

9月きゅうしょくこんだてひょう

2025年8月27日 剣崎学校給食センター

9/26…城南中・鶴谷中なし

*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、だしどりのみです。

*献立は都合により変更することもあります。

料の()は、だしひとりのみです。

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	一 覧 表 番 号	加工品等のアレルギー表示		*コンタミ 小 麦 落 花 生 え び に か る み	もりつけかた
								加工品名等	卵	乳	
1 月		チャーハン	豚肉,卵	にんじん,玉ねぎ,生姜,にんにく,ねぎ	米,砂糖,サラダ油,ごま油	塩,こしょう,濃口しょうゆ,中華あじ					
		しゅうまい	ポークしゅうまい				18010	ポークしゅうまい	●		
		中華スープ	豚バラ肉,豆腐,かまぼこ	にんじん,にら,玉ねぎ,きくらげ,たけのこ	春雨,ごま,ごま油	薄口しょうゆ,塩,こしょう,中華あじ	10028	かまぼこ			
2 火		ごはん			米						
		麻婆なす	豆腐,豚ひき肉,赤みそ	にんじん,ねぎ,生姜,なす,乾しいたけ	砂糖,でんぶん,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	17015	麻婆ソースG	●		
		パンサンスー	豚ロースハム,卵	きゅうり,にんじん	春雨,砂糖,サラダ油,ごま,ごま油	塩,薄口しょうゆ,濃口しょうゆ,酢	11033	ロースハム	●●●		
3 水		揚げパン(きな粉)	きな粉		コッペパン,砂糖,大豆油	塩	1004	コッペパン	●●		
		洋風うまい	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	13008 10038	チーズ さつま揚げ	●		
		黄桃コンポート		黄桃コンポート			7020	黄桃コンポート			
4 木		ごはん			米						
		チャンブルー	豚バラ肉,豆腐,かつおぶし	キャベツ,生姜,にら,にんじん,もやし	サラダ油	酒,薄口しょうゆ,塩,こしょう,中華あじ					
		ししゃものごま揚げ	ししゃも,卵		小麦粉,でんぶん,ごま,大豆油						
5 金		米粉パン			米粉パン		1007	米粉パン	●●		
		ポークシチュー	豚肉	玉ねぎ,にんじん,マッシュルーム,ミルボア	サラダ油,じゃがいも,小麦粉,バター,砂糖	赤ワイン,塩,こしょう,トマトピューレ,デミグラスソース,濃口しょうゆ,ウスターソース,コンソメ	18018 17045	ミルボア デミグラスソース	●		
		ツナとコーンのサラダ	フレッシュミート	コーン,キャベツ,きゅうり	サラダ油	酢,塩,こしょう	10017	フレッシュミート			
8 月		ごはん			米						
		さばのバーベキュー ソース	さば	生姜,りんご,玉ねぎ,にんにく	でんぶん,大豆油,砂糖	酒,濃口しょうゆ,酢,ケチャップ					
		豚汁(夏)	豚肉,油揚げ,豆腐,白すりみそ,(いりこ)	にんじん,もやし,かぼちゃ,ごぼう,えのき,ねぎ	つきこんにゃく,サラダ油						
		即席漬け		キャベツ,にんじん	砂糖,ごま	塩,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,酢					
9 火		ごはん			米						
		厚揚げのみぞ炒め	生揚げ,豚肉,赤みそ	生姜,たけのこ,玉ねぎ,にんじん,いんげん,乾しいたけ	サラダ油,砂糖,ごま	酒,濃口しょうゆ,麻婆ソースG	17015	麻婆ソースG	●		
		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	10017 17056	フレッシュミート エッグケアマヨネーズ			
		ぶどう		ぶどう							
10 水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン	●●		
		ミートなすスパゲティ	牛ひき肉,豚ひき肉,チーズ	玉ねぎ,にんじん,なす,グリーンピース	スパゲッティー,サラダ油	ケチャップ,ウスターソース,塩,こしょう,赤ワイン,ナツメグ,パプリカ,ローレル,コンソメ	13008 1014	チーズ スパゲティ	●●		
		パインソースサラダ	豚ロースハム	キャベツ,きゅうり,にんじん,パインアップル	サラダ油,砂糖	酢,塩,こしょう	11033	ロースハム	●●●		
11 木		ごはん			米						
		メンチカツ	豚ひき肉,卵,チーズ	玉ねぎ	パン粉,大豆油	塩,こしょう	13014 1017 1018	チーズ パン粉 パン粉	●●		
		レタスと卵のスープ	卵,ベーコン	レタス,玉ねぎ,にんじん		糸ガラス-ソース,薄口しょうゆ,塩,こしょう	11032	ベーコン	●●		
		ブロッコリーソテー		ブロッコリー	サラダ油	塩,こしょう					
12 金		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					
		千草あえ	卵	キャベツ,ほうれん草,にんじん,もやし	砂糖,サラダ油,ごま,ごま油	塩,薄口しょうゆ					
16 火		ごはん			米						
		なすバーグ	牛ひき肉,豚ひき肉,卵,牛乳	玉ねぎ,なす	パン粉,砂糖,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	1017	パン粉	●		
		かきたま汁	卵,かまぼこ,(こんぶ), (かつおぶし)	玉ねぎ,にんじん,ねぎ	でんぶん	塩,酒,薄口しょうゆ	11028	かまぼこ			
		ゆかりあえ		キャベツ,ゆかり	ごま	薄口しょうゆ,塩	17058	ゆかり			

