

9月 給食だより



★忘れていませんか……給食費は毎月忘れず納めましょう。

●物資の都合により献立の一部を変更することがありますのでご了承下さい。
●学校給食についてのお問い合わせは…浦河町学校給食センターへ
浦河町荻伏町20番地 電話25-2515番

給食での 摂取カロリー	1食の基準 カロリー	小学生：640kcal 中学生：820kcal	9月の平均 カロリー	小学生：627kcal 中学生：806kcal
----------------	---------------	----------------------------	---------------	----------------------------

日	献立	材料 (加工食品の配合内容)	日	献立	材料 (加工食品の配合内容)
1日 (金)	白飯 きのこ入りかき玉汁 牛乳 麻婆豆腐 白飯 (はし・スプーン)	精白米・強化米 しめじ・たまご・でんぷん・塩ラーメンスープ(塩・チキン・植物油・鶏脂・醤油・ポーク・ホタテエキス・煎干しエキス・ゴマ油・オニオンパウダー・白菜・キャベツ・たん白加水分解物・ガーリックエキス・昆布しいたけ・調味料・香辛料抽出物)・たけのこ・かまぼこ・えのき・鶏肉 豆腐・米油・ブタひき肉・長ネギ・生姜・ニンニク・赤みそ・醤油・豆板醤 三温糖・オイスターソース・ゴマ油・グリーンピース・でんぷん・酒・中華だし 小麦粉・豚肉・鶏肉・玉ねぎ・生姜・豚脂・砂糖・植物油たん白・ポークエキス 塩・オイスターソース・チキンパウダー・醤油・香辛料	19日 (火)	白飯 お豆のトマトカレー 牛乳 牛肉コロッケ 白飯 (はし)	精白米・強化米 トマト・ひよこ豆・にんにく・生姜・ベーコン・カレー粉・じゃがいも・ナス・コーン・コンソメ・ブイヨン(塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・酵母エキスパウダー・乳酸発酵トマトエキスパウダー・オニオンパウダー・ガーリック・食用油・酵母エキス・香辛料)・赤ワイン・塩・白コンソメ・トマトピューレ・米油 じゃがいも・玉ねぎ・牛肉・パン粉・ニンジン・みそ・生姜 にんにく・大豆油・でんぷん・小麦粉・米油 小袋エッグゲートソース(大豆油・リンゴ酢・増粘剤・塩・砂糖・調味料 大豆たん白・香辛料・酵母エキス・香辛料)をつけて食べましょう。
4日 (月)	白飯 野菜たっぷりしょうゆラーメン 牛乳 さんま大根煮 白飯 (はし・スプーン)	精白米・強化米 中華麺(小麦粉・卵白粉・塩・でんぷん・かん水・クチナン・乳化剤)・米油 やきふた・なると・生姜・たけのこ・にんにく・白菜・玉ねぎ・ほうれん草・長ネギ 醤油ラーメンスープ(醤油・油・調味料・牛肉エキス・塩・豚骨エキス) さんま・醤油・砂糖・トマトペースト・たん白加水分解物・水あめ・塩 オニオンエキス・酢・でんぷん・こしょう・調味料 なし果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤	20日 (水)	コッペパン ホタテのコンシチュー 牛乳 チキンナゲット 2こ コッペパン (はし・スプーン)	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・卵・コンパウンドバター ペビーホタテ・鶏肉・玉ねぎ・白菜・コーン・とりから・バター 調理用牛乳・脱脂粉乳・ポタージュ(乳製品・小麦粉・乳糖・調味料 玉ねぎ・脱脂粉乳・香辛料)・生クリーム・しお・こしょう 鶏肉・大豆たん白・パン粉・でんぷん・おから・砂糖・塩・香辛料 小麦粉・コーンフラワー・米粉・塩・ブドウ糖・醤油・砂糖 バター油・トレハロース・膨張剤・ヒロリン酸鉄 イチゴ果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤 パイナップル・砂糖・酸味料
