



9月学校給食献立表



- ① 県内の消費者と生産者が今まで以上にいい関係になる
- ② 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)

(2023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
4月	ごはん 牛乳 トックスープ ドライカレー 冷凍みかん	鶏肉 豆腐 豚肉 牛肉 大豆	牛乳	にんじん にはら にんじん	たまねぎ コーン たまねぎ にんにく みかん	米 トック	油
5火	ごはん 牛乳 とうがんと汁 ハンバーグのおろしソース 小牧の巨峰	鶏肉 豆腐 油揚げ 鶏肉 豚肉	牛乳 わかめ	にんじん	とうがんと ねぎ たまねぎ だいこん 巨峰	米 でんぶん 米 さとう	油
6水	ソフトめん 牛乳 トマトソース 野菜コロッケ フルーツカクテル	豚肉 牛肉 豚レバー 豚肉 牛肉	牛乳	にんじん トマト にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム たまねぎ もも パイン	ソフトめん 米粉のトマトルウ じゃがいも パン粉 さとう 小麦粉 カクテルゼリー	油
7木	ごはん 牛乳 けんちん汁 いわしのうめ煮 はるさめサラダ 味付け乾燥豆腐	豚肉 豆腐 いわし	牛乳	にんじん しそ にんじん	ごぼう だいこん こんにゃく ねぎ 梅肉 きゅうり コーン	米 さとう でんぶん はるさめ 小麦粉 寒梅粉 さとう	ごま油 油 ドレッシング
8金	クロスロールパン 牛乳 ウインナーポトフ コーンフライ 海藻サラダ	ウインナー	牛乳	にんじん	たまねぎ だいこん コーン キャベツ レモン果汁	パン じゃがいも 小麦粉 パン粉 さとう	油
11月	ごはん 牛乳 すまし汁 とびうおバーグフライ ひじきのいため煮	鶏肉 かまぼこ 豆腐 とびうお たらすり身 まぐろ油漬	牛乳	にんじん にんじん にんじん	ねぎ えのきたけ 干しいたけ たまねぎ コーン	米 さとう パン粉 さとう	油
12火	ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 豆腐の田楽 野菜の浅漬	鶏肉 牛肉 豆乳 みそ	牛乳	にんじん さやいんげん	たまねぎ こんにゃく きゅうり はくさい	米 じゃがいも さとう さとう でんぶん	油 ごま油
13水	中華めん 牛乳 塩ラーメン チヂミ いんげんのあえもの	豚肉 なた おから	牛乳	にんじん にんじん にはら さやいんげん にんじん	もやし ねぎ キャベツ たまねぎ にんにく	中華めん 米粉 でんぶん さとう じゃがいも さとう	油 ごま油
14木	ごはん 牛乳 呉汁 野菜しゅうまい 有機にんじんしりしり 乾燥小魚	豚肉 大豆 豆腐 油揚げ みそ 鶏肉 豚肉 まぐろ油漬	牛乳	にんじん にんじん ほうれんそう 有機にんじん	だいこん ねぎ しょうが コーン たまねぎ しょうが	米 さとう さとう	油 ごま油
15金	麦ごはん 牛乳 わかめ汁 さばのカレー風味焼き こまつなのおひたし	鶏肉 かまぼこ 豆腐 油揚げ さば	牛乳 わかめ	にんじん	はくさい ねぎ 干しいたけ	米 麦	油
19火	ごはん 牛乳 さつまい 鶏肉のマリアソース 蒲郡みかんゼリー	豚肉 さつまい揚げ 豆腐 みそ 鶏肉	牛乳	にんじん	だいこん ねぎ こんにゃく みかん果汁	米 さつまいも でんぶん さとう	油
20水	白玉うどん 牛乳 カレーうどん たこやき ナタデココのフルーツミックス	鶏肉 油揚げ かまぼこ たこ	牛乳	にんじん	たまねぎ ねぎ キャベツ もも パイン	白玉うどん でんぶん カレールウ さとう 米粉	油
21木	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 ジャンボギョーザ きゅうりの中華あえ	豆腐 豚肉 豚レバー 大豆 みそ 豚肉 鶏肉	牛乳	にんじん	ねぎ たまねぎ しょうが にんにく キャベツ たまねぎ しょうが にんにく きゅうり もやし	米 さとう でんぶん でんぶん さとう 小麦粉	油 ごま油
22金	くるロールパン 牛乳 キャロットポタージュ 焼きメンチカツ ブロッコリーのドレッシングあえ	鶏肉 豆乳 鶏肉 豚肉	牛乳	パセリ にんじん	たまねぎ たまねぎ しょうが にんにく コーン	パン じゃがいも 米粉のホワイトルウ さとう	油 ドレッシング
25月	ごはん 牛乳 豚汁 ほきのりんごソース フローズンヨーグルト	豚肉 油揚げ 豆腐 みそ ほき	牛乳	にんじん	だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく りんご	米 さとう でんぶん 米粉 さとう	油
26火	ごはん 牛乳 ◎簡単!きのこたっぷりキーマカレー かぼちゃのグラタン コーンサラダ	豚肉 牛肉 おから 豆乳	牛乳	にんじん かぼちゃ	たまねぎ えのきたけ エリンギ 干しいたけ れんこん にんにく たまねぎ コーン きゅうり キャベツ	米 カレールウ はちみつ	油 ドレッシング
27水	わかめごはん 牛乳 かきたま汁 鶏肉の唐揚げ こまつなのおかかあえ	鶏卵 かまぼこ 鶏肉 かつお節	牛乳 わかめ	にんじん みつば	えのきたけ 干しいたけ しょうが にんにく	米 でんぶん でんぶん さとう	油
28木	ロールパン 牛乳 ビーフシチュー フランクフルト カラフルサラダ	牛肉 豆乳 フランクフルト	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ	パン じゃがいも ハヤシルウ	油 ドレッシング
29金	ごはん 牛乳 月見汁 さといもコロッケ はくさいの塩こんぶあえ	鶏肉 豆腐 かまぼこ 鶏肉	牛乳	にんじん	こんにゃく ねぎ はくさい	米 さといも さとう パン粉 小麦粉 でんぶん	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 ⑥は中学校

◎26日(火)「簡単!きのこたっぷりキーマカレー」は令和4年度 光ヶ丘中学校 生徒 上原 南愛さんの応募献立を参考にしました。

給食回数 ④⑥19回

携帯電話用ホームページ

※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。詳しい資料をお渡りするか、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。



給食とSDGs ~身近な給食で考えよう~ 9月「感謝の心」

「いただきます」「ごちそうさま」という言葉には、
動物の命や食にかかわった人々への感謝の心が込め
られています。学校給食で、会話をしながら楽しく
食べることは、心の安定をもたらします。



お知らせ

食材費の高騰を受け、今月から給食費の改定をさせていただきました。
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
お願いします。

【改定額】

小学校 1食あたり……290円

中学校 1食あたり……330円

令和5年度は、値上げ分を公費負担します。

令和5年度 保護者負担額

小学校 1食あたり……270円

中学校 1食あたり……300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
家でごはんを食べよう」との願いからつくられました。

調味料を除く副菜(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)