

学校給食献立表

平成25年9月（18回）

長久手給食センター

曜日	献立名	血や肉や骨になる食品	体の調子を整える食品	はたらく力や体温になる食品
3 火	ハッシュドライス ピーチゼリー	牛乳 ハッシュドライス	ハッシュドライス	ごはん ピーチゼリー
4 水	ぶたさどん きよほう(小2・中3)	牛乳 ぶたにく・あぶらあげ	たまねぎ・にんじん・ほうれんそう もやし・きよほう	ごはん いとこんにゃく・さとう こめあぶら
5 木	ジャージャーめん あげぎょうざ(小2・中大1)	牛乳 ぶたひきにく・みそ チキンハム・ぎょうざ	ねぎ・しょうが・にんじん きゅうり	ごはん さとう・ごまあぶら ごま・こめあぶら
6 金	おまめのドライカレー イタリアンサラダ ミニトマト(小2・中3)	アーモンドいり こごかな	ぶたひきにく・だいず ベーコン・サイコロチーズ アーモンドこごかな	ごはん にんじん・たまねぎ・キャベツ とうもろこし・きゅうり・ミニトマト
9 月	コーンしゅうまい(小2・中3) はっばうさい ナム	ひじきふりかけ	コーンしゅうまい・ぶたにく むきえび・いか・うずらたまご チキンハム・ひじきふりかけ	ごはん さとう・ごまあぶら ごま・でんぶん さとう・ごま
10 火	リエージュふうサラダ チンゲンサイのスー フルー ツポンチ	牛乳 ベーコン・ぶたにく	いんげん・たまねぎ・チンゲンサイ キャベツ・にんじん・ねぎ・みかん もも・パイン・レモン	ごはん じゃがいも・こめあぶら バター・カクテルゼリー
11 水	さばのあまざんかけ アーモンド とうがンのみそしる	牛乳 さば・とうふ・あぶらあげ わかめ・みそ・けずりぶし	ねぎ・ほうれんそう・もやし とうがん・にんじん	ごはん さとう・ごまあぶら アーモンドこ
12 木	チキンナゲット(小2・中3) なすのトマトに スイートコーンスープ	牛乳 チキンナゲット・ベーコン むきえび・くきわかめ とりにく	なす・たまねぎ・とうもろこし ねぎ・はくさい・ほししいたけ	ごはん さとう・ごまあぶら ごま・でんぶん ごまあぶら
13 金	てまきごはん えびフリッター(小2・中3) はりはりづけ けんちんじる	てまきのり	えびフリッター てまきのり・ぶたにく とうふ・けずりぶし	ごはん さとう・ごまあぶら ごま・でんぶん ごまあぶら
17 火	じゃがいもとりにくのスー プにウインナーとやさいのソー フルーツのジュレあえ	牛乳 とりにく・ウインナー	たまねぎ・にんじん・とうもろこし グリンピース・ほうれんそう・キャベツ みかん・あまなつみかん・もも・パイン	ごはん じゃがいも・さとう アセロラジュレ
18 水	あじフリッター(小2・中3) カレーライ ス ビー ーン サラ ダ	牛乳 あじフリッター・ぶたにく こなチーズ・ミックスビーンズ チキンハム	にんじん・たまねぎ・トマト バナナ・りんご・きゅうり キャベツ・パセリ	ごはん じゃがいも・こめあぶら こむぎこ・バター ごまドレッシング
19 木	ひじきごはん さといもコロッケ つきみじ	牛乳 ひじき・あげ・かまぼこ けずりぶし・とりにく	グリンピース・ねぎ・はくさい にんじん・ごぼう	ごはん さとう・ごまあぶら ごま・でんぶん ごまあぶら
20 金	さんまのぎんがみやき よしの れいとうみかん	牛乳 とりにく・なまあげ・たまはん さんまのぎんがみやき かくきりこんぶ・けずりぶし	たけのこ・にんじん・ほししいたけ きぬさや・れいとうみかん	ごはん さとう・ごまあぶら ごま・でんぶん ごまあぶら
24 火	クラムチャウダー ハム オレ ン ジ 1/4	牛乳 あさり・ベーコン ちゅうりようぎゅうにゅう チキンハム	たまねぎ・にんじん・パセリ マッシュルーム・キャベツ とうもろこし・きゅうり・オレンジ	ごはん じゃがいも・バター・こむぎこ ごまあぶら・アーモンド オリーブあぶら・さとう
25 水	てっかみそ しおこんぶあえ じゃがいものつべい	牛乳 だいず・かはんべん・ぶたにく みそ・しおふきこんぶ なまあげ・けずりぶし	ごぼう・にんじん・しょうが いんげん・キャベツ・きゅうり だいこん・ねぎ・はくさい	ごはん さとう・ごまあぶら ごま・でんぶん ごまあぶら
26 木	メキシカンピラフ ぶたにくのりんごソース ミネストローネ	牛乳 とりにく・こなチーズ ぶたにく・ベーコン	りんご・たまねぎ・しょうが・マッシュルーム グリンピース・にんにく・レモン・セロリ にんじん・トマト・パセリ・なし	ごはん さとう・ごまあぶら ごま・でんぶん ごまあぶら
27 金	とりのからあげレモンづけ ゆかりあ え ぶたじ	牛乳 とりにく・ぶたにく とうふ・あぶらあげ・みそ けずりぶし・わかめ	レモン・キャベツ・きゅうり ゆかり・にんじん・だいこん ねぎ・ごぼう	ごはん さとう・ごまあぶら ごま・でんぶん ごまあぶら
30 月	すきゅうりのごまじょうゆ ワンタン スー プ	牛乳 ぶたにく・とりにく	しょうが・にんじん・たまねぎ グリンピース・きゅうり・もやし ねぎ・たけのこ・はくさい・ほししいたけ	ごはん さとう・ごまあぶら ごま・でんぶん ごまあぶら

