









令和7年9月

給食予定(アレルギー詳細)献立表

座間味調理場

TEL: 098-987-2707

食品群	体内ではたらき	きょうふくひょう 今月の給食目標 えいよう 運動と栄養について考えよう	学校給食の 栄養基準量		E=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
赤の食品	血や肉、骨をつくる			小学校	650 Kcal	21.1～32.5 g	14.4～21.7g
黄の食品	働く力や体温となる			中学校	830 Kcal	26.9～41.5 g	18.4～27.6g
緑の食品	体の調子をととのえる						
特定原材料(義務表示)8品目				特定原材料に準ずるもの(推奨表示)20品目			
卵、乳、小麦、そば、落花生(ピーナッツ)、えび、かに、くるみ				豚肉、牛肉、鶏肉、ゼラチン、さけ、さば、いか、いくら、あわび、やまいも、ごま、大豆、もも、オレンジ、キーウイフルーツ、バナナ、りんご、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツ			
【「詳細献立表」には、使用する食材と、食品表示法に定められている上記28品目を記載しています。】							
※ 食材名の後()内にアレルギーを表示しています。 ※ 加工食品は、原材料すべての記載ではなく、アレルギーのみを表示しています。							
※ しょうゆ(小麦・大豆)、酢は(小麦)の成分を含んでいます。月で使用した初回のみ、アレルギーを表示しています。その日以降は表示していませんが、アレルギーは同じです。							
※ 該当のアレルギーが含まれていないか、各ご家庭での事前チェック、並び、給食配膳時の再確認をしっかりと行ってください。							
【 黒丸印(●)が表示された献立は、食物アレルギー除去食対応児童生徒へ除去食の提供があります。】							
※ 献立名の後()内の食品は、除去対象アレルギーを表示しています。除去食対応アレルギー7品目「 そば、落花生(ピーナッツ)、卵、乳、小麦、えび、かに 」が対象です。							
【 海藻類(あおさ・もずく・ひじき)、小魚(しらす・チリメン・カエリ)などは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取されていることから、「えび・かに」が混入することがあります。】							
【 あさりなどの二枚貝には「かに」が共生しています。】 / 【 調味料欄に表示がなくても、塩、こしょう、砂糖、酢(小麦)、しょうゆ(小麦・大豆)、みりん、でんぷん、こめ油を使用する場合があります。】							
【 天候やその他の都合により、献立や食材を変更することがあります。献立食材に関するご質問・ご不明な点がある場合は、「座間味調理場 栄養士」までお気軽にお問い合わせください。】							

