

☆田★給☆田★ (後半)

学校給食の基準量	E=エネルギー	F=たんぱく質	G=脂質
小学校	650 Kcal	21.1~22.9g	14.4~21.7g
中学校	830 Kcal	28.1~41.2g	18.4~27.6g

原材料(義務表示)8品目 ※「くるみ」追加;R5年3月9日追加、R7年4月1日完全		特定原材料に準ずるもの(義務表示)20品目 ※「くるみ」義務表示へ追加予定				
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、キウイフルーツ、バナナ、りんご、カシューナッツ、アーモンド、まつたけ				
8	火	麦ごはん もずく丼 なすのみそ汁 オレンジ(1/6かけ)	もずく 豚肉 大豆 油揚げ(大豆) 煮みそ(大豆) 煮みそ(大豆)	米 大麦 こめ油 三温糖 でんぶん 玉ねぎ にんじん ビーマン コーン しょうが なす 玉ねぎ えのき ほうれん草 オレンジ	みりん 料理酒 しょうゆ 鰹だし(鶏肉) シママース 花かつお ちくわ(豚肉、鶏肉) 花かつお 鰹だし(鶏肉)	
9	水	黒米ごはん 魚汁 ケーブイリチー カジマヤー献立 芋クジメがら	赤魚 豆腐(大豆) 煮みそ(大豆) 卵 ツナ ジョア(ブルーベリー味)	米 こめ油 紅芋 さつまいもでんぶん粉 もち粉 三温糖 大豆油	ゆかり 大根 小松菜 長ねぎ しょうが にんじん 玉ねぎ しょうゆ シママース こしょう シママース	
10	木	□おはなし給食 & 目の愛護献立 カラフルサラダ かぼちゃケーキ	ジョア(ブルーベリー味) □ こまったさんの スパゲティソース 豚肉 牛肉 豚レバー 大豆 粉チーズ	スパゲティ(小麦) オリーブ油 こめ油 にんじん 玉ねぎ マッシュルーム セロリ パセリ トマト缶 にんにく こめ油 小麦粉 無塩バター(乳) 三温糖 かぼちゃ	ナポリ シママース こしょう ウスターソース(りんご、大豆) ちくわ(豚肉、鶏肉) 赤ウイン(小麦) シママース 花かつお 小麦粉(小麦) 小豆、牛肉、豚肉、大豆) ナポリ 美顔でランチイタリアントレッシング シママース ベーキングパウダー	
11	金	麦ごはん 春雨スープ テンジャオロースー	豚肉 豆腐(大豆) 煮みそ(大豆) 煮みそ(大豆)	米 大麦 はるさめ こめ油 三温糖 でんぶん 赤ビーマン 黄ビーマン ビーマン 玉ねぎ たけのこ きくらげ	白菜 にんじん しいたけ 小松菜 鶏がら 花かつお しょうゆ こしょう シママース 料理酒 オイスターソース しょうゆ シママース こしょう	
15	火	秋の香りごはん □おはなし給食 きのこの日 & 十三夜献立 お月見ポンチ	豚肉 大豆 油揚げ(大豆) 豆腐(大豆) 煮みそ(大豆) 煮みそ(大豆)	米 大麦 粟 三温糖 こめ油 カラフル白玉 サイダー 丹型産産ゼリー(オレンジ)	にんじん ごぼう しいたけ ねぎ しめじ えのき ねぎ まいたけ 玉ねぎ みかん缶 バイン缶 もも缶	花かつお みりん しょうゆ シママース 花かつお 煮干しだし(さば)
16	水	□おはなし給食 □マッシュルームスープ マカロニサラダ	軟粉乳 鶏肉 脱脂粉乳 デリカハム ミックスビーンズ	小麦粉 三温糖 ショートニング 無塩バター(乳) じゃがいも、こめ油 小麦粉 無塩バター(乳) マカロニ(小麦) マヨネーズ(卵、大豆、りんご)	ドライイースト シママース マッシュルーム にんじん 玉ねぎ パセリ にんにく 鶏がら シママース こしょう スイーツ(小麦) (小麦、乳、鶏肉)	
17	木	沖縄そばの日 沖そばの日 サーターアングギー	チキアキ(大豆) 豚肉 豚肉 鶏卵	こめ油 小麦粉 三温糖 こめ油 大豆油	しょうゆ 料理酒 花かつお シママース こしょう 醤油 しょうゆ オイスターソース シママース こしょう	
18	金	わかめごはん 煮つけ じゃこ和え	炊込みわかめの素 豚肉 厚揚げ(大豆) チキアキ(大豆) 昆布 しらす 糸けずり	米 ごま こめ油 三温糖 ごま ごま油 三温糖	冬瓜 にんじん いんげん しいたけ こんにゃく しょうが きゅうり キャベツ にんじん えのき	花かつお 料理酒 しょうゆ みりん ちくわ(豚肉、鶏肉) 酢 醤油しょうゆ しょうゆ
21	月	麦ごはん 男子☆弁当部のピビンバ丼 □おはなし給食 わかめスープ	牛肉 大豆 煮みそ(大豆)	米 大麦 三温糖 こめ油 ごま ごま油 はるさめ	もやし にんじん ほうれん草 しょうが にんにく にんじん えのき 小松菜	みりん しょうゆ カレー粉 こしょう シママース 花かつお ちくわ(豚肉) シママース こしょう しょうゆ
22	火	麦ごはん 中華煮 パンサンスー	豆腐(大豆) 豚肉 豚レバー 大豆 デリカハム 錦糸卵 糸けずり	米 大麦 三温糖 こめ油 ごま油 でんぶん はるさめ ごま 三温糖 ごま油	冬瓜 にんじん 玉ねぎ 長ねぎ きくらげ しょうが にんにく にんじん きゅうり 小松菜 もやし	ちくわ(豚肉、鶏肉) シママース しょうゆ 七味唐辛子(ごま) しょうゆ 酢
23	水	証券パン かぼちゃのポタージュ □おはなし給食 魚の香草焼き 大根サラダ	軟粉乳 鶏肉 脱脂粉乳 ホキ とりさきみちゃんこ	小麦粉 無塩バター(乳) 三温糖 ショートニング、小麦はいが 小麦粉 無塩バター(乳) こめ油 パン粉(小麦) マヨネーズ(卵、大豆、りんご)	ドライイースト シママース かぼちゃ 玉ねぎ にんじん ほうれん草 パセリ パセリ パプリカ	ホウレン草(小麦、大豆、豚肉、牛肉) ショート こしょう 鶏がら 醤油 白ワイン シママース こしょう すりおろしにんじん(しょうゆ) (オレンジ、大豆、りんご)
24	木	カレーピラフ □おはなし給食 コンソメスープ バナナ (小中1本・幼1/2本)	鶏肉 無塩せきベーコン 無塩せきウィンナー 無塩せきベーコン	米 大麦 こめ油 無塩バター(乳) にんじん ビーマン赤ビーマン にんにく キャベツ 玉ねぎ にんじん 冬瓜 パセリ	コーン マッシュルーム 玉ねぎ にんじん しょうゆ シママース シママース カレー粉 こしょう ナポリシママース(豚肉) シママース	
25	金	ごはん ずき焼き風煮 ★ もずくと糸かまの動物	豚肉 豆腐(大豆) もずく スクール糸かまぼこ 糸けずり	米 こめ油 三温糖 でんぶん 三温糖	にんじん 玉ねぎ 白菜 長ねぎ しめじ こんにゃく ほうれん草 しいたけ にんにく きゅうり 大根 にんじん シークワーサー	しょうゆ みりん 料理酒 花かつお 酢 みりん 薄口しょうゆ