◎は業者が直接学校へ配送します。

＜献立について＞

- 9月3日(火) 「防災の日」の献立 ごはん、ハッシュドライス、ピーチゼリーがつきます。食器はいつもと同じように皿、椀2つ付きます。
- 9月5日(木) 「ジャージャー麺」は野菜と肉味噌をかけて食べて下さい。
- 9月6日(金) 「おまめのドライカレー」「アーモンド入りこごかな」月に一度のかみまる君の日です。しっかりかんで食べて下さい。
- 9月18日(水) クラス用ごまドレッシングには、たまごが入っています。アレルギーの方のぶんを配食してから、ドレッシングであえてください。
- 9月19日(木) 十五夜のお月見の行事食です。

長久手市の野菜が給食に登場します。

たまねぎ 6日、9日、30日 原田晋安さん 與語紀元さん
とうがん 11日 與語紀元さん

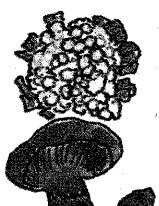
都合により食材の変更をさせていただく場合があります。



なが 長いようで、あっという間に夏休みが
あ 終わり、2学期が始まりました。

みなさんの真っ黒に日焼けした顔から、
充実した夏休みを過ごせた様子が伝わ
ってきます。

暦の上では秋ですが、まだまだ
残夏の暑い日が続いています。
夏の疲れも出てくるころですの
で、朝・昼・夕の食事と、睡眠
をしつかりとて体調をととの
えましょう。



古紙配合率100%再生紙を利用しています。白色度 70 %

RT



保育所給食献立表

平成25年 9月

長久手給食センター

曜日	献立名	ジャム・マーガリン その他	材 料 名 など	主 食	お や つ
2月	豚いんげんの和え巨	井物峰	よいこ牛乳	豚もも肉・にんじん・こんにゃく・たまねぎ・かまぼこ／いんげん・ハム・にんじん	ごはん お米のタルト
3火	〈防災の日献立〉 備善用ハヤサリ 火青りんごセザリ	スタン	よいこ牛乳	キャベツ・きゅうり・とうもろこし・にんじん	ごはん かみかみおやつ 以上児：お豆腐さんかんとう 未満児：にぎにぎおやろ
4水	ボチース入りサラダ チキンのマーマレード	フタダ	よいこ牛乳	じゃがいも・にんじん・たまねぎ・キャベツ・セロリ・ウインナー／キャベツ・きゅうり・ハム・チーズ／鶏もも肉・マーマレード	ミルク ロールパン カルテツゴフレット
5木	ジャージャー麺 (肉みそ・野菜・炒り卵) 木 かけいの南蛮だれ	麺	よいこ牛乳	豚ひき肉・ねぎ・ごま／きゅうり・ハム・にんじん・もやし／たまご／かきい・にんじん・たまねぎ	冷やし中華麺 ピーチゼリー
6金	わかめスムール 肉団子の甘辛煮	ブル	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	鶏むね肉・わかめ・豆腐・にんじん・ねぎ／ほうれん草・もやし・にんじん・ごま・ごま油／鶏肉団子・たまねぎ・グリーンピース	ごはん ブルーヨーグルト
7土	型抜きチーズ	土曜日牛乳			おにぎり
9月	親子豆サラン	井ダジ	よいこ牛乳 きざみのり	鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・たまご／大豆・ベーコン・キャベツ・枝豆・にんじん	ごはん 水族館クッキー
10火	いかと里芋のうま煮 塩昆布の甘露煮	煮え煮	よいこ牛乳	いか・里芋・はんぺん・にんじん・いんげん・干ししいたけ／キャベツ・きゅうり・塩昆布	ごはん (各園炊飯) ホットケーキ
11水	海鮮中華飯 きゅうりのごまじょうゆ和え	飯	よいこ牛乳	豚もも肉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・いか・えび・干ししいたけ・うずら卵／きゅうり・ごま・ごま油	ごはん アセロラゼリー
