



# 令和6年度9月 学校給食予定献立表



※ 給食には、毎日「牛乳(2群)」がつきます。  
※ 都合により献立を変更する場合があります。

時津町学校給食公社第2調理場

日	曜	献立	主 な 働 き と 材 料 名 体の調子を整えるものになる						栄養価		
			体をつくるものになる		エネルギーのもとになる		エネルギー	たんぱく質			
			1群	2群	3群	4群			5群	6群	
2	月	ごはん みそ汁 鶏肉とうずらの卵のすっぱ煮 巨峰	油あげ 麦みそ とりにく うずらの卵		葉ねぎ インゲン	えのきたけ しょうが にんにく たまねぎ きよほう		こめ じゃがいも さとう		795	30.3
3	火	ごはん 中華風つくね汁 回鍋肉	ちゅうかつつくね ぶたにく 赤みそ		にんじん チンゲンサイ にんじん ピーマン	しいたけ たまねぎ しょうが キャバツ しょうが		こめ マロニー ごま油 さとう でん粉 ごま油		814	31.2
4	水	パーカーハウスパン <b>鳴北2年なし</b> ポテトスープ ハンバーグのケチャップ煮 キャバツのソテー	ベーコン ハンバーグ		にんじん パセリ たまねぎ キャバツ		パーカーハウスパン じゃがいも 油 さとう でん粉		719	30.6	
5	木	ごはん <b>鳴北2年なし</b> 沢煮椀 ホキのあおさ揚げ ひじき炒め	ぶたにく ホキのあおさ揚げ		にんじん 葉ねぎ にんじん いんげん	たけのこ こんにゃく ごぼう とうがん しいたけ		こめ 油 油		778	29.5
6	金	ポークカレー (麦ごはん) (ポークカレーのルー) ごまドレッシングサラダ	ぶたにく 粉チーズ		にんじん たまねぎ グリンピース りんご きゅうり キャバツ とうもろこし		こめ むぎ じゃがいも 油 さとう 油 ごま		860	25.2	
9	月	ごはん とうもろこしスープ レモンステーキ風炒め物	ベーコン ぎゅうにく		にんじん ほうれん草 アスパラガス	たまねぎ とうもろこし キャバツ たまねぎ にんにく レモン		こめ でん粉 さとう バター		788	29.5
10	火	ごはん 和風春雨汁 タラのオーロラがらめ 浅漬け	とりにく はんぺん たら 米みそ		にんじん 葉ねぎ しょうが さとう きゅうり レモン		こめ はるさめ 油		803	29.0	
11	水	コッパン ラタトゥイユ  フレンチサラダ ラフランスゼリー	とりにく ベーコン 粉チーズ		かぼちゃ パプリカ トマト パツル	たまねぎ なす スッキーニ にんにく キャバツ きゅうり とうもろこし		コッパン オリーブ油 油 ラフランスゼリー		767	30.2
12	木	中華丼 (麦ごはん) (中華丼の具) 茎わかめの中華和え	ぶたにく うずらの卵 イカ くきわかめ		にんじん キヌサヤ	たまねぎ しいたけ はくさい しょうが きