

## 令和7年9月 学校給食予定献立表



ままさきがっこうきゅうしょく **大崎学校給食センター** 





## はたら 食べ物の3つの働きを知ろう!

- \*地場を物 (広島県産) については、太字にしています。 \*栄養価は基準として、小学校3、4年生の量で記載しています。
- \*物資の都合で、敵策を変更することがあります。ごう様ください。
- \*これまでお字さんが食べたことのない食べ物が出ている場合は、

				生な使用が料						えいようか <b>栄養価</b>
<b>日</b> に ち				***		<b>みどり</b> 何求		黄		エネルギー
	曜ら	献立名		<b></b>		がが、まずるを整える後沿が 体の調子を整える後沿が		熱や力になる食品		(kcal)
	-"			1辭	2辭	3辭	4辭	5辭	6辭	食塩
				肉・魚・卵・ 大豆製品	4. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.	線黄色 ************************************	その他の野菜・ 東宇籍	較物・芋類 ・砂糖類	を記述を 連続を は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、	(g)
	но	根葉ご飯 学乳	防災の首献笠	Rec March	きゅうにゅう 牛乳	にんじん ねぎ	<b>もやし</b> キャベツ	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	怪大块	766
1	月	ままり 野菜炒め 蒸しパン						小麦粉		2.4
		で飲みが		<b>先登</b> 勝畅	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん	宝ねぎ しめじ 養豊	<del>光</del>	こめあぶら 米油 <mark>-</mark>	
2	火			ЛД			キャベツ	じゃがいも	ごま油	597 1.3
		で飯牛乳	5095< 84950490 ☆中国の郷土料理	豚肉 卵	きゅうにゅう 牛乳	にんじん トマト	玉ねぎ たけのこ	<b>※</b>	<b>こめあぶら</b> 米油	
3	水	チンジャオロースー トマトの節スープ	「チンジャオロー スー」			ピーマン <u>ねぎ</u>	えのきたけ	砂糖 片栗粉		539 1.4
		ご飯 牛乳		ホキ みそ	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん <b>ねぎ</b>	*** 玉ねぎ なめこ	<del>200</del> 米	マヨネーズ	
4	木			ホキ <u>みそ</u> <b>宣腐</b> <sup>漁賃を</sup> 油揚げ		1				568 1.9
		で競・生乳		<b>家た</b> く 豚肉	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん	<b></b> 宝ねぎ キャベツ たけのこ	<del>認</del>	<b>こめあぶら</b> 米油	
5	金金			うずら節	<b>のり</b>	チンゲン繋	手ししいたけ えのきたけ	砂糖 片葉粉	ボル でま油	523 1.1
		のりサラダ			120	ほうれん草				
8	戶	EM (************************************		<b>豆腐</b> 豚肉 みそ	牛乳	にんじん <b>ねぎ</b>	冬加 紫ねぎ たけのこ 手ししいたけ <b>ちやし</b>	<b>光</b> 砂糖 片栗粉	<b>あぶら</b> ごま油 <b>い</b> 3 白ごま	544
	7	きゅうりの弾罐風サラダ					きゅうり とうもろこし			1.4
		ご飯 牛乳		鶏肉 ベーコン	きゅうにゅう	にんじん	とうもろこし ズッキーニ	※	サラダ油	
9	业	変やかノリノリのり塩レモンから	揚げ		<b>青</b> のり	ブロッコリー	<b>宝</b> ねぎ <u>レモン</u>	砂糖 片栗粉		633 2.0
		ゆで野菜 ズッキーニのスープ				7		<u>小麦粉</u>		
10	すい	ひろしまオールスター★趋冷弁		ikp みそ	産乳 わかめ	にんじん 小松菜	<b>宝</b> ねぎ とうもろこし 🔥	*	<b>こめあぶら</b> 米油	551 1.4
10	水	わかめと野菜のゆずかつお和え		かつお節	<u>しらす手し</u>	<u>ひろしま菜</u>	キャベツ ゆず	じゃがいも 砂糖		1.4
		ナン牛乳	パンの首 🥥	大豆 牛肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ キャベツ	ナン 砂糖 <b>小麦粉</b>	米油	
11	**	キーマカレー コールスローサラダ		1141公		ピーマン	とうもろこし	砂糖 <u>小麦粉</u> プリン	マヨネーズ	681 2.9
		ロールスローサックタ 豆乳プリン								
