

8、9 月 給 食 献 立 表



弥生学校給食センター

*牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。

*献立は都合により変更することもあります。

*材料の（ ）はダシ取りのみ、くゝは加工品です。

日	学校 確認欄	料理名	主に体をつくる もとになる食品	主に調子を整える もとになる食品	主にエネルギー-の もとになる食品	その他	一 番 号 表	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ							もりつけかた	行 給 食 事 予 中 止	
								加工品名等	卵	乳	小 麦	落 花 生	え び	か に			く る み
25 火		こもり 小盛わかめごはん	わかめ		米		9012	炊き込みわかめ								8月25日 こもりわかめごはん ひやしちゅうか	小鶴岡小、 鶴岡幼夏休み 明治・中 始業式・野
		ひ 冷やし中華	<焼豚>,(チキン がらスープ)	きゅうり,にんじん, もやし	ラーメン,ごま油,さ とう	塩,しょうゆ,酢,みりん, 水	11016 1119	焼豚 カットラーメン		●	●						
		しゅうまい				しゅうまい	18009	ポークしゅうまい		●							
26 水		コッペパン		コッペパン			1004	コッペパン		●	●					26 なすハンバーグ コッペパン エービーシースープ	鶴岡幼夏休み
		なすハンバーグ	豚ひき肉,牛ひき肉	なす,玉ねぎ	パン粉,さとう,でん ぶん	塩,こしょう,ナツメグ,ケ チャップ,ウスターソース, 赤ワイン,水											
		ABCスープ	<ベーコン>,(チキ ンがらスープ)	にんじん,玉ねぎ, キャベツ,パセリ	マカロニ	コンソメ,塩,こしょう, しょうゆ,水	11010	ベーコン									
		レモンゼリー				レモンゼリー	15010	レモンゼリー									
27 木		ごはん			米											27 チンジャオロース ごはん トマトとたまごの スープ	鶴岡幼夏休み
		チンジャオロース	豚肉	にんにく,玉ねぎ,た けのこ,ピーマン,赤 ピーマン,黄ピーマ ン,にんじん	さとう,サラダ油,で んぶん	しょうゆ,酒,塩,オイス ターソース											
		トマトと卵のスープ	豚肉,卵,(チキンが らスープ)	トマト,玉ねぎ,こまつ な	さとう,サラダ油	しょうゆ,塩,こしょう, 酒,中華あじ,水											
28 金		むぎ 麦ごはん			米,押麦											28 なつやさいのドライカレー (むぎごはん) あまざけいり ヨーグルトあえ	鶴岡幼夏休み
		なつやさい 夏野菜のドライカレー	豚ひき肉	おくら,玉ねぎ,にん じん,なす,トマト,に んにく,生姜	サラダ油,米粉,さ とう	ケチャップ,ウスター ソース,カレー粉,塩,コ ンソメ,しょうゆ,赤ワ イン,水											
		あまざけい 甘酒入りヨーグルトあえ	ヨーグルト	ナタデココ,バイン(缶 詰),黄桃(缶詰),パ ナナ,みかん(缶詰)		甘酒											
31 月		ごはん			米											31 ばんさんすう ごはん マーボーなす	鶴岡幼夏休み
		まいぼー 麻婆なす	豚ひき肉,鶏ひき肉, 赤みそ,豆腐	生姜,乾しいたけ,ね ぎ,にんじん,なす	ごま油,さとう,でん ぶん	水,酒,しょうゆ,みりん, <麻婆ソースG>	17015	麻婆ソースG		●							
		ばんさんすう	<ロースハム>,卵	きゅうり,にんじん	春雨,さとう,サラダ 油,ごま,ごま油	塩,しょうゆ,酢	11004	ロースハム									
1 火		ごはん			米											9月1日 ポイルキャベツ チキンなんばん ごはん かきたまじる	鶴岡幼2 学期初 めの式