12木	ペンネのトマト煮 ハ水晶玉サラン	煮ダジ	よいこ牛乳 りんごジャム	ペンネ・豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース／キャベツ・きゅうり・にんじん・ハム／水晶玉(でんぶ・砂糖)・みかん・パイン・黄桃	スライスパン カリボテミニ
13金	しる味噌汁 おさんまのみぞれ煮	汁え煮	よいこ牛乳	じゃがいも・大根・にんじん・わかめ・ねぎ／キャベツ・ほうれん草・油揚げ・花かつお	ごはん 畑のクラッカー 発酵乳
14土	一口チーズ	土曜日牛乳			おにぎり
17火	コーン入りスーパ アメリカンサラダ 鶏肉のトマトソースかけ	ブダ	よいこ牛乳 いちごジャム	とうもろこし・干ししいたけ・鶏むね肉・にんじん／ベーコン・きゅうり・キャベツ・チーズ・ポテトチップス／鶏もも肉・たまねぎ	スライスパン おさかなサブレ
18水	ワンタンスーブル 切干大根の炒めナム	い	よいこ牛乳	豚もも肉・チンゲン菜・にんじん・ワンタン・干ししいたけ・ねぎ・ほうれん草／切干大根・にら・にんじん・焼き豚・ごま・ごま油	ごはん ※バナナ
19木	じゃこごはん 月里芋コロッケ	ん汁ケ	よいこ牛乳	米・しらす干し・にんじん／鶏むね肉・大根・にんじん・かまぼこ・うずら卵	じゃこごはん お月見デザート
20金	えびしんじょう汁 鉄火味か	汁燗	よいこ牛乳	えび団子・豆腐・大根・干ししいたけ・みつば／大豆・豚もも肉・こんにゃく・ごぼう・にんじん・ピーマン	ごはん 玄米せんべい
21土	ソーセージ	ぶどう豆乳			ハムパン
24火	のっきの炒め汁 五目厚焼きたま	煮こ	よいこ牛乳	里芋・大根・にんじん・ちくわ・こんにゃく・ごぼう・干ししいたけ・ねぎ／ひじき・鶏もも肉・油揚げ・枝豆	ごはん (各園炊飯) りんごゼリー
25水	ドライトマト お楽しみポテ	よいこ牛乳 マヨネーズ	よいこ牛乳	豚ひき肉・にんじん・たまねぎ・バター／マカロニ・ハム・きゅうり・キャベツ	ごはん スティックパン 発酵乳
26木	さつまいもごはん 五目汁	よいこ牛乳 ミニゼリー (洋なし)	よいこ牛乳	米・鶏もも肉・油揚げ・さつまいも・ごぼう／豆腐・にんじん・かまぼこ・干ししいたけ・ほうれん草／大豆・にんじん・ごぼう・干ししいたけ・こんにゃく・昆布	さつまいも ごはん カステラドッグ
27金	チンゲン菜のスー パンパンチ	よいこ牛乳	よいこ牛乳	鶏むね肉・チンゲン菜・たまねぎ・にんじん／もやし・きゅうり・鶏ささみ・ごま・ごま油／えびフリッター・たまねぎ・しょうが・ごま油	ごはん 野菜ウエハース 野菜&果物ジュース
28土	型抜きチーズ	土曜日牛乳			おにぎり
30月	肉根サラダ	よいこ牛乳	よいこ牛乳	じゃがいも・たまねぎ・豚もも肉・こんにゃく・いんげん・干ししいたけ・にんじん／大根・きゅうり・ハム・ごま油	ごはん ヨーグルト

さつまいも

薩摩、今の鹿児島県から広まったので、「さつまいも」といいます。
主成分はでんぷんで、加熱すると一部が糖質に変わり、甘みが増します。
また、ビタミンCや食物繊維が多く含まれています。料理としては天ぷらやふかし芋、みそ汁などに入れてもおいしいです。
給食では26日に「さつまいも」を出します。

芋名月

「お月見」を「芋(いも)名月」と呼ぶことがあります。これは芋(里芋)をお月様に供えるからです。
今年の十五夜は19日です。
給食も19日が「お月見献立」です。
里芋を使ったコロッケ、うずら卵が入った月見汁を給食で出します。

材料名は献立別に記入してあります。
血や肉や骨になる食品……肉・魚・大豆・豆腐・牛乳など
腸く力や体温となる食品……パン・ごはん・うどん・いも・油など
体の調子をととのえる食品……野菜・果物など
食事は楽しく バランスよく
都合により食材の変更をさせていただく場合があります。

長久手市の野菜

9月上旬の「じゃがいも」、中旬の「たまねぎ」は長久手市でとれた野菜です。
18日の「にら」、20日の「ピーマン」も長久手市でとれた野菜です。

古紙配合率100%再生紙を利用して
白色度 70 %