

令和6年度		9月分 小学校給食予定献立表(広田小学校)				鴻巣市教育委員会	
日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー	たんぱく質
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質	
3火	牛乳		牛乳			621	
	ナシゴレン	米 油 ごま油	豚肉 えび	玉ねぎ にんじん ピーマン コーン にら にんにく	オイスターソース しょうゆ ケチャップ 豆板醤 塩 こしょう		
	フランクフルト		フランクフルト			24.3	
	フォーのスープ	米粉めん ごま油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ キャベツ チンゲンサイ	中華だし しょうゆ 塩 こしょう 酒	16%	
	冷凍みかん			みかん			
4水	牛乳		牛乳			612	
	ごはん	米					
	ホキの南蛮漬け	油 砂糖 ごま ごま油	ホキでんぶん付き	しょうが にんにく にんじん ねぎ	しょうゆ 唐辛子 酢		
	もやしとほうれんそうのおひたし			ほうれんそう もやし えのきたけ		26.3	
	鰯物汁	油 ごま油	豚肉 豆腐 煮干し粉 みそ	ごぼう にんじん だいこん ねぎ	しょうゆ 和風だし	17%	
5木	牛乳		牛乳			586	
	食パン	食パン					
	りんごジャム	りんごジャム					
	ムサカ	油 ベシamelソース	豚肉 大豆粉 牛乳 チーズ	なす 玉ねぎ にんじん にんにく	スープストック ケチャップ 赤ワイン 中濃ソース こしょう	25.6	
	いんげんとコーンのソテー	油		さやいんげん コーン	スープストック 塩 こしょう		
	コンソメスープ	じゃがいも	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ	コンソメ 塩 こしょう	17%	
6金	牛乳		牛乳			593	
	ブルコギトッパブ	米					
		砂糖 ごま油 ごま でんぶん	豚肉	玉ねぎ にんじん ピーマン 赤パプリカ 干しいたけ 梨 にんにく	しょうゆ 酒 コチュジャン	26.9	
	チンゲン菜とあさりのスープ		鶏肉 あさり 豆腐	にんじん えのきたけ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	18%	
9月	牛乳		牛乳			628	
	トマトライス	米		トマト			
	トマトカレーライス	油 バター 小麦粉	豚肉	玉ねぎ にんにく しょうが にんじん トマト 梨	カレー粉 中濃ソース 塩 こしょう スープストック ガラムマサラ 白ワイン	20.0	
	フルーツポンチ	ぶどうゼリー		パイン みかん 黄桃 こんにゃくだイスレモン		13%	
10火	牛乳		牛乳			603	
	塩わかめうどん	地粉うどん					
		ごま油 ごま	鶏肉 かまぼこ わかめ	にんじん キャベツ 干しいたけ ねぎ	かつおさばだし うすくちしょうゆ みりん 塩 こしょう 昆布茶	20.7	
	野菜炒め	油	高野豆腐	もやし 玉ねぎ にんじん にら	スープストック 塩 こしょう	14%	
	和梨のマフィン	小麦粉 砂糖 バター	牛乳	和梨	ベーキングパウダー		
11水	牛乳		牛乳			591	
	キムタクごはん	米 ごま油 ごま	豚肉	たくあん はくさいキムチ	塩 酒 しょうゆ		
	焼ききょうざ(低1こ・高2こ)		焼ききょうざ				
	レンフオアタン	でんぶん	鶏肉 卵	にんじん ねぎ クリームコーン ほうれんそう	中華だし 塩 酒	25.3	
	梨			梨		17%	
12木	牛乳		牛乳			594	
	こどもパン	こどもパン					
	きのこクリームスパゲティ	スパゲティ 米粉 オリーブオイル	ベーコン チーズ 牛乳 生クリーム	にんじん 玉ねぎ しめじ えのきたけ ほうれんそう	スープストック 白ワイン 塩 こしょう	24.7	
	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット				
	フレンチサラダ			キャベツ サラダこんにゃく きゅうり コーン		17%	
					ドレッシング		
13金	牛乳		牛乳			629	
	ごはん	米					
	カレイのレモン風味	油 砂糖	カレイの竜田揚げ	レモン果汁	しょうゆ		
	大豆の磯煮	砂糖 油	鶏肉 さつま揚げ 大豆 ひじき	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ みりん	27.4	