		チキン南蛮	鶏肉		でんぶん,大豆油, さとう	酒,しょうゆ,酢											
		タルタルソース			ノンエッグタルタル ハーフ		17057	ノンエッグタルタル ハーフ									
		ポイルキャベツ	キャベツ														
	かきたま汁	<かまぼこ>,卵, (いりこ)	玉ねぎ,にんじん,ほ うれん草,ねぎ	でんぶん	しょうゆ,水	10026	かまぼこ										
2 水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン		●	●					2 フレンチサラダ コッペパン ラタトゥイユソース パスタ	
		ラタトゥイユソースパスタ	鶏肉	なす,ズッキーニ,玉 ねぎ,にんじん,トマ ト,にんにく	スパゲッティー,オ リーブ油	ケチャップ,ウスター ソース,コンソメ,塩,こ しょう,赤ワイン,水											
		フレンチサラダ	ツナ	キャベツ,きゅうり, コーン,にんじん	サラダ油,さとう	酢,塩,こしょう,しょうゆ	10023	ノンドリップツナ									
3 木		ごはん			米											3 にらぶた ごはん しるビーフン	本 匠 中 3 年 企 業 訪 問
		にら豚	豚肉	生姜,にんにく,キャ ベツ,にら,にんじん	サラダ油,さとう,ご ま油	酒,塩,こしょう,しょうゆ,オ イスターソース,みりん,中 華あじ,トウバンジャン											
		汁ビーフン	豚肉,(チキンがら スープ)	にんじん,玉ねぎ,チ ンゲンサイ,コーン,き くらげ	ビーフン	しょうゆ,こしょう,中華 あじ,水,酒,塩											
		ヨーグルト	ヨーグルト				13005	ヨーグルト		●	●						
4 金		ごはん			米											4 トリニータどん (ごはん) コーンたまごスープ	
		トリニータ丼	鶏肉	にんにく,にら,生姜	でんぶん,大豆油, さとう,ごま油	塩,こしょう,酒,しょう ゆ,コチジャン,水											
		コーン卵スープ	豚肉,卵,(チキンが らスープ)	キャベツ,にんじん, 玉ねぎ,コーン,ねぎ		塩,こしょう,水,しょう ゆ,中華あじ											
7 月		ごはん			米											7 ごまじゃこサラダ ごはん マーボーはるさめ	
		まいぼーはるさめ 麻婆春雨	豆腐,豚ひき肉,鶏ひ き肉,みそ	生姜,にんじん,ねぎ	春雨,サラダ油,ご ま油,さとう,でんぶ ん	しょうゆ,みりん,酒,中 華あじ,水,<麻婆ソー スG>	17015	麻婆ソースG		●							
		ごまじゃこサラダ	ちりめん	玉ねぎ,キャベツ, きゅうり,にんじん	さとう,ごま,ごま油	しょうゆ,酢											
8 火		ごはん			米											8 くだもの (なし) ちゃんこじる	
		さんま丼	さんま	生姜	でんぶん,大豆油, さとう	しょうゆ,みりん,水											
		ちゃんこ汁	鶏肉,豆腐,(いりこ)	キャベツ,にんじん, もやし,ねぎ	うどん	しょうゆ,酒,塩,和風だ し,水											
		梨		梨													
9 水		きなこ揚げパン	きな粉		コッペパン,大豆油, さとう	塩	1004	コッペパン		●	●					9 はな＊はなサラダ きなこあげパン にくだんごスープ	鶴岡小5 年宿泊 体験
		にく 肉だんごスープ	鶏ひき肉	ねぎ,生姜,キャベツ, にんじん,乾しいたけ	でんぶん,パン粉,春 雨	酒,塩,こしょう,しょう ゆ,中華あじ,水											
		はな はな 花＊花サラダ	ツナ	ブロッコリー,カリフ ラワー	<エッグゲマボール>	しょうゆ,こしょう	10023 17056	ノンドリップツナ エッグゲアマヨネー ズ									