5日 (火)	白飯 石狩汁 牛乳 大根の挽肉煮 白飯 (はし)	精白米・強化米 鮭・ジャガイモ・白菜・こんにゃく・長ネギ・生姜・酒・白みそ 赤みそ・かつおだし・こんぶだし 大根・豚ひき肉・米油・人参・醤油・生姜・にんにく ブロッコリー・三温糖・酒・かつおだし・こんぶだし・でんぷん 小麦粉・キャベツ・玉ねぎ・ニンジン・豚肉・春雨・ポークオイル・ねぎ・ポークミートペースト ひじき・生姜・大豆油・みりん・水あめ・でんぷん・食物繊維・グラニュー糖・オイスターソース 調味料エキス・塩・パン酵母・香辛料・ヒロリン酸鉄・増粘剤・乳化剤・アミノ酸・醤油・砂糖	21日 (木)	麦ご飯 きのこの沢煮焼 牛乳 三色そば 麦ご飯 (はし・スプーン)	精白米・強化米・米粒麦 そぼろ丼にして食べましょう。 ごぼう・大根・豚もも千切り・酒・しめじ・白滝・薄口醤油 長ねぎ・高野豆腐・かつおだし・こんぶだし・塩 卵・鶏挽肉・米油・三温糖・干しシイタケ・ほうれん草・玉ねぎ 人参・醤油・酒・グリーンピース・にんにく・生姜・塩 大豆・グラニュー糖・昆布・水あめ・しょうゆ・かつお節エキス
6日 (水)	救給カレー 牛乳 豚汁 バナナ 救給カレー (はし・スプーン)	うるち米・植物油・コーン・粉あめ・しめじ・いも にんじん・玉ねぎ・トマトピューレ・カレー粉 豚肉・焼き豆腐・生姜・白菜・長ネギ・ごぼう にんじん・こんにゃく・白赤みそ・かつおだし こんぶだし 乳製品・乳カルシウム	22日 (金)	白飯 手の子汁 牛乳 おでん 白飯 (はし)	精白米・強化米 ごぼう・人参さといも・白菜・えのき・あぶらあげ・白赤みそ 長ねぎ・かつおだし・こんぶだし・豚肉・米油 大根・こんにゃく・ちくわ・丸天かまぼこ・うすら卵・結び昆布 たご・かつおだし・こんぶだし・みりん・醤油 いわし・砂糖・しょうゆ・水あめ・鰹節エキス・梅肉・生姜
7日 (木)	白飯 すいとん汁 牛乳 豚ひき肉となすのカレー煮 白飯 (はし・スプーン)	精白米・強化米 すいとん(小麦粉・塩・でんぷん)・鶏肉・米油・大根・白菜 醤油・かつおだし・こんぶだし・キャベツ・小松菜 米油・なす・玉ねぎ・ニンジン・生姜・にんにく・三温糖・豚ひき肉 とりから・でんぷん・カレーパウダー(小麦粉・油・カレー粉・砂糖・塩 にんにく・醤油・とりから・酒)・カレー粉・醤油・ウスターソース 砂糖・植物油・ココア・全粒乳・カカオマス・乳化剤・香料・脱脂粉乳・ココアバター	25日 (月)	ソフトフランスパン やきそば 牛乳 フルーツヨーグルト ソフトフランスパン (はし・スプーン)	小麦粉・砂糖・イースト・塩・ラード・麦芽エキス・米粉 焼きそば(小麦粉・塩)・豚肉・米油・生姜・にんにく・玉ねぎ 人参・ピーマン・キャベツ・ウスターソース・醤油・酒・カレー粉 フルーツミックス(リンゴ・黄桃・パイナップル・液糖・VC・クエン酸)・ヨーグルト 合わせるリンゴゼリー(リンゴ果汁・ブドウ糖果糖液糖・ゲル化剤・酸味料・香料・VC) ミカンアイスゼリー(ミカン果汁・ゲル化剤・砂糖・水あめ)・りんごアイス 夏みかん・砂糖・ゲル化剤 ブドウ糖・砂糖・ココアパウダー・香料・レシチン(大豆由来)・塩
8日 (金)	白飯 ワンタンスープ 牛乳 エビチリ 白飯 (はし・スプーン)	精白米・強化米 ウェーブワンタン(小麦粉・塩)・豚肉・白菜・こしょう・にら 干しシイタケ・たけのこ・青梗菜・醤油ラーメンスープ(4日使用) エビチリソース(えび・砂糖・塩・調味料・小麦粉・でんぷん・植物油・卵白粉・膨張剤・増粘多糖類・大豆油・唐辛子 にんにく・生姜・トマトペースト・玉ねぎ・酢・みりん・醤油・オイスターソース・アップルピューレ・大豆ペースト 魚粉・米油・しめじ・玉ねぎ・クチャップ・三温糖・生姜・にんにく・コンソメ・豆板醤・中華だし・でんぷん・とりから 砂糖・植物油・ココア・全粒乳・カカオマス・乳化剤・香料・脱脂粉乳・ココアバター	26日 (火)	白飯 わかめスープ 牛乳 日輪餅煎餅 小2こ 中3こ 白飯 (はし)	精白米・強化米 豆腐・白コショウ・わかめ・長ねぎ・いりごま・塩ラーメンスープ (1日使用)・コーン・ベーコン・春雨・とりから・ゴマ油・塩 玉ねぎ・小麦粉・豚肉・白菜・昆布・生姜・にんにく・砂糖・塩 ゴマ油・にら・醤油・米油 豚肉・米油・にんじん・たまねぎ・ピーマン・三温糖・酒・醤油 豆板醤・みりん・赤みそ・茄子
11日 (月)	牛乳 月見うどん 稲荷ずし 黄桃(冷) はし	うすら卵・えのき・豚肉・長ネギ・ニンジン・白菜・ほうれん草 干しとうどん(小麦粉・塩)・麵つゆ(醤油・かつおだし・サハ節 カツオエキス・砂糖・ブドウ糖・米発酵調味料・アミノ酸・塩 アルコール・調味料・カラメル・酸味料・甘味料)干しシイタケ かつおだし・こんぶだし 黄桃・砂糖・酸味料	27日 (水)	コッペパン ポテトちゃんのおニススープ 牛乳 ハンバーグ コッペパン (はし)	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・卵・コンパウンドバター いもち(じゃがいも・じゃがいもでんぷん・塩)・鶏肉・米油・玉ねぎ・にんじん・しめじ・チンゲン菜・オニオンスープ (ブドウ糖・食用油・オニオンエキス・ゼラチン・香辛料・アミノ酸)・コンソメ・しお・こしょう 鶏ひき肉・パン粉・調味料 小袋ケチャップをつけて食べましょう。 砂糖・果糖・イチゴ果汁・香料・酸味料・紅麹
