

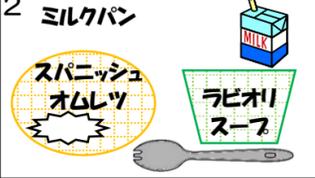
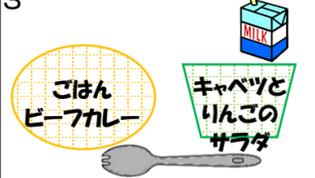
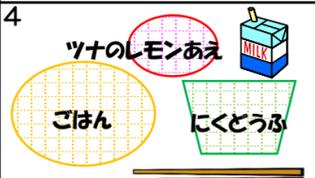
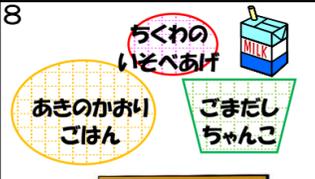
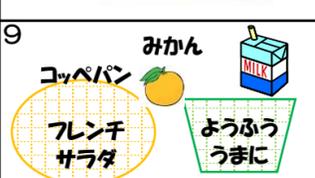
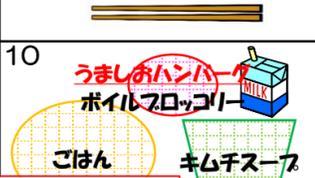
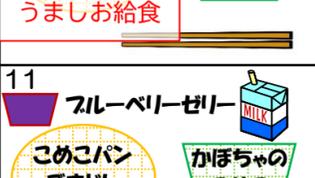
10月きゅうしょくこんだてひょう 2024年9月27日 剣崎学校給食センター

*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、だしりのみです。

10/28…佐伯支援・鶴見中なし

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる もとになる	主に調子を整える もとになる	主にエネルギーの もとになる	その他	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ					もりつけかた	
							加工品名等	卵	乳	小麦	落花生		えび
1 火		ごはん			米								
		コロコロ丼ぶり	ぶり	にんにく,生姜,にら,赤ピーマン,黄ピーマン	でんぷん,大豆油,砂糖	酒,みりん,濃口しょうゆ							
		キャベツのみそ汁	油揚げ,白すりみそ,(いりこ)	キャベツ,玉ねぎ,にんじん,ねぎ									
		なし		なし									
2 水		ミルクパン			ミルクパン		47	ミルクパン		●	●		
		ラビオリスープ	大豆,ベーコン	キャベツ,玉ねぎ,にんじん,トマト,パセリ	ラビオリ	コンソメ,薄口しょうゆ,卵,がらす,塩,こしょう,ローレル	508 128	ベーコン ラビオリ		●			
		スパニッシュオムレツ	卵,ベーコン,牛乳,チーズ	玉ねぎ,アスパラガス,トマト	じゃがいも,バター	塩,こしょう,コンソメ	508 677	ベーコン チーズ		●			
3 木		ごはん			米								
		ビーフカレー	牛肉	玉ねぎ,にんじん,にんにく,生姜	じゃがいも,サラダ油	カレーフレーク給食用,やさしいカレー,トマトピューレ,赤ワイン,ローレル,塩,こしょう,コンソメ	649 528	カレーフレーク やさしいカレー		●			
		キャベツとりんごのサラダ	豚ロースハム	キャベツ,きゅうり,りんご	サラダ油	酢,塩,こしょう	647	ロースハム					
4 金		ごはん			米								
		肉豆腐	豆腐,豚肉	玉ねぎ,にんじん,えのき,ぶなしめじ,生姜,にんにく	砂糖,サラダ油	濃口しょうゆ,酒,みりん							
		ツナのレモンあえ	フレッシュミート	キャベツ,きゅうり,にんじん,レモン		濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,酢,塩	12	フレッシュミート					
7 月		ごはん			米								
		麻婆豆腐	豆腐,豚ひき肉,赤みそ	にんじん,ねぎ,生姜	砂糖,でんぷん,ごま油,サラダ油	濃口しょうゆ,酒,みりん,麻婆ソースG,トウバンジャン	666	麻婆ソースG		●			
		野菜の中華あえ		キャベツ,にんじん,ほうれん草,もやし,きくらげ	ごま,砂糖,ごま油	濃口しょうゆ,酢							
8 火		秋の香りごはん	鶏肉,油揚げ	ぶなしめじ,乾しいたけ,にんじん	米,さつまいも,砂糖,サラダ油	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,和風だし,塩							