8、9 月 給 食 献 立 表



弥生学校給食センター

*牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。

*献立は都合により変更することもあります。

*材料の（ ）はダシ取りのみ、〈 〉は加工品です。

日	学校 確認欄	料理名	主に体をつくる もとになる食品	主に調子を整える もとになる食品	主にエネルギーの もとになる食品	その他	一 番 号 表	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ							もりつけかた	給 食 事 予 中 止	
								加工品名等	卵	乳	小 麦	落 花 生	え び	か に			く る み
10 木		ひじきごはん	干しひじき、 <かまぼこ> 、油揚げ、鶏肉	にんじん、枝豆	米、さとう、サラダ油	みりん、しょうゆ、塩	10026	かまぼこ								10 とりてん ひじきごはん わかめのすましじる	鶴岡幼稚園 昭和25年 職場体験
		とり天	鶏肉	にんにく、生姜	でんぷん、てんぷら粉、さとう、大豆油	しょうゆ、水、塩こうじ											
		わかめのすまし汁	豆腐、わかめ、 <かまぼこ> 、(かつお節)	にんじん、ねぎ、玉ねぎ		しょうゆ、塩、水、和風だし	10026	かまぼこ									
11 金		むぎ 麦ごはん			米、押麦											11 ポークカレー (むぎごはん) かぼすドレッシングあえ	昭和22年 職場体験
		ポークカレー	豚肉	にんにく、生姜、にんじん、玉ねぎ、グリーンピース	サラダ油、じゃがいも、黒砂糖	赤ワイン、ウスターソース、 <スペシャルカレーフレー、 <やさしいカレー> 、カレー粉、水、コンソメ、ケチャップ	17031 17038	スペシャルカレーフ レーク やさしいカレー		●							
		かぼすドレッシングあえ	<ロースハム>	キャベツ、きゅうり、にんじん、かぼす	サラダ油	塩、こしょう、しょうゆ	11004	ロースハム									
14 月		ごはん			米											14 ひじきとえだまめのサラダ ごはん ぶたじゃが	
		ぶた 豚じゃが	豚肉	にんじん、玉ねぎ、枝豆、つきこんにゃく	じゃがいも、サラダ油、さとう	酒、みりん、しょうゆ、水											
		ひじきと枝豆のサラダ	ひじき、ツナ	枝豆、にんじん、キャベツ、コーン	さとう、ごま、ごま油	しょうゆ、酢	10023	ノンドリップツナ									
15 火		ごはん			米											15 だいずといりこの揚げ煮 ごはん すまし汁	彦陽中1・2年 地域企業訪問 明治33年 社会見学
		にしき 錦たまご	卵、鶏ひき肉	きくらげ、にんじん、玉ねぎ、ねぎ	さとう、サラダ油	塩、しょうゆ											
		すまし汁	豆腐、 <かまぼこ> 、(かつお節)	にんじん、ねぎ、玉ねぎ、乾しいたけ		しょうゆ、水	10026	かまぼこ									
16 水		だいず 大豆といりこの揚げ煮	いりこ、大豆		でんぷん、大豆油、さとう	しょうゆ、みりん										16 ゆでブロッコリー コッペパン タンドリーチキン ミネストローネ	彦陽中3年 職場体験
		コッペパン			コッペパン					●	●						
		タンドリーチキン	鶏肉、ヨーグルト			塩、こしょう、カレー粉、ケチャップ、ウスターソース、トンカツソース											
17 木		コッペパン	鶏肉、 <ベーコン>	にんじん、玉ねぎ、キャベツ、トマト、パセリ	じゃがいも、マヨネーズ、オリーブ油、さとう	塩、こしょう、コンソメ、水、しょうゆ										17 やまめのからあげ きゅうりのカリコリづけ ごはん ちゃんこじる よしのじ	
		ごはん	◆ 食べて学ぼう！さかなの日 『佐伯産 ヤマメ』			米											
		ヤマメのからあげ	ヤマメ		大豆油、米粉	塩、塩こうじ											
18 金		きゅうりのカリコリづけ	鶏肉、油揚げ、豆腐、(いりこ)	えのき、にんじん、こまつな、ねぎ	でんぷん	しょうゆ、水										18 ムース きりぼしぶたどん(ごはん) みそじる	彦陽中1・2年 新人陸上大会
