

## 予 定 献立表





甲 市州市立省合台州学校

											令和.	4年度
************ <b>行事食</b>	(5 <b>A</b>	ئة بن الم			献益名	主な食品			エネルギー	たんぱく質	ししつ <b>脂質</b>	しょくえをうとうりょ 食塩相当量
13 FX			主食 (大血)	牛乳	主菜・副菜・汁物	血や肉や骨をつくる(赤)	熱や力のもとになる(黄)	体の調子をととのえる(緑)	kcal	g	g	g
	2	金	五首ご飯	0	鶏肉の唐揚げ(大) すまし汁(椀)	強阪 かまぼこ わかめ かつお節   上   上   上   上   上   上   上   上   上	EM	にんじん ごぼう にんにく しょうが ほうれん草 えのき 干椎茸	634	30.1	17.5	1.8
	5	f 月	中華丼	0	わんたんスープ(椀) ぶどうゼリー(カップ)	学 (	菜 ごま語 砂糖 わんたんの度 芹葉粉	にんじん 宝ねぎ 旨業 チンゲンサイ もやし ほうれん <sup>章</sup> ぶどうジュース	626	21.0	15.5	1.9
	6	火	おこわ	0	サバの味噌煮(大) 五自煮(椀)	豚肉 鶏肉 サバ 味噌 大豆 牛乳 昆布 かつお節 油揚げ	こんにゃく	にんじん たけのこ ねぎ れんこん しょうが いんげん 干椎茸 えのき	690	33.4	18.6	1.9
	7	水	おさつトースト(袋)	0	コロッケ(が) 野菜スープ(椀)		パン じゃが学 さつま学 パター 砂糖 猫 小麦粉 パン粉	にんじん 宝ねぎ 枝豊 ほうれん草 キャベツ かぶ	704	23.4	21.7	2.3
	8	*	<b>藤</b> 丼	0	にら玉汁(椀) ヨーグルト	<b>藤</b>	この もがら まとう かたくりこ しらたき 米 油 砂糖 片栗粉 白滝	にんじん 宝ねぎ にら ねぎ えのき	620	31.8	20.0	1.9
お月見	9	金。	ご節	0	タラのチリソースがけ(大) 「膝洋(椀) みたらし団子(カップ)		・ から まとう かたくりに 米 油 砂糖 片栗粉 こんにゃく 重学 占玉餅	にんじん にんにく しょうが ねぎ 大視 ごぼう ほうれん草	705	26.9	15.7	1.8
	12	押っ	ゆかりご飯	0	サケの塩焼き(大) ちゃんこ汁 (椀)	製成 サケ 豆腐 味噌 牛乳	米 片栗粉	にんじん しょうが ねぎ 大根 白菜 にら えのき	584	25.8	15.7	1.7
	13	火	ご飯	0	手作りさつま揚げ(大) 生揚げの肉味噌煮(椀)	タラ イワシ ひじき 豚肉 生揚げ 味噌 かつお節 作乳 <sup>2</sup>	米 片栗粉 油 じゃが芋 砂糖	にんじん 宝ねぎ ねぎ ごぼう 表記 たけのこ いんげん 干椎茸	685	30.1	19.8	1.8
	14	水	ジャージャー麺	0	わかめスープ(椀) ヨーグルト	大立 豚肉 味噌 ベーコン わかめ 豆腐 ヨーグルト 牛乳	ラーメン( <b>麺</b> ) 油 砂糖 片栗粉 ごま ごま油	にんじん 宝ねぎ チンゲンサイ ねぎ たけのこ もやし きゅうり えのき	720	29.4	20.1	2.1
	15	**	キャロットピラフ	0	ローストチキン(犬) ABCスープ(椀)	ハム ベーコン 鶏肉 牛乳	※ オリープオイル パター マカロニ 砂糖 片葉粉 じゃが芋	にんじん 宝ねぎ キャベツ しょうが パセリ ほうれん草 マッシュルーム	642	24.9	21.3	1.8
	16	金。	マーボー掉	0	中華嵐コーンスープ(椀) カルピスゼリー(カップ)	藤肉 大豆 豆腐 味噌 ベーコン たまご 弉乳 カルピス	まがらきょう かたくりに 米 ごま油 砂糖 片栗粉	にんじん 宝ねぎ たけのこ ねぎ にら にんにく ほうれん草 千椎茸	660	26.9	19.9	2.0