9月きゅうしょくこんだてひょう



2025年8月27日

剣崎学校給食センター

9/26…城南中・鶴谷中なし

*牛乳(主に体をつくるものとなる)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。

日	学校確認欄	献立名	主に体をつくるものとなる	主に調子を整えるものとなる	主にエネルギーのものとなる	その他	一覧表番号	加工品等のアレルギー表示		*コンタミ 卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、くるみ	もりつけかた
								加工品名等	卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、くるみ		
17 水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン	●●		17 ソーセージタルタルハーフ コッペパン さけのフライ ゆでキャベツ ベーコンスープ
		鮭のフライ	鮭、卵		ウージパウダー、小麦粉、パン粉、大豆油	塩、こしょう	1114 1017	ウージパウダー パン粉	●		
		ノンエッグタルタルハーフ				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			
		ゆでキャベツ		キャベツ							
		ベーコンスープ	ベーコン	にんじん、玉ねぎ、キャベツ、パセリ	じゃがいも	キッサガラスー、コンソメ、薄口しょうゆ、塩、こしょう	11032	ベーコン	●●		
18 木		チキンライス	鶏肉	玉ねぎ、にんじん、ぶなしめじ、グリンピース	米、砂糖、サラダ油	ケチャップ、塩、こしょう、コンソメ					18 はちみつカップケーキ チキンライス かぼちゃのポタージュ
		かぼちゃのポタージュ	ベーコン、牛乳	かぼちゃ、かぼちゃペースト、玉ねぎ、パセリ	米粉	塩、こしょう、キッサガラスー、コンソメ	11032	ベーコン	●●		
		はちみつカップケーキ	卵、牛乳		蒸しパンミックス、はちみつ、ミネラル油	蒸しパンミックス	1002	蒸しパンミックス	●●		
19 金		ごはん			米						19 ごはん ビーフカレー マカロニサラダ
		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	スペシャルカレー、やさいカレー、トマトピューレ、赤ワイン、ローレル、こしょう、コンソメ	17031 17038	スペシャルカレー	●		
		マカロニサラダ	ソフトささみフレーク	にんじん、キャベツ、きゅうり、りんご	マカロニ、エッグケアマヨネーズ	塩、こしょう	11019 10156 17056	リフトささみフレーク マカロニエッグケアマヨネーズ	●		
22 月		ごはん			米						22 ごはん コロコロどんぶり キャベツのみどり
		コロコロ丼	ぶり	にんにく、生姜、にら、赤ピーマン、黄ピーマン	でんぶん、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							
24 水		フレンチトースト	牛乳、卵		コッペパン、砂糖、バター	バニラエッセンス、白ワイン	1004	コッペパン	●●		24 ヨーグルト フレンチトースト ポトフ
		ポトフ	鶏肉、ワインナー	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、グリンピース、にんにく	じゃがいも、バター	塩、こしょう、薄口しょうゆ、コンソメ、キッサガラスー	11028	ワインナー			
		スクールヨーグルト	冷凍スクールヨーグルト				13004	冷凍スクールヨーグルト	●		
