



9月学校給食献立表



- 県内の消費者と生産者が今まで以上にいい関係になる
- Eat more Aichi products (イート モア アイチ プロダクツ) もっと愛知県産品を食べよう (利用しよう)

(2022年)この献立表にはすべての材料を記載していません。食物アレルギーの対応は詳細な献立表にて確認してください。小牧市教育委員会

日曜	献立名	おもな材料名					
		おもに体をつくるもとになるもの		おもに体の調子を整えるもとになるもの		おもにエネルギーのもとになるもの	
		1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀類・いも類・さとう	6群 油脂・種実類
2 金	ごはん 牛乳 夏野菜カレー ピーズサラダ 小牧の巨峰	鶏肉 ミックスピーズ	牛乳	かぼちゃ 人参 トマト 人参	たまねぎ なす えだまめ キャベツ きゅうり 巨峰	米 カレールウ 油 ドレッシング	
5 月	麦ごはん 牛乳 豚丼 ねぎ玉焼き ひじきの和風マリネ 乾燥小魚	豚肉 かまぼこ 生揚げ 鶏卵	牛乳	みつば 人参	こんにゃく たまねぎ ねぎ きゅうり コーン	米 麦 さとう さとう でんぶん さとう さとう	油 油
6 火	ごはん 牛乳 とうがん汁 いかフライのみそかけ きんぴらごぼう	鶏肉 豆腐 油揚げ みそ いか ちくわ	牛乳	人参	とうがん ねぎ しょうが ごぼう こんにゃく	米 でんぶん さとう パン粉 小麦粉 でんぶん さとう さとう	油 油 ごま ごま油
7 水	中華めん 牛乳 塩ラーメン 春巻き アセロラゼリーあえ	豚肉 なたと 豚肉	牛乳	人参 人参 には	もやし キャベツ ねぎ キャベツ もやし エリンギ パイン もも りんご	中華めん でんぶん さとう 小麦粉 アセロラゼリー	油 油 ごま油
8 木	ごはん 牛乳 肉じゃが 野菜はんぺん にんじんとツナのいためもの	牛肉 魚肉すりみ まぐろ油漬 かつお節	牛乳	人参	たまねぎ こんにゃく キャベツ たまねぎ コーン	米 じゃがいも さとう でんぶん さとう さとう	油 油 ごま油
9 金	ごはん 牛乳 呉汁 さといもコロッケ オクラの塩こんぶあえ お月見ゼリー	豚肉 大豆 豆腐 油揚げ みそ 鶏肉	牛乳	人参 人参	だいこん ねぎ もやし コーン みかん果汁	米 さといも さとう パン粉 小麦粉 でんぶん さとう	油 油
12 月	ごはん 牛乳 はちばい汁 照り焼きハンバーグ 千草あえ	豆腐 油揚げ ちくわ 豚肉 鶏肉	牛乳	人参 ほうれんそう 人参	こんにゃく ねぎ たまねぎ もやし キャベツ	米 じゃがいも さとう でんぶん さとう	油 ごま
13 火	ごはん 牛乳 さつまいも汁 いわしの梅煮 きのこコーンのソテー もものタルト	鶏肉 豆腐 みそ いわし	牛乳	人参 しそ こまつな	だいこん ねぎ こんにゃく 梅肉 しめじ コーン たまねぎ もも	米 さつまいも さとう でんぶん さとう	油 油
14 水	白玉うどん 牛乳 五目うどん ささみ大葉梅肉フライ 野菜のおかかあえ	豚肉 かまぼこ 油揚げ 鶏肉 かつお節	牛乳	人参 青じそ ほうれんそう 人参	たまねぎ 干しいたけ ねぎ 梅 もやし	米 白玉うどん パン粉 小麦粉 でんぶん さとう さとう	油 油
15 木	ごはん 牛乳 ワンタンスープ 豚キムチいため 冷凍みかん チーズ	鶏肉 豚肉	牛乳	人参 人参	キャベツ 干しいたけ コーン たまねぎ もやし 白菜キムチ みかん	米 ワンタンの皮 さとう	油 ごま油
16 金	ロールパン 牛乳 チリコンカン とびうおフライ コールスローサラダ 大豆チョコクリーム	豚肉 大豆 とびうお	牛乳	人参 トマト 人参	たまねぎ キャベツ きゅうり	パン じゃがいも パン粉 小麦粉 でんぶん ドレッシング 大豆チョコクリーム	油 油
20 火	ごはん 牛乳 沢煮焼 ちくわのいそべ揚げ ひじきとじゃがいもの煮もの ソフトめん 牛乳	豚肉 かまぼこ 豆腐 ちくわ まぐろ油漬	牛乳	人参 人参	ねぎ えのきたけ たまねぎ	米 小麦粉 じゃがいも さとう ソフトめん カレールウ でんぶん さとう メロンゼリー	油 油 油
21 水	和風カレー けんちん信田 メロンゼリーミックス	鶏肉 かまぼこ 豆腐 油揚げ 魚肉すりみ	牛乳	人参 人参	たまねぎ ねぎ もも パイン りんご	米 でんぶん さとう	油 油
22 木	麦ごはん 牛乳 マーボーなす 揚げぎょうざ もやしのナムル	豆腐 豚肉 大豆 みそ 豚肉	牛乳	人参 こまつな 人参	なす たまねぎ ねぎ にんにく しょうが キャベツ たまねぎ にんにく 大豆もやし	米 麦 さとう でんぶん パン粉 でんぶん さとう 小麦粉 さとう さとう	ごま油 油 油 ごま ごま油
26 月	ごはん 牛乳 豚汁 白ごまつくね キャベツの即席漬け フロゼンヨーグルト	豚肉 豆腐 みそ 鶏肉 鶏レバー	牛乳	人参 人参	ごぼう ねぎ こんにゃく だいこん たまねぎ たくあん漬け キャベツ きゅうり	米 パン粉 でんぶん さとう さとう	油 ごま 油
27 火	ごはん 牛乳 鶏団子のスープ ◎きのこのポークチャップ 冷凍みかん	鶏団子 豆腐 豚肉	牛乳	人参 人参	はくさい ねぎ コーン 干しいたけ たまねぎ しめじ エリンギ みかん	米 さとう マロニー さとう	オリーブ油
28 水	ごはん 牛乳 豚肉と野菜のうま煮 キャベツ入りメンチカツ 海藻サラダ ◎乾燥豆腐	豚肉 さつまいも揚げ 牛肉 豚肉	牛乳	人参 海藻ミックス	ごぼう こんにゃく たけのこ キャベツ たまねぎ きゅうり キャベツ	米 さといも さとう でんぶん パン粉 さとう 小麦粉 さとう 小麦粉 寒梅粉 さとう	油 ごま油 油
29 木	ごはん 牛乳 かきたま汁 さわらのごまだれかけ かぼちゃとじゃがいものサラダ ひじきのり	鶏肉 豆腐 鶏卵 かまぼこ さわら	牛乳	みつば かぼちゃ	たまねぎ 干しいたけ	米 でんぶん さとう じゃがいも さとう	油 ごま 油
30 金	くるロールパン 牛乳 野菜のポタージュ ウインナー フルーツミックス	鶏肉 豆乳 ウインナー	牛乳	人参 人参	たまねぎ コーン みかん パイン もも りんご	パン じゃがいも 小麦粉	マーガリン 油