28	月	玄米ごはん もずく汁	もずく 豚肉 豆腐(大豆)	米 玄米 でん粉	長ねぎ えのき	花かつお しょうゆ シママース 6-7(アヒル) 豚肉 鶏肉
		スルメーの南蛮漬け オレンジ(1/6カット)	きびなご	小麦粉 でんぷん 大豆油 三温糖	玉ねぎ ビーマン 赤ビーマン たけのこ しょうが オレンジ	ケチャップ 酢 料理酒
		すまし汁 アーモンド和え	大豆 油揚げ(大豆) 豆腐(大豆) こんぶ	米 大麦 こめ油	パパイヤ にんじん しいたけ にんじん 大根 小松菜 しめじ	花かつお 薄口しょうゆ 花かつお 薄口しょうゆ シママース
30	水	口のはなちゃんのみそ汁 ★リクエスト給食 (豆休みお手伝い チャレンジ者)	豆腐(大豆) わかめ 白みそ(大豆) 赤みそ(大豆) とりさきみちゃんく	米 大麦 ごま	小松菜 にんじん 長ねぎ きゅうり もやし	花かつお 味噌ドレッシング(小麦、こめ、大豆、 鶏肉、豚肉、セサミン) シママース
		さばの塩焼き	さば			塩麹
		ハロウィン献立 かぼちゃプリン	鶏肉	米 大麦 じゃがいも こめ油	にんじん 玉ねぎ セロリ しめじ にんじん ほうれん草 白菜 もやし	加えら(小麦、牛肉、鶏肉、大 しょうゆ みりん 酢 シママース

# 給食だより

# ~今月のホットニュース~

☆田☆田☆田☆

☆田☆田☆田☆

★読書の秋！ 今月10月は読書月間です♪

給食でも絵本や小説にちなんだ献立をお届けしますのでお楽しみに！

★座間味校の菜園で育ったフレッシュなバジルを使ったパスタが給食に登場！！

収穫してくれた ざまみっ子2年生のみなさん！ありがとうございます♪♪  
(10/2 献立:パジリコスパゲティ)



★夏休みお手伝いチャレンジをがんばったお友達のリクエスト献立が給食に登場！！お楽しみに♪♪

★今月の祝日「スポーツの日」によせた献立  
 長寿のお祝い「カジマヤー」にあわせた献立  
 他にも「目の愛護デー」「ハロウィン」にちなんだ献立がそれぞれ登場しますお楽しみに！！

# ~9月のふりええりコーナー~



島の恵みに感謝♪

★地域の方から村産パパイヤのプレゼントをいただきました♪♪  
 阿佐区でパパイヤを育てていらっしゃる“儀武さん ファミリー”から子どもたちに給食で食べてほしいと無償提供がありました♪  
 儀武家のさん、濃厚で美味しいパパイヤをありがとうございました♪♪  
 (9月合計、4回ぶんのメニューに阿佐パパイヤが登場しました♪)  
 ※下の献立2つはげるまっ子給食とのコラボです♪♪