1.0	きん	ご飯 牛乳	☆かみかみデー	まっま 厚揚げ 豚肉	きゅうにゅう	にんじん	<b>芸</b> ねぎ <u><b>きゅうり</b></u>	<b>米</b> ** 砂糖	<b>こめあぶら</b> 米油	535
12	釜			たこ	手しひじき	さやいんげん		砂糖	首ごま 🌰	535 1.2
		きゅうりとたこの酢の物 でい 作乳 作乳 にい はい		鶏肉 豆腐	<u>わかめ</u> 年乳	にんじん <b>ねぎ</b>	キャベツ <b>きゅうり</b>	자 도화	<b>省</b> ごま	
16	D)	この以 千利 鶏肉のごまだれ焼き		マードン 771図	<b>牛乳</b> 昆布	10070 10C	キャハク <b>さゅうり</b> 玉ねぎ ごぼう <u>レモン</u>	<b>光</b> 砂糖 片栗粉	ロこま ごま油	574
01	火	これがのは					被こんにゃく	1		1.8
		けんちんデ ご飯 学乳 <sup>*</sup>		が ハム	ぎゅうにゅう 牛乳	かぼちゃ 小松菜	たまっさ なだまめ レー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	Ξŵ	<b>こめあぶら</b> 米油	
17	すい <b>7</b> k	ご飯 牛乳 かぼちゃのそぼろ煮		豚肉 ハム	< t	かぼちゃ 小松菜 にんじん	宝ねぎ 養贄 とうもろこし <b>茶こんにゃく</b>	<b>米</b> 砂糖	米沺	550 1.9
	\ \ \ \	がはらものではつ点   茎わかめの和え物			W	10.000				1.9
		ご飯・牛乳		難 豆腐 漁場げ	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん しそ	<b>養贄</b> キャベツ <b>きゅうり</b>	<b>※</b> 焼きふ	マヨネーズ	
18	*<	鮭のずんだ焼き		通揚げ		<u> කුජි</u>	<b>芸</b> ねぎ	焼きふ		644 1.6
		ゆかり着え ふわふわデ								
		ご飯 牛乳	☆町内統一献立	鶏肉 卵	きゅうにゅう	にんじん <b>ねぎ</b>	紫ねぎ 手ししいたけ	<b>米</b>	<b>こめあぶら</b> 米油	565
19	金		「たくあん」	高野豆腐		<b>小松菜</b>	キャベツ 大槌	じゃがいも ************************************		536 1.2
		はりはりサラダ ご飯 牛乳		ツナ	ぎゅうにゅう 牛乳	1-61.6	<b>監</b> ねぎ とうもろこし	砂糖 春雨 米	マヨネーズ	
22	戶			<i>9</i> 7	<b>牛乳</b> チーズ	にんじん チンゲン <sup>製</sup>	正なる ころみりこし	<b>米</b> ビーフン	マコベー人	572 2.0
		ビーフンスープ	NEL 2 2 22			<b>★</b>				2.0
0.4	すい	あなご飯 牛乳 ちゅう	osus siscos ☆広島の郷土料 理「あなご飯」	あなご鶏肉	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん 小松葉	キャベツ 芸ねぎ	<b>米</b> 砂糖	くるみ	580
24	水	* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	i	<b>82</b> にく 豚肉 みそ 油揚げ			幸ししいたけ	砂糖	ねりごま	580 2.2
		他性灯		川揚り マー	ぎゅうにゅう	にんじん 小松菜	*** 玉ねぎ しめじ キャベツ	ロールパン	<b>あぶら</b> オリーブ油	
25	木	菜漬けとしらすのパスタ			しらす手し	ひろしま菜 🚜		スパゲティ	マヨネーズ	592 2.2
		ほうれん草のマヨマスタード和え	☆ひろしま給食	SEEC	ぎゅうにゅう 牛乳	ほうれん いれる ない にんじん 小松菜	*** * * * * * * * * * * * * * * * * *	Σ₩ ~	<b>こめあぶら</b> 米油	
26	釜	である。 である。 中乳 には、こっ 回鍋肉	ないつしま植民	豚肉 みそ    ハム	年乳 しらす 手し	にんじん 小松菜	紫ねぎ キャベツ たけのこ 白ねぎ <u>レモン</u>	<b>米</b> ** 砂糖 片栗粉	米油 ごま油	558 1.0
	м.	せとうちさっぱりサラダ						春雨		1.0
-	ц¬	ご飯・牛乳		豚肉 鶏肉	ぎゅうにゅう 牛乳	かぼちゃ	なす キャベツ <u>しいたけ</u>	*	<b>こめあぶら</b> 米油	531
29	月				塩昆布	ピーマン	きゅうり			531 1.0
		きゅうりとささみの塩混布和え で飯 学乳 3		ツナ	ぎゅうにゅう	にんじん 小松菜 にんじん	れんこん 慧ねぎ ごぼう	<del>**</del> ⊆¤	サラダ油	
30	业	<b>小いわしの稀稽り揚げ</b>		かつお節	7-370	<u>ねぎ</u>	<u>※こんにゃく</u> んんしゅく	<b>米</b> 砂糖	ップラル ごま油	573 1.2
30	火	れんこんの和え物		油揚げ			+			1.2
		五目汁		かたくちいわし			1			