		ちくわの磯辺揚げ	ちくわ,卵,あおのり		小麦粉,大豆油		18	ちくわ					
		ごまだしちゃんこ	豚肉,ごまだし	キャベツ,もやし,にんじん,白ねぎ	うどん	薄口しょうゆ,塩	515 669	ごまだし うどん		●	●		
9 水		コッペパン			コッペパン		45	コッペパン		●	●		
		洋風うま煮	豚肉,生揚げ,さつま揚げ,チーズ	たけのこ,玉ねぎ,にんじん,グリーンピース	じゃがいも,砂糖,サラダ油	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,ケチャップ,カレー粉,コンソメ,白ワイン	523 6	さつま揚げ チーズ		●			
		フレンチサラダ	豚ロースハム	キャベツ,きゅうり,にんじん,コーン	サラダ油,砂糖	酢,塩,こしょう,薄口しょうゆ	647	ロースハム					
		みかん		みかん									
10 木		ごはん			米								
		うま塩ハンバーグ	豚ひき肉,大豆ミート,卵,牛乳	玉ねぎ,にんにく,かぼす	パン粉,でんぷん,サラダ油	塩,こしょう,コンソメ,濃口しょうゆ,酒,みりん	575 516	大豆ミート パン粉		●			
		ボイルブロッコリー		ブロッコリー									
	キムチスープ	豚バラ肉,豆腐	乾しいたけ,にんじん,えのき,キャベツ,キムチ,ねぎ		薄口しょうゆ,塩,こしょう,中華あじ,みりん	40	キムチ						
11 金		米粉パン			米粉パン		48	米粉パン		●	●		
		かぼちゃの米粉シチュー	鶏肉,牛乳	かぼちゃ,玉ねぎ,にんじん,かぼちゃペースト,グリーンピース	米粉,サラダ油	塩,こしょう,コンソメ,卵,がらす	672	かぼちゃペースト					
		ごまドレサラダ	ソフトささみフレーク	キャベツ,きゅうり,にんじん,もやし	ごま,サラダ油,砂糖	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,酢	569	ソフトささみフレーク					
		ブルーベリーゼリー			ブルーベリーゼリー		644	ブルーベリーゼリー					
15 火		ごはん			米								
		千草焼き	卵,鶏ひき肉,チーズ	玉ねぎ,にんじん,ほうれん草	砂糖,サラダ油	塩,濃口しょうゆ	677	チーズ		●			
		海部汁	えそすり身,(いりこ),白すりみそ	白菜,ごぼう,大根,にんじん,ねぎ	さつまいも								
	かえりいりこの佃煮	いりこ			ごま,砂糖	濃口しょうゆ,酢,みりん,酒							
16 水		コッペパン			コッペパン		45	コッペパン		●	●		
		さわらフライ	鱈,卵		小麦粉,パン粉,大豆油	塩,こしょう	516	パン粉		●	●		
		クッキングタレ				クッキングタレ	548	クッキングタレ		●	●		
		ふわふわ卵スープ	ベーコン,卵,チーズ	玉ねぎ,にんじん,ほうれん草	パン粉	薄口しょうゆ,卵,がらす,塩,こしょう	594 6 516	ベーコン チーズ パン粉		●	●		
17 木		ごはん			米								
		肉じゃが	豚肉	にんじん,玉ねぎ,いんげん	じゃがいも,つきこんにゃく,砂糖,サラダ油	酒,みりん,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,和風だし							
		大根サラダ	フレッシュミート	大根,きゅうり,にんじん	ごま,エッグケアマヨネーズ	酢,薄口しょうゆ	12 77	フレッシュミート Egg ケアマヨネーズ					