	20	火	抹茶きなこ揚げパン(袋)	0	鶏肉ピカタ(坑) ポトフ(椀)	きな粉 鶏肉 たまご ひよこ荳 ウインナー 作乳。	パン 砂糖 猫 小麦粉 じゃか学	にんじん 宝ねぎ キャベツ かぶ	716	29.2	22.3	2.3
	21	水	ご節	0	<b>赤魚の西京焼き(大) 肉じゃが(椀)</b>		菜 砂糖 じゃが芋 しらたき	にんじん 宝ねぎ いんげん 干椎茸	613	27.6	12.3	2.0
	22	*	カレー南蛮	0	天ぷら(イカ、さつま学)(小) おはぎ(アルミ血)		うどん( <b>猶</b> ) 猫 片栗粉 さつま学 小麦粉 米 もち米 砂糖	にんじん 宝ねぎ 小松菜 しょうがねぎ	739	34.8	21.0	1.9
	26	f <sup>o</sup> 月	タコライス	0	************************************	学乳** 藤岡 大豆 チーズ ベーコン 豆腐	※ オリープオイル 養繭 砂糖	にんじん 宝ねぎ キャベツ きゅうり トマト ほうれん <sup>章</sup> コーン えのき	709	23.5	19.7	1.8
	27	火	ご節	0	メンチカツ(大) 沢煮椀(椀) ヨーグルト	藤肉 蝋肉 豆腐 かつお節 出外食布 ヨーグルト 準乳。	米 片栗粉 パン粉 小麦粉 油 童学		695	30.8	21.2	1.8
	28	水	栗ご飯	0	サンマの塩焼き(犬) 味噌汁(椀)		<b>※</b> もち※ 葉	にんじん 大根 ねぎ ほうれん草 宝ねぎ	646	23.6	19.6	1.9
	29	*	ナポリタン	0	洋嵐煮込み(椀) アップルパイ(アルミ血)	ベーコン チーズ ウインナー 牛乳 生揚げ	スパゲティ(麺) バター じゃが芋 砂糖 パイ皮 猫	にんじん 宝ねぎ ピーマン 大穏 マッシュルーム りんご	735	26.1	25.0	2.2
	30	<b>金</b>	キムチご飯	0	揚げギョウザ(大) かき玉スープ(椀)	藤原内 親内 たまご 豆腐 牛乳	また。 またい 米 油 砂糖 ぎょうざの皮 ごま油 こもまたいに 小麦粉 片栗粉	にんじん 宝ねぎ 首菜 ほうれん草 にら しょうが えのき	640	25.6	23.0	1.5
(9月の約	うしょくかいす	数:1	9回)★食材の都合により、献立	を変更	・ うすることがありますのでご了承ください。※献立名に記載されている(大)は大皿、			古合台小学校9月の平均値	671	27.6	19.4	1.9
※食譜は、新型コロナウィルス態築症予防の観点から、「短時間、少災数」で配膳できるように、できる隙り枚数を減らしています。						************************************	650					



【9月9日(釜)お月見メニュー】 9月10日(土)は十五夜です。そこで9日(巻)をお月見メニューにしました。お月見は、稲穂に見立てたすすきを生け、だんごや菫芋などの萩の食べものをお供えして、萩の収穫を懲謝する行輩です。「背萩の茗月」「芋茗月」とも応ばれています。



【9月22日(木)お彼岸メニュー】 秘労の日をはさんで前後3日間を含む7日間をお彼岸と言い、先祖の供養をしたり、お墓参りをする行事です。お彼岸にはおはぎを食べますが、小豆が紫気を払うとされていました。おはぎは、礬には「牡丹餅」、愛には「夜船」、秋には「お萩」、笗には「北葱」と四季それぞれに噂び名がついている、とてもめずらしい食べ物です。



競薯は続いていますが、暦の芒では萩になりました。萩といったら「美りの萩」「食欲の萩」ですね。豁食でもサンマ、栗など萩ならではの食材がたくさん登場します。萩の意みをよく味わい、感謝してい ただきましょう。