12日 (火)	白飯 ちゃんこ汁 牛乳 じゃがいもみそ煮つけ 白飯 (はし・スプーン)	精白米・強化米 鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・えのき・こんにゃく・米油・酒・醤油 かつおだし・こんぶだし じゃがいも・豚肉・人参・白滝・干しシイタケ・グリーンピース 米油・三温糖・みりん・醤油・白みそ・かつおだし・こんぶだし 鶏肉・クチャップ・玉ねぎ・豚肉・パン粉・砂糖・大豆たん白・じゃがいもでんぷん りんご酢・醤油・塩・ゴマ油・米粉・調味料・魚介エキス・香辛料	28日 (木)	白飯 たらのみそ鍋 牛乳 吉野煮 白飯 (はし)	精白米・強化米 たら・酒・生姜・大根・長ネギ・えのき・白菜・しいたけ 白赤みそ・かつおだし・こんぶだし 鶏肉・さといも・にんじん・ごぼう・たけのこ・三温糖・醤油 みりん・でんぷん・かつおだし・こんぶだし・米油 米油・いか・すりみ・キャベツ・小麦粉・かつおだし・でんぷん 大豆油・生姜・砂糖・塩・膨張剤・炭酸Ca
13日 (水)	コッペパン 秋の香りシチュー 牛乳 白身魚フライ コッペパン (はし・スプーン)	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・卵・コンパウンドバター 鶏肉・米油・さつまいも・しめじ・ブロッコリー・玉ねぎ・しお・こしょう・とりから・コンソメ・脱脂粉乳・ハルシールームスープ (砂糖・塩・コンスターチ・乳製品・チキンパウダー・ポテトスターチ)・調理用牛乳・生クリーム ホキ・米油・小麦粉・塩・パン粉・でんぷん・調味料(原材料の一部 に大豆を含む) リンゴ果汁・砂糖・ゲル化剤	29日 (金)	麦ご飯 澄まし汁 牛乳 肉井の具 麦ご飯 (はし・スプーン)	精白米・強化米・米粒麦 肉井の具をのせて食べましょう。 豆麩・えのき・長ねぎ・油揚げ・干しいたけ・かつおだし ごんぶだし・薄口醤油・酒 豚肉・玉ねぎ・にんじん・白滝・かまぼこ・グリーンピース・三温糖 酒・醤油・みりん・米油 豆腐・すりみ・菜種油・玉ねぎ・にんじん・豆乳・枝豆・とうもろこし 大豆たん白・砂糖・塩・酵母エキス・ひじき・香辛料・でんぷん・小麦粉
14日 (木)	白飯 もち団子汁 牛乳 たまご焼き 白飯 (はし)	精白米・強化米 煮込みもち白(もち米・でんぷん・寒天)・鶏肉・長ネギ・小松菜 醤油・かつおだし・こんぶだし・かまぼこ たまご・かつおだし・砂糖・酢・コンスターチ・醤油 酵母エキス・ひまわり油 切り干し大根・豚肉・油揚げ・米油・ニンジン・グリーンピース キャベツ・三温糖・醤油・酒	15日 (金)	麦ご飯 ポークカレー 牛乳 アイコ 2こ 麦ご飯 (はし・スプーン)	精白米・強化米・米粒麦 豚肉・米油・じゃがいも・玉ねぎ・人参・生姜・にんにく りんごピューレ・カレーパウダー(7日使用)・クチャップ 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・シソの葉 液糖・醤油・塩・酵母エキス・唐辛子

今月の浦河産食材

- お米/ななつぼし(特別栽培米)
- 日高こんぶ(だし用)
- 鮭 カット(5日)
- いちご すずあかね(7日)
- ミニトマトアイコ(15日)
- たこ カット(22日)
- タラカット(28日)
- にんにく(1・4・7・8・15・19・25日)
- じゃがいも(5日・12日・15日/一部地場産以外使用)
- にんじん(22日/一部地場産以外使用)
- ピーマン(25日/一部地場産以外使用)

お米と昆布は毎月使っています。それ以外の食材は使用日も書いています。

加工食品、調味料には、その食品に含まれている材料を記載しています。食材の割合や同一製造ラインで、使用した別製品を製造している場合などにおける特定原材料に関しては、記載しておりませんので、給食センター(0146-25-2515)までお問い合わせください。