



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 にんじん トマト にんじん	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 にんじん	こんにやく 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	にんじん	とうがん ねぎ しょうが ごぼう こんにやく	米 でんぶん さとう パン粉 小麦粉 でんぶん さとう さとう ごま ごま油	油 油 油 ごま
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	にんじん にんじん 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	にんじん	たまねぎ こんにやく 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	にんじん	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 はちはい汁 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	にんじん	こんにやく 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	にんじん しそ こまつな	だいこん ねぎ こんにやく 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	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	にんじん 青じそ ほうれんそう にんじん	たまねぎ 干しいたけ ねぎ 梅 もやし	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	にんじん には にんじん	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	にんじん トマト にんじん	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 油
20 火	ごはん 牛乳 沢煮碗 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	にんじん	ねぎ えのきたけ たまねぎ	米 小麦粉 じゃがいも さとう	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	にんじん にんじん	たまねぎ ねぎ もも パイン りんご	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
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	にんじん	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	にんじん	ごぼう ねぎ こんにやく 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	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	にんじん にんじん	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	さとう 米 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	にんじん	ごぼう こんにやく 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 さとう 寒梅粉 さとう	油 油 ごま油 油
29 木	ごはん 牛乳 かきたま汁 さわらごまだれかけ 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	たまねぎ 干しいたけ	米 でんぶん 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	にんじん	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立したのは愛知県が

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