



令和元年10月分 学校給食献立予定表

好き嫌いをなくしましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)	3群(カロテン)	4群(ビタミン)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
1 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	チキンシチュー	鶏肉・豆乳		にんじん	たまねぎ・ココナッツミルク	じゃがいも	ホワイトルウ油	鶏肉 大豆 豚肉
	◆☆豚肉のインド風から揚げ	【豚肉】			にんにく	でんぷん	マヨネーズ風味調味料油	豚肉 大豆 小麦
2 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	エッグスープ	【豚肉】・【卵】		にんじん・パセリ	たまねぎ	でんぷん	油	豚肉 卵 牛肉 小麦 大豆
	☆じゃがいもとウィンナーのコンソメいため	ウィンナー		にんじん・ピーマン	たまねぎ	じゃがいも	油	豚肉 大豆
3 木	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ポークカレー	【豚肉】		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレールウ油	豚肉 大豆 小麦 りんご パナナ
	シャインマスカットゼリー和え				ナタデココ・パイナップル	シャインマスカットゼリー		
4 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	湯葉のすまし汁	湯葉・【豆腐】		にんじん	はくさい・えのきたけ 干ししいたけ・ねぎ		油	大豆 小麦
	絹厚揚げの甘みそだれ	豆乳・赤みそ				でんぷん・砂糖	油	大豆 小麦
	*納豆	納豆						大豆 小麦
7 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	秋のすまし汁	かまぼこ・【豆腐】		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干ししいたけ			大豆 小麦
	さんまのゆずだれがけ	さんま			ゆず	さとう	油	大豆 小麦
8 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	茶わん蒸しスープ	鶏肉・【卵】・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干ししいたけ	でんぷん	油	鶏肉 卵 小麦 大豆
	さといものうま煮	豚肉・いか		にんじん・さやいんげん		さといも・こんにゃく 砂糖	油	豚肉 いか 大豆 小麦
9 水	三河赤鶏五目ご飯	【鶏肉】・油揚げ		にんじん	ごぼう・しいたけ	【米】	油	鶏肉 大豆 小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	海鮮汁	のりボール・いか ほたてフレーク		にんじん	はくさい・ねぎ・しょうが	しらたき	油	大豆 いか 小麦
	☆ポテトコロッケ *ブルーベリーゼリー	豚肉・牛肉		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも・パン粉 砂糖・小麦粉	油	豚肉 牛肉 小麦 大豆
					ブルーベリーゼリー			
10 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	じゃっば汁	たら・ミックスみそ		にんじん・【みつば】	かぶ・ねぎ		油	大豆
	☆いかメンチ *りんご	たらすり身・いか			【キャベツ】・しょうが	小麦粉・でんぷん 砂糖・パン粉	油	いか 小麦 大豆 さば
					りんご		りんご	
11 金	りんごパン				りんご	パン		小麦 乳 大豆 豚肉 りんご
	牛乳		【牛乳】					乳
	ベーコンとピーツのコンソメスープ	ベーコン		にんじん・トマト	たまねぎ・ピーツ		油	豚肉
	グリルチキンのワインソースがけ	鶏肉		赤パプリカ・にんじん	ズッキーニ・黄パプリカ たまねぎ	はちみつ	油	鶏肉 大豆 小麦
15 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	呉汁	【豚肉】・大豆ペースト 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん	だいこん・ねぎ・しょうが	さといも	油	豚肉 大豆
	牛肉と糸こんにゃくのいり煮	牛肉・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・ねぎ	こんにゃく・砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
16 水	金芽ロウカット玄米ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ミートボールのトマト煮込み	ミートボール・ベーコン		にんじん・トマト	たまねぎ・しめじだけ グリーンピース・にんにく		オリーブ油	鶏肉 大豆 豚肉 りんご
	ポロニアステーキ ココアパウダー	鶏肉・豚肉				でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉
					ココアパウダー		大豆	

・* 印のりんご、シャインマスカットの空袋、納豆の空容器、ブルーベリーゼリーの空容器・スプーンは業者が回収します。

・◆は応募献立です。

・サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

・【 】の食品は愛知県産の物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。

・☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・4日、7日、16日、24日、30日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。