付記 材料の都合により一部変更する場合があります。

④は小学校 ⑤は中学校

◎27日(火)「きのこのポークチャップ」は令和3年度 小牧原小学校 保護者 奥 歩華さんの応募献立を参考にしました。

※はしは毎日持ってきてください。

※学校給食のごはんは愛知県産米「あいちのかおり」を使用しています。

初めての食材でアレルギー症状が起きる場合があります。食材のことなどを確認したい場合は、お気軽に学校へご相談ください。詳しい資料をお渡しするか、ご希望の方には担当栄養士がわかりやすくご説明いたします。

令和4年1月より、調味料を除く副食(おかず・デザート)にアレルギー特定原材料(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)を含まない献立を月に1回程度作成しています。(詳細な献立表に記載してあります)

給食回数 19回

携帯電話用ホームページ



小牧市の食べ物 ~巨峰~

~巨峰~

愛知県はぶどうの栽培が盛んで、中でも大粒の品種「巨峰」は、生産量全国4位です。巨峰の種なし技術を確認したのは愛知県が

全国で最初と言われています。

小牧市のぶどう栽培は、東部地区の開拓とともに始まり、東部丘陵地が果物を栽培

するのに適した水はけの良い土壌であったことから

発展しました。現在では何種類ものぶどうが、8月

から9月まで順番に収穫されています。

9月2日(金)の給食には、小牧ぶどう研究会の

方々が育てた甘くておいしい巨峰が登場します。



お知らせ

今月から給食費を改定させていただきました。これまで以上に食事内容の充実を図り、楽しい学校給食の提供に努めてまいりますので、よろしくお願い致します。

改定額

小学校 1食あたり..... 270円

中学校 1食あたり..... 300円

令和4年度は、値上げ分を公費負担します。

令和4年度 保護者負担額

小学校 1食あたり..... 235円

中学校 1食あたり..... 270円

毎月19日は「食育の日~おうちでごはんの日~」です。

「食育」とは、食べ物に興味をもち、食について学ぶことです。この日は、「家族といっしょに家でごはんを食べましょう」との願いからつくられました。

小牧市のホームページに学校給食のコーナーがあります。

再生紙使用