日	献立名	赤(あか)の食品 体をつくる たんぱく質・無機質	黄(き)の食品 エネルギーになる 炭水化物・脂質	緑(みどり)の食品 体の調子を整える ビタミン類	その他調味料など
1日 防災の日献立 (月) 	牛乳 ごはん ツナじゃが ひじきと大豆のサラダ パイン缶	牛乳 ツナ ひじき 大豆 鶏ささみ	 米 じゃがいも 三温糖 こめ油 でん粉 マヨネーズ(たまご・大豆) 三温糖	 にんじん 玉ねぎ いんげん こんにゃく しょうが あお豆(大豆) コーン 切干大根	 みりん しょうゆ(小麦・大豆) 酒 花かつお シママース しょうゆ こしょう
2日 (火) 	牛乳 麦ごはん ホイコーロー パンサンスー わかめスープ	牛乳 豚肉 赤みそ(大豆)	 米 麦 こめ油 三温糖 ごま油 でん粉	 キャベツ にんじん 玉ねぎ 長ねぎ ピーマン 赤ピーマン たけのこ しょうが にんにく	 豆板醤 酒 しょうゆ テンメンジャン(小麦・ごま・大豆)
3日 (水) 	牛乳 揚げパン チキンとパパイアの トマト煮 コロコロサラダ	牛乳 脱脂粉乳 きなこ(大豆)	 小麦粉 三温糖 ショートニング マーガリン(乳・大豆) 黒糖 サラダ油(大豆)	 玉ねぎ にんじん パパイア いんげん 黄ピーマン トマト マッシュルーム にんにく	 シママース イースト デミグラスソース(小麦・牛肉・大豆・豚 肉) ケチャップ チキンブイヨン(鶏肉) 赤ワイン ウスターソース(りんご・大豆) シママース こしょう トマトビュレ
4日 ウンケー(旧盆) (木) 	牛乳 ウンケー・ジュシー モーウイのツナ和え クーリジシ くだもの	牛乳 豚肉 チキアギ 油揚げ(大豆)	米 こめ油 三温糖	にんじん しいたけ ねぎ しょうが モーウイ きゅうり	しょうゆ シママース 酒 花かつお 豚骨 みりん しょうゆ 酢 シママース
8日 沖縄終戦の日献立 (月) 	牛乳 麦ごはん ゴーヤーチャンプルー 冬瓜汁 くだもの	牛乳 豚肉 豆腐(大豆) たまご 糸けずり	米 麦 三温糖 こめ油	 ゴーヤー にんじん もやし とうがん にんじん ほうれん草 しいたけ	しょうゆ シママース しょうゆ シママース 酒 花かつお パイン【予定】
9日 (火) 	牛乳 麦ごはん タコライス キャベツ チーズ アーサと卵のスープ	牛乳 豚ひき肉 牛ひき肉 豚レバー 大豆	米 麦 三温糖 こめ油	 玉ねぎ にんじん ピーマン トマト にんにく	チリパウダー チリソース ケチャップ ウスターソース(りんご・大豆) トマトソース(大豆) こしょう カレー粉
10日 (水) 	牛乳 ふたごパン インゲンソテー クラムチャウダー 冬瓜ジャム	牛乳 脱脂粉乳	小麦粉 三温糖 ショートニング マーガリン(乳・大豆)	 いんげん にんじん しめじ コーン キャベツ にんにく	シママース イースト シママース こしょう しょうゆ とりがら 豚骨 シママース こしょう
11日 (木) 	牛乳 しょうゆ ラーメン 切干大根のナムル さつまいも蒸しパン	牛乳 豚肉 なんと	ラーメン(小麦) こめ油 ごま油	 にんじん 玉ねぎ キャベツ 白菜 もやし 長ねぎ コーン きくらげ しょうが にんにく	しょうゆ 酒 みりん シママース とりがら 豚骨 花かつお しょうゆ 酢 シママース ベーキングパウダー