	キャベツのみそ汁		油揚げ みそ	キャベツ にんじん 玉ねぎ	かつおさばだし	17%	
17火	牛乳		牛乳			674	
	秋なすうどん	地粉うどん					
		油	豚肉 油揚げ	にんじん 干しいたけ なす こまつな ねぎ	かつおさばだし しょうゆ みりん	25.7	
	だし巻き卵		だし巻き卵				
	月見団子	白玉もち 砂糖 でんぶん			しょうゆ	15%	

日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
18水	牛乳		牛乳			626
	オムライス	米 油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ ピーマン	スープストック 塩 ケチャップ 酒	23.6
	ウィンナーとレンズ豆のスープ	じゃがいも マカロニ	ウィンナー レンズ豆	にんじん 玉ねぎ コーン パセリ	コンソメ 塩 こしょう	15%
19木	牛乳		牛乳			690
	ごはん	米				
	さんまのかば焼き	油 砂糖	さんまでんぶん付き		酒 しょうゆ	24.1
	こまつなともやしのおひたし		ひじき	こまつな もやし		
	なめこのみそ汁	じゃがいも	豆腐 みそ	なめこ ねぎ	しょうゆ	14%
	冷凍みかん			みかん	かつおさばだし	
20金	牛乳		牛乳			614
	クロックムッシュ	食パン 小麦粉 バター	牛乳 ハム チーズ	玉ねぎ	塩 こしょう	24.3
	ラタトゥイユ	じゃがいも オリーブオイル	鶏肉	にんじん 玉ねぎ なす トマト スズキーニ ピーマン 黄パプリカ にんにく	コンソメ 塩 こしょう	16%
	サイダーゼリー	サイダーゼリー				
24火	牛乳		牛乳			635
	ごはん	米				
	さばカレーしょうゆ焼き		さばカレーしょうゆ漬け			
	昆布豆	砂糖	大豆 昆布	にんじん	しょうゆ みりん	27.4
	こしね汁 (群馬県の郷土料理)	さといも 油	豚肉 豆腐 みそ	こんにゃく ごぼう だいこん にんじん ねぎ ししいたけ	しょうゆ 和風だし	17%
25水	牛乳		牛乳			644
	黒パン	黒パン				
	マカロニのヒリヒリ和え	マカロニ ホワイトルウ 砂糖 油	鶏肉 あさり 牛乳 チーズ	玉ねぎ にんじん しめじ にんにく しょうが ねぎ	ケチャップ 豆板醤 チリパウダー スープストック 塩 こしょう	24.4
	コーンサラダ			キャベツ きゅうり コーン		15%
26木	牛乳		牛乳			590
	わかめ菜めし	米 ごま	わかめふりかけ	こまつな	酒	
	ししゃもの竜田揚げ(低1こ・高2こ)	油	ししゃもの竜田揚げ			
	かき玉汁	でんぶん	豆腐 卵	にんじん 玉ねぎ 干しいたけ	しょうゆ 塩 かつおさばだし	22.0
	巨峰			巨峰		15%
27金	牛乳		牛乳			671
	しょうゆラーメン	ホット中華めん				
		油	豚肉 なんと	にんじん もやし ねぎ たけのこ にんにく	中華だし しょうゆ 塩 こしょう	21.9
	ポイルブロッコリー			ブロッコリー	塩	
	キャラメルポテト	さつまいも 油 バター 砂糖	生クリーム		塩	13%
30月	振 替 休 業 日					
はしは毎日 忘れずに持ってきてましょう		給 食 回 数 17 回	学校給食摂取基準 たんぱく質 摂取エネルギーの13～20%		エネルギー 650 kcal 9月平均摂取量 624 kcal 24.4g(15.6%)	
* 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。						
【肉・青果等の産地(令和6年度7月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。						
豚肉:鴻巣 鶏肉:青森 にんじん:北本、埼玉、青森 玉ねぎ:鴻巣、北本、群馬、兵庫 じゃがいも:鴻巣 とうがん:愛知 キャベツ:群馬 ピーマン:北本 とうもろこし:北本 にがうり:埼玉 オクラ:鹿児島 なす:鴻巣 トマト:埼玉 レタス:長野						
～ 十五夜 ～						
9月17日(火)は十五夜です。満月を見ながら、秋の収穫に感謝する日で、「中秋の名月」ともいいます。この日は、稲に見立てたすすきや月見だんご、里芋などをお供えします。						
これにちなみ、給食では、みたらしのたれをからめた「月見だんご」を手作ります。						
						