		吉野汁			米												
		ごはん	豚ひき肉	にんじん、玉ねぎ、いんげん、切干大根	サラダ油、さとう、でんぷん	みりん、しょうゆ、酒、とうがらし											
24 木		みそ汁	油揚げ、(いりこ)、みそ	にんじん、玉ねぎ、もやし、乾しいたけ、ねぎ	じゃがいも	水										24 ぶりのさっぱりカボスがけ かきたまじる	
		ムース			米	ムース	15022	ムース		●							
		ごはん	◆ さいきふるさと給食の日『佐伯産 かぼす』			米											
25 金		ブリのさっぱりカボスがけ	ブリ	かぼす、玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマン	でんぷん、大豆油、さとう	酒、しょうゆ、水										25 おつきみゼリー さんしよくどん(ごはん) つみれじる	彦陽中1・2年 新人戦
		かきたま汁	<かまぼこ> 、卵、(いりこ)	玉ねぎ、にんじん、ほうれん草、ねぎ	でんぷん	しょうゆ、水	10026	かまぼこ									
		ごはん	鶏ひき肉、卵	生姜、いんげん	さとう、サラダ油	みりん、しょうゆ、塩、酢											
28 月		三色丼	すりみ、みそ、(いりこ)	にんじん、玉ねぎ、こぼろ、乾しいたけ、ねぎ		水	10052	すりみ								28 かきあげ こもりゆかりごはん ごもくうどん	
		つみれ汁			米												
		お月見ゼリー				ぶどうゼリー	15009	お月見ゼリー									
29 火		小盛ゆかりごはん			米	ゆかり										29 ならバーグ あさづけ ごはん かしわじる	彦陽中2年 修学旅行
		五目うどん	<かまぼこ> 、油揚げ、鶏肉、(いりこ)	玉ねぎ、にんじん、ねぎ、乾しいたけ	うどん	しょうゆ、水、塩、和風だし	10026	かまぼこ									
		かき揚げ	かえりいりこ	にんじん、玉ねぎ、こぼろ	さとう、てんぷら粉、大豆油	塩、水											
30 水		ごはん	豚ひき肉、牛ひき肉、チーズ、牛乳	玉ねぎ、にら	パン粉、さとう、でんぷん	ナツメグ、塩、こしょう、ケチャップ、赤ワイン、ウスターソース、水										30 とりにくのパベーキューソース くろざとうパン イタリアンスープ	彦陽中2年 修学旅行
		かしわ汁	鶏肉、豆腐	にんじん、ごぼう、玉ねぎ、ねぎ		和風だし、しょうゆ、酒、水											
		浅漬け	かつお節	きゅうり、キャベツ、かぼす	ごま	しょうゆ、塩											
30 水		黒砂糖パン			黒砂糖パン		1005	黒砂糖パン		●	●						
		鶏肉のパベーキューソース	鶏肉	生姜、りんご、玉ねぎ、にんにく	さとう	酒、しょうゆ、酢、ケチャップ											
		イタリアンスープ	卵、粉チーズ、 <ベーコン> 、(チキンガルスープ)	パセリ、コーン、にんじん、玉ねぎ	パン粉	塩、こしょう、しょうゆ、水、コンソメ	11010	ベーコン									

*材料の()はだしとりのみです。

*表示義務のない(8品目以外)アレルギーを完全除去することはできません。

*アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみです。そばは、給食にはできません。

*特定原材料に準ずる原材料20品目の(表示推奨)アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。

*アレルギー誘因物質になりにくい調味料類等は加工品番号を省略しています。

*加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。

*パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。

*天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。