日	献立名	赤(あか)の食品 体をつくる たんぱく質・無機質	黄(き)の食品 エネルギーになる 炭水化物・脂質	緑(みどり)の食品 体の調子を整える ビタミン類	その他調味料など
12日 (金)	牛乳	牛乳			
	もちきびごはん		米 もちきび		
	ししゃものごま焼き	ししゃも	白ごま 黒ごま		みりん
	五目豆	鶏肉 大豆 昆布	三温糖 こめ油	ごぼう にんじん こんにゃく 大根 いんげん	しょうゆ みりん シママース 花かつお
	豆腐とわかめのみそ汁	豆腐(大豆) わかめ 麦みそ(大豆) 白みそ(大豆)		小松菜 長ねぎ えのきたけ	花かつお
16日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	ひじきの炒り煮	ひじき 豚肉 大豆 チキアギ 油揚げ(大豆)	こめ油 三温糖	にんじん こんにゃく れんこん にら	しょうゆ みりん シママース 花かつお
	豚汁	豚肉 豆腐(大豆) 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆)	じゃがいも	にんじん 大根 ごぼう こんにゃく 長ねぎ しいたけ	花かつお
	くだもの			りんご【予定】	
17日 (水)	牛乳	牛乳			
	胚芽パン	脱脂粉乳	小麦粉 三温糖 ショートニング マーガリン(乳・大豆) 胚芽(小麦)		シママース イースト
	マカロニのクリーム煮	鶏肉 生クリーム(乳) 牛乳	マカロニ(小麦) こめ油 バター(乳) 小麦粉	玉ねぎ にんじん ほうれん草	とりがら シママース こしょう
	ベジタブルスープ	ベーコン(豚肉) 白いんげん豆	じゃがいも こめ油	にんじん 玉ねぎ いんげん セロリ トマト キャベツ にんにく	とりがら 豚骨 シママース こしょう
18日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	チキンカレー	鶏肉 脱脂粉乳	じゃがいも こめ油 小麦粉 マーガリン(乳・大豆)	にんじん 玉ねぎ ピーマン にんにく	カレールウ(小麦・牛肉・鶏肉・大豆) ウスターソース(りんご・大豆) チャツネ(りんご) ケチャップ カレー粉 デミグラスソース(小麦・牛肉・大豆・豚 肉) シママース とりがら
	じゃことチーズのサラダ	しらす干し チーズ(乳) 糸けずり	白ごま 三温糖 こめ油	キャベツ きゅうり にんじん	しょうゆ 酢
19日 食育の日 (金)	牛乳	牛乳			
	もちきびごはん		米 もちきび		
	さばのシークワサーソース	さば	三温糖 でん粉	シークワサー レモン	シママース こしょう 酒 りんご酢
	ゴーヤーのみそ金平	鶏ひき肉 赤みそ(大豆)	三温糖 ごま油 白ごま	ゴーヤー にんじん	酒
22日 秋分の日献立 (月)	牛乳	牛乳			
	秋の香りごはん	鶏肉 油揚げ(大豆)	米 くり さつまいも 白ごま こめ油	ごぼう にんじん あお豆(大豆) しいたけ	しょうゆ みりん 酒 シママース 花かつお
	魚のもみじ焼き	ホキ 白みそ(大豆)	マヨネーズ(たまご・大豆)	にんじん	酒
	青菜のごま和え		三温糖 白ごま	小松菜 もやし にんじん	しょうゆ
	きのこのすまし汁	かまぼこ		えのきたけ しめじ しいたけ 大根 ほうれん草	薄口しょうゆ シママース みりん 花かつお だし昆布
24日 運動会応援献立 (水)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	豚肉の生姜焼き	豚肉	こめ油 三温糖	玉ねぎ しょうが	酒 しょうゆ みりん
	わかめとしらすの酢の物	わかめ しらす干し	三温糖 白ごま	大根 きゅうり	特濃酢(小麦) 薄口しょうゆ しょうゆ
	じゃがいものみそ汁	油揚げ(大豆) 麦みそ(大豆)	じゃがいも	玉ねぎ 小松菜 しめじ	花かつお
25日 (木)	牛乳	牛乳			
	ボンゴレスパゲティ	あさり イカ ベーコン(豚肉)	スパゲティ(小麦) オリーブ油	にんじん 玉ねぎ しめじ ほうれん草 にんにく	シママース 白ワイン しょうゆ こしょう チキンブイヨン(鶏肉)
	キャロットラペ	ツナ	はちみつ オリーブ油	にんじん パジル	酢 シママース こしょう
	さつまいもの キャラメルナッツがらめ	生クリーム(乳)	さつまいも サラダ油(大豆) アーモンド カシューナッツ 三温糖 マーガリン(乳・大豆)		
26日 (金)	牛乳	牛乳			
	もちきびごはん		米 もちきび		
	パパイヤイリチー	ツナ 厚揚げ(大豆)	こめ油	パパイヤ にんじん にら	しょうゆ シママース 花かつお
	ソーキ汁	豚ソーキ 昆布		大根 にんじん からし菜 しょうが	花かつお しょうゆ シママース
	くだもの			なし【予定】	
29日 トーカチ※阿校欠食 (月)	牛乳	牛乳			
	黒米ごはん		米 黒米		
	千切りイリチー	豚肉 昆布 かまぼこ	こめ油 三温糖	切干大根 にんじん こんにゃく	みりん しょうゆ 酒 花かつお 豚骨
	中味汁	豚中味 豚肉		こんにゃく しいたけ ねぎ しょうが	シママース しょうゆ 花かつお 豚骨
	ちんすこう		小麦粉 三温糖 ラード		
30日 (火)	牛乳	牛乳			
	中華丼	麦ごはん 中華炒め	米 麦		
	中華丼	豚肉 イカ うずらの卵	こめ油 三温糖 ごま油 でん粉	にんじん 玉ねぎ チンゲン菜 白菜 しいたけ きくらげ たけのこ ヤングコーン しょうが にんにく	酒 みりん しょうゆ シママース オイスターソース(小麦・大豆)
	ワンタンスープ		ワンタン(小麦・ごま・大豆・豚 肉) ごま油	キャベツ にんじん ほうれん草 長ねぎ もやし	ポークブイヨン(豚肉・鶏肉) しょうゆ シママース こしょう
	くだもの			巨峰【予定】	