令和元年10月分 学校給食献立予定表

好き嫌いをなくしましょう

日曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群(たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群(カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群(カロテン) 緑黄色野菜	4群(ビタミン) その他の野菜 果物	5群(炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群(脂質) 油脂 種実	
17木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	肉じゃが	【豚肉】		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	こんにやく じゃがいも・砂糖	油	豚肉 大豆 小麦
	いかねぎ焼き	魚肉すり身・いか			ねぎ	でんぷん・やまいも	油	いか やまいも
18金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	塩ラーメン	【豚肉】・なると		にんじん	もやし・キャベツ・ねぎ とうもろこし		油	豚肉 小麦 さば せうちん 大豆 鶏肉 ごま
	☆鶏肉のから揚げ	鶏肉			にんにく・しょうが	でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
	◎切干しだいこんのナムル				【切干しだいこん】 きゅうり		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
21月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	【豚肉】・【豆腐】 油揚げ・赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	さといも	油	豚肉 大豆
	ひじきのいため煮	マグロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	砂糖	油	大豆 小麦
	たくあん				たくあん			小麦 大豆
23水	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	すいとん汁	油揚げ		にんじん	はくさい・だいこん・ねぎ	すいとん		小麦 大豆
	☆いわしフライ	いわし				パン粉・小麦粉 砂糖	油	小麦 大豆
	＊シャインマスカット				シャインマスカット			
24木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	トックク	【豚肉】	わかめ	にんじん	たまねぎ・干ししいたけ・ねぎ にんにく	トックク	油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦
	チンジャオロース	牛肉		ピーマン・にんじん 赤パプリカ	たけのこ・エリンギ・にんにく	砂糖・でんぷん	油	牛肉 大豆 小麦
25金	スライスパン					スライスパン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	栗のポターージュ	鶏肉	牛乳 生クリーム	にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも	ホワイトルウ 栗・油	鶏肉 乳 豚肉 大豆
	照り焼きバーグサンド	鶏肉・豚肉			たまねぎ	米粉・砂糖・でんぷん	油	鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	コンソメキャベツ				キャベツ			鶏肉 小麦 大豆
28月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豆乳入りみそ汁	豆乳・【豆腐】・油揚げ ミックスみそ		にんじん	だいこん・えのきたけ・ねぎ			大豆
	☆キャベツ入りミンチカツ	牛肉・豚肉			【キャベツ】・たまねぎ	でんぷん・パン粉 砂糖・小麦粉	油	牛肉 豚肉 大豆 小麦
	◎ほうれんそうのささみ和え	ささみフレーク		【ほうれんそう】			ドレッシング	鶏肉 大豆 せうちん 小麦 りんご 豚肉
29火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	八宝菜	【豚肉】・いか・えび 【うずら卵】		にんじん・チンゲンサイ	たまねぎ・はくさい・たけのこ 干ししいたけ	でんぷん・砂糖	油	豚肉 いか えび 卵 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	☆揚げギョーザ・4個	豚肉		にら	キャベツ・たまねぎ・にんにく	パン粉・でんぷん 砂糖・小麦粉	油	豚肉 小麦 大豆
30水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	鶏団子汁	鶏団子		にんじん	はくさい・ねぎ・えのきたけ	しらたき		鶏肉 大豆 小麦
	さばの塩焼き	さば					油	さば
	◎いんげんのごま和え			さやいんげん		砂糖	ごま	ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉
31木	白玉うどん					白玉うどん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	カレー南蛮うどん	【豚肉】・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・ねぎ・干ししいたけ	でんぷん	カレールウ 油	豚肉 大豆 小麦
	☆野菜入り鶏天	鶏肉		ほうれんそう・にんじん	たまねぎ・キャベツ	小麦粉・砂糖	油	鶏肉 小麦

・* 印のりんご、シャインマスカットの空袋、納豆の空容器、ブルーベリーゼリーの空容器・スプーンは業者が回収します。

- ◆は応募献立です。
- ・サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ・【 】の食品は愛知県産の物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)
- ・◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。 ☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- ・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- ・4日、7日、16日、24日、30日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。



好評献立のレシピを公開しています。



9月20日からラグビーWカップが日本で開催され、各国がしのぎを削る熱い戦いを繰り広げています。一宮市は、ニュージーランド代表チームの公認チームキャンプ地となっています。その交流の一環として、給食では、ニュージーランドで生産が盛んなピーツを使ったコンソメ仕立てのスープとワインを使ったソースをかけたチキンを提供します。今回のピーツはペースト状にしたものをスープに混ぜてあります。特徴的な色彩と甘みを楽しみにしてください。