

学校給食献立表

長久手市立長久手給食センター

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

平成29年

9月

保育園給食献立表

長久手市立長久手給食センター

曜日	献立名	牛乳・ジャム その他	材 料 名	主 食	おやつ
1 金	切干大根の混ぜご飯 芋の照り	よいこ牛乳	米・切干大根・鶏もも肉・しめじ・にんじん・ごぼう／ 里芋・かまぼこ・にんじん・ほうれん草	切干大根の混ぜご飯	発酵乳65ml おからのマフィン
2 土	一口チョコ ミニマ	土曜日牛乳		おにぎり	
4 月	備蓄用カレー （ぶどう）	よいこ牛乳	キャベツ・きゅうり・とうもろこし・鶏ささみ	ごはん	ミニミレービスケット
5 火	肉みそ汁 ほうれん草のひじき	よいこ牛乳	ひじき・豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・しょうが／ ほうれん草・ちくわ・ごま／ 大根・にんじん・豆腐・干しいたけ・ねぎ	ごはん（各園炊飯）	蒸しパン
6 水	吉崎の野金 揚げの柚庵	よいこ牛乳	里芋・大根・鶏むね肉・にんじん・生揚げ・ねぎ／ ごぼう・にんじん・いんげん・豚もも肉・ごま・ごま油／ さけ・ゆず果汁	ごはん	バナナ
7 木	チョコニンジン 持ちししゃもフリッター	よいこ牛乳 りんごジャム	大豆・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・パセリ／ とうもろこし・キャベツ・きゅうり・にんじん	スライスパン	みかんシャーベット
8 金	厚揚げの味噌汁 三つ葉のハンバーグ	よいこ牛乳	生揚げ・えのきたけ・わかめ・にんじん・ねぎ／ チンゲン菜・にんじん・たまご	ごはん	カリポテミニ
9 土	型抜きチーズ オレ	土曜日牛乳		おにぎり	
11 月	なす入りマーマー豆腐 えびしゅまし	よいこ牛乳	豆腐・豚ひき肉・なす・ねぎ・にら／ もやし・ほうれん草・にんじん・ごま油・ごま	麦ごはん	白桃のジュレゼリー
12 火	豆腐のすまし汁 キャベツのお浸し	よいこ牛乳	豆腐・えのきたけ・ほうれん草・干しいたけ・かまぼこ／ キャベツ・油揚げ・にんじん	ごはん	黒糖まるぼうろ
13 水	マカロニチャウダー ツルナツクス	よいこ牛乳 いちごジャム	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・ほうれん草・マカロニ・豚もも肉・スキムミルク・バター・粉チーズ／ キャベツ・きゅうり・まぐろの油漬け・とうもろこし／ 黄桃・みかん・パイン・バナナ	スライスパン	かみかみおやつ 9～3月 2～5歳児：お豆腐屋さんかんと 0～1歳児：かぼちゃボーロ
14 木	五目焼きめし 小松菜の磯辺揚げ	よいこ牛乳	鶏もも肉・にんじん・油揚げ・干しいたけ・はくさい・ねぎ／ 小松菜・もやし／ ちくわ・青のり粉	きしめん	野菜・果物ジュース 黒糖ロールパン
15 金	関の東ごま和え いんげん	よいこ牛乳	大根・こんにゃく・里芋・うずら卵・はんぺん・がんもどき・昆布・ 鶏もも肉／ いんげん・にんじん・ごま	ごはん	小魚ぼんせん
16 土	バナナセーナ ー	白桃豆乳		ツナパン	
19 火	ふたみだ 甘酢和	よいこ牛乳	にんじん・みつば・えのきたけ・たまふ・干しいたけ／ キャベツ・しらす干し・きゅうり・ごま	ごはん（各園炊飯）	発酵乳65ml 豆乳ドーナツ
20 水	さつまいも かつかか煮	よいこ牛乳 型抜きチーズ	米・さつまいも／ 鶏むね肉・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・ねぎ	さつまいもごはん	お米のタルト
21 木	シーフードピラフ （鶏肉のトマトソース）	よいこ牛乳 ミニゼリー（洋なし）	米・にんじん・いか・えび・あさり・グリーンピース・とうもろこし／ ペーコン・豚もも肉・たまねぎ・じゃがいも・キャベツ・にんじん／ 鶏もも肉・たまねぎ	シーフードピラフ	野菜・果物ジュース カルデツおさかなサブレ
22 金	豚干し草和 芋コロッ	よいこ牛乳	大根・豚もも肉・にんじん・ごぼう・こんにゃく・ねぎ・豆腐／ ほうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ	わかめごはん	プリン
25 月	い塩昆布和 さんまのみそ煮	よいこ牛乳	鶏もも肉・にんじん・こんにゃく・はんぺん・いんげん・干しいたけ・ ごぼう／ キャベツ・きゅうり・塩昆布	ごはん	動物ビスケット
26 火	ドライミサ キョロミサ	よいこ牛乳	豚ひき肉・にんじん・たまねぎ・バター／ にんじん・とうもろこし・いんげん	ごはん	玄米せんべい
27 水	海鮮中華 レバー入り	よいこ牛乳	豚もも肉・はくさい・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・あさり・いか・ えび／ キャベツ・きゅうり・にんじん・はるさめ・ごま・ごま油	ごはん	みかんゼリー
28 木	わかめと野菜のス やぎそうば	よいこ牛乳	鶏もも肉・わかめ・もやし・にんじん・えのきたけ・ねぎ・ごま／ やきそば麺・豚もも肉・キャベツ・にんじん・ピーマン・青のり粉	ロールパン	カステラドッグ
29 金	さつまいも 磯かきはぎ	よいこ牛乳	さつまいも・ごぼう・こんにゃく・鶏もも肉・はくさい・ねぎ／ ほうれん草・キャベツ・のり／ かわはぎ・ねぎ・ごま	ごはん	ブルーヨーグルト
30 土	ミニトマ 型抜きチーズ	土曜日牛乳		おにぎり	

おいもの季節

芋類は貯蔵がきく食材なので年中
出回っていますが、さつまいもや里芋
などは秋が旬です。

芋類には、子どもたちが元気に遊び
力になるでんぷん質がたくさん含まれ
ています。様々な料理に応用しやすい
食材なので、美味しい旬の時期に
たくさん食べましょう。

備えあれば憂いなし

9月1日は防災の日です。
給食センターでは非常食と
してレトルトカレーとゼリー
を備蓄しています。今年は、
9月4日に給食で出します。
家庭でも災害の時の事を話す
機会を作ってみてはいかがでしょうか。



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
働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

アレルギー用献立表はホームページに掲載されています。
参考にしてください。

* 都合により食材を変更させていただく場合があります。

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

給食センター

[illegible]

給食センター

[illegible]