうにゅう	にんにく、たまねぎ、にんじん ぶなしめじ、トマト、こんにやく キャベツ、きゅうり、ぶどう	こめ、むぎ、あぶら、さとう こむぎこ、バター、オリーブあぶら	627	23.2	つく ほんご 濃く、独特のコクと渋み、ほの
14	月	○	ごはん とりごぼうじる さわらのさざれやき じゃがいものうまに なしゼリー★	ぎゅうにゅう、とりにく、とうふ あぶらあげ、さわら、ぶたにく だいず、さつまあげ	しょうが、ごぼう、にんじん えのきたけ、こまつな、パセリ たまねぎ、えだまめ	こめ、あぶら ノンエッグマヨネーズ、パンこ じゃがいも、さとう、なしゼリー	641	30.5	さんみ どんぐり かな酸味があるのが特徴で す。また、愛知県の名物である ひらう しょうもの い 平打ちのきしめんを汁物に入 れます。
15	火	○	ごはん かきたまじる ぶたにくといとこんのごまみそいため こまつなとえのきののりあえ (きざみのり)	ぎゅうにゅう、とうふ、たまご ぶたにく、みそ、のり	にんじん、たまねぎ、こんにやく えのきたけ、キャベツ、こまつな	こめ、あぶら、でんぷん、さとう ごま	588	28.2	か もく 24日(木) けいろう ひ にち 【敬老の日(21日)】 えいよう 「まごわやさしい」とは、栄養
16	水	○	マーブルしよくパン コーンポタージュ いかのプロバンスふう キャベツとかいそうのサラダ	ぎゅうにゅう、ハム、レンズまめ スキムミルク、なまクリーム いか、チーズ、かいそうミックス	たまねぎ、コーン、にんにく トマト、にんじん、キャベツ きゅうり	マーブルパン(ココア)、あぶら バター、こむぎこ、オリーブあぶら さとう	651	29.8	あいちけん りようり 愛知県の岡崎市で生まれた 「八丁みそ」を使ってみそカツ
17	木	○	ごはん あつあげとうずらたまごのそぼろに じゃこサラダ れいとうみかん★	ぎゅうにゅう、とりにく うずらたまご、なまあげ ちりめんじゃこ わかめ、あぶらあげ	しょうが、たまねぎ、にんじん しいたけ、えだまめ、キャベツ みかん、ほうれんそう	こめ、あぶら、さとう、でんぷん ごまあぶら	653	31.7	あらわ ことば ひ 表した言葉です。この日は、 しよくざい まめ その食材の「豆、ごま、
18 ◆	金	○	ごはん きしめんじる(あいちけんのりょうり) みそカツ(あいちけんのりょうり) きゅうりともやしのしおこんぶあえ	ぎゅうにゅう、とりにく さつまあげ、あぶらあげ、ぶたにく みそ、しおこんぶ	にんじん、ごぼう、ながねぎ もやし、きゅうり	こめ、あぶら、きしめん、こむぎこ パンこ、さとう、ごまあぶら	620	24.1	やさい さかな わかめ、野菜、魚、しいたけ、 いも つか りょうり ていきよう いも」を使った料理を提供し ます。
24	木	○	ごはん うちまめじる さけのねぎソースがけ ごまあえ	ぎゅうにゅう、とりにく あぶらあげ、だいず、みそ、わかめ さけ	にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ ながねぎ、もやし、こまつな	こめ、あぶら、さつまいも、さとう でんぷん、ごま	620	28.9	にち きん じゅうごや 25日(金)【十五夜】 じ ば やさい ひ 【地場野菜の日】 じゅうごや つぎ いちばん いちばん 十五夜は月が一年で一番
25	金	○	ごはん すましじる とりにくのからあげ だいこんとぶたにくのいために おつきみゼリー★	ぎゅうにゅう、とうふ、かまぼこ とりにく、ぶたにく	にんじん、えのきたけ、ながねぎ こまつな、しょうが、だいこん こんにやく	こめ、あぶら、さといも、でんぷん さとう、おつきみゼリー	599	29.8	きれいに見える日です。団子 やすすき、里芋を供えて秋の みの かんしゃ きゅうしよく 実りに感謝します。給食では
28	月	○	ごぼういりぶたどん きりぼしだいこんのサラダ ヨーグルト★	ぶたにく、ぎゅうにゅう ヨーグルト	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 きりぼしだいこん、にんじん きゅうり	こめ、むぎ、あぶら、さとう	608	25.4	しるもの さといも つぎ かたち 汁物に里芋と月の形のかま ぼこ い 入れ、デザートにお月見
29	火	○	ごはん ちゅうかふうもずくスープ さめのヤンニョムふう チンゲンサイとハムのサラダ	ぎゅうにゅう、ぶたにく、とうふ たまご、もずく、もうかざめ、ハム	たけのこ、にんじん、ながねぎ しょうが、にんにく、もやし チンゲンサイ、たまねぎ	こめ、あぶら、でんぷん ごまあぶら、さとう、ごま	597	27.7	ゼリーを提供します。 また、地場産の長ねぎや こまつな しょう くてい 小松菜を使用する予定です。
30	水	コ	ごまみそつけめん コーンポテト きゅうりのちゅうかづけ	ぶたにく、だいず、みそ コーヒーミルク、ウインナー	にんにく、しょうが、にんじん もやし、ながねぎ、チンゲンサイ コーン、パセリ、きゅうり	むしちゅうかめん、あぶら、ごま とうにゅうクリームゆ じゃがいも、さとう、ごまあぶら	646	24.6	
給食回数				21	回				
※ 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	