10月きゅうしょくこんだてひょう 2024年9月27日 剣崎学校給食センター

*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、だしとりのみです。 10/28…佐伯支援・鶴見中なし

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる もとになる	主に調子を整える もとになる	主にエネルギーの もとになる	その他	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ					もりつけかた
							加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	
18 金		ごはん			米							18 りんご かみかみメニュー ごはん ふるさと給食
		ちゃんぽん	かまぼこ,豚肉	キャベツ,玉ねぎ,にんじん,もやし,きくらげ,乾しいたけ,生姜,にんにく	中華めん,サラダ油,ごま油	塩,こしょう,薄口しょうゆ,白湯	520 51 553	かまぼこ 中華めん 白湯				
		春巻き			春巻き,大豆油		598	春巻き				
		りんご		りんご								
21 月		ごはん			米							21 とりくと カシューナッツの いためもの ごはん 豆腐のスープ かみかみメニュー
		鶏肉とカシューナッツの炒め物	鶏肉	生姜,ピーマン,赤ピーマン	でんぷん,大豆油,じゃがいも,カシューナッツ,砂糖	薄口しょうゆ,酒,濃口しょうゆ						
		豆腐のスープ	豚バラ肉,豆腐	たけのこ,玉ねぎ,にんじん,ねぎ,乾しいたけ	ごま,ごま油	薄口しょうゆ,塩,こしょう,中華あじ						
22 火		チキンライス	鶏肉	玉ねぎ,にんじん,ぶなしめじ,グリーンピース	米,砂糖,サラダ油	ケチャップ,塩,こしょう,コンソメ						22 あおのり ポテト チキン ライス グリーン スープ
		青のりポテト	大豆,あおのり		じゃがいも,でんぷん,大豆油	塩						
		グリーンスープ(こめこ)	ベーコン,牛乳	グリーンピースペースト,玉ねぎ,にんじん,パセリ	米粉	塩,こしょう,オリーブオイル,コンソメ	594 678	ベーコン グリーンピースペースト				
23 水		はちみつバタートースト			コッペパン,バター,砂糖,はちみつ	シナモン	45	コッペパン				23 ソフールレモン はちみつ バタートースト パンネの トマトソース
		パンネのトマトソース	豚ひき肉,チーズ	玉ねぎ,にんじん,グリーンピース	パンネッテ,砂糖,サラダ油	ウスターソース,塩,こしょう,ケチャップ,ナツメグ,コンソメ,赤ワイン	6 58	チーズ パンネッテ				
		ソフールレモン	ソフールレモン				648	ソフールレモン				
24 木		ごはん			米							24 さばのたつたあ ごはん そくせきづけ 即席漬け かみかみメニュー
		さばの竜田揚げ	さば	生姜	砂糖,でんぷん,大豆油	塩,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,酒,みりん						
		さつまいものみそ汁	油揚げ,白すりみそ,(いりこ)	大根,にんじん,ねぎ	さつまいも	濃口しょうゆ,みりん						
25 金		米粉パン			米粉パン		48	米粉パン				25 みかん セルフ いもあん サンドパン にくだんこの スープ
		芋あん	牛乳		さつまいも,砂糖,バター	塩						
		肉団子のスープ	豚ひき肉,卵	生姜,ねぎ,乾しいたけ,にんじん,白菜	でんぷん,春雨	塩,中華あじ,薄口しょうゆ,こしょう						
		みかん		みかん								
28 月		ごはん			米							28 ちくさあえ ごはん ひじきふりかけ かみかみメニュー
		ごぼう団子の煮物	白身魚とごぼうのだんご,鶏肉	ごぼう,にんじん,いんげん	じゃがいも,こんにゃく,砂糖,サラダ油	酒,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,みりん	587	白身魚とごぼうの団子				
		干草あえ	卵	キャベツ,にんじん	砂糖,サラダ油,ごま,春雨,ごま油	塩,薄口しょうゆ						
		ひじきふりかけ	ひじき,かつおぶし		ごま,砂糖	濃口しょうゆ,みりん						
29 火		ごはん			米							29 ごはん ジビエドライカレー ポテトサラダ かみかみメニュー
		ジビエドライカレー	いのしし肉,鹿肉	玉ねぎ,にんじん,枝豆,生姜,にんにく,トマト	米粉,砂糖,サラダ油	カレー粉,カレーフレーク給食用,コンソメ,ケチャップ,ウスターソース,塩,赤ワイン	649	カレーフレーク				
		ポテトサラダ	豚ロースハム	にんじん,キャベツ,きゅうり,りんご	じゃがいも,エッグケアマヨネーズ	塩,こしょう	502 77	ロースハム Eggマヨネーズ				
30 水		コッペパン			コッペパン		45	コッペパン				30 こくとうきなこ コッペパンクリーム ごめこマカロニ グラタ 黒豆きな粉クリーム かみかみメニュー
		米粉マカロニグラタン	鶏肉,牛乳,チーズ	玉ねぎ,ぶなしめじ	マカロニ,サラダ油,バター,米粉	塩,こしょう	674 57	チーズ マカロニ				
		トマトと卵のスープ	卵,ベーコン	トマト,玉ねぎ,パセリ	ごま油	オリーブオイル,中華あじ,薄口しょうゆ,塩,こしょう	508	ベーコン				
		黒豆きな粉クリーム			黒豆きな粉クリーム		679	黒豆きな粉クリーム				
31 木		ごはん			米							31 ししゃもの おちゃぶつみそあけ ごはん のりの佃煮 かみかみメニュー
		おでん	鶏肉,お野菜つみれ,生揚げ,ちくわ,五分角昆布,(いりこ)	大根,にんじん	こんにゃく,砂糖	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,酒,みりん,和風だし	680 18	お野菜つみれ ちくわ				
		ししゃもの茶風味ごま揚げ	ししゃも,卵	因尾茶	小麦粉,でんぷん,ごま,大豆油							
		のりの佃煮	のりの佃煮				564	のりの佃煮				

*材料の()はだしとりのみです。

*表示義務のない(7品目以外)アレルゲン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7品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)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21品目の(表示推奨)くるみ、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、まつたけ、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。(2023年3月9日より、くるみを含む8品目がアレルギー表示義務対象となりましたが、2025年3月31日までは表示義務が猶予されるため、完全除去ができません。そのため給食の除去対象から除外します。)

*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。

※10月はオーガニック野菜の使用はありません。11月以降オーガニック野菜を使う日があったらお知らせします。

(出典：食育フォーラム)

今月の
活き活き献立 1日:みそ
ふるさと給食 18日:乾しいたけ

こんげつ きゅうしょく
今月の給食
10日:うましお給食...減塩メニューを取り入れています。
レシピは大分県のHPIにも掲載されています。
11日:野菜いっぱい給食...一食でとれる野菜は150g以上。