25 木		ごはん			米						25 ふたにくのしょうがり丼 ごはん キムチスープ
		豚肉の生姜炒め	豚肉	玉ねぎ、生姜	サラダ油	甘酒、濃口しょうゆ	16003	甘酒			
		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、朝鮮漬け	薄口しょうゆ、塩、こしょう、中華あじ、みりん	朝鮮漬け	6009				
26 金		米粉パン			米粉パン		1007	米粉パン	●●		26 いっしょくケチャップ ごめこパン なつやさいのとうふコロッケ カレースープ
		豆腐コロッケ	しづく豆腐、鶏ひき肉、チーズ、卵	玉ねぎ、コーン	パン粉、小麦粉、大豆油	塩、こしょう、トマトケチャップ	13014 1017	チーズパン粉	●●		
		夏野菜のカレースープ煮	豚肉	かぼちゃ、玉ねぎ、なす、にんじん、アスパラガス、トマト	でんぶん、サラダ油	カレー粉、濃口しょうゆ、塩、コンソメ					
29 月		ごはん			米						29 いわしのなんばん丼 うましおひじきのもの ごはん まっちゃんプリン
		うましおひじきの煮物	ひじき、さつま揚げ、油揚げ、鶏肉、大豆	にんじん、いんげん	砂糖、サラダ油	ケチャップ、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、みりん、酒、和風だし	10038	さつま揚げ			
		いわしの南蛮漬け	いわし	玉ねぎ、にんじん、レモン	大豆油、砂糖	濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、酢					
		国産抹茶プリン			国産抹茶プリン		15035	国産抹茶プリン			
30 火		ごはん			米						30 ふるさと給食 ごはん おやこどん きゅうりとわかめのもの
		親子丼	鶏肉、かまぼこ、卵	玉ねぎ、にんじん、ねぎ、乾しいたけ	砂糖、でんぶん、サラダ油	酒、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、みりん、和風だし	10028	かまぼこ			
		きゅうりとわかめの酢の物	わかめ	キャベツ、きゅうり、にんじん	ごま、砂糖	薄口しょうゆ、酢					

*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、ナツツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツについては、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。

(令和6年3月28日、消費者庁より、食品表示基準の一部を改正する内閣府令が発表され、食物アレルギー表示推奨品目(特定原材料に準ずるもの)に「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されました。推奨のため「マカダミアナッツ」の記載がない場合があります。)

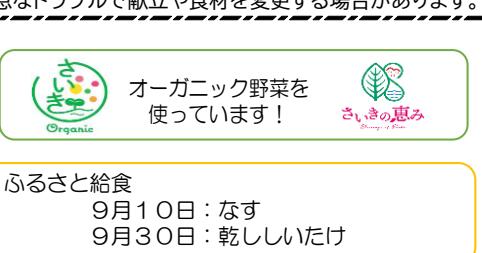
*加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。

*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。

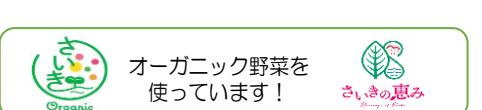
敬老の日は、健康によい昔ながらの食事のよさを
みなお見直し、また家族や地域の人との交流を深めるよい
きかい。機会となります。日頃の食事や食生活をもう一度見
直してみましょう。
いしき意識して食べよう!「まごはやさしい」食品



(出典: 食育フォーラム)



9月10日:なす
9月30日:乾ししいたけ



さいきの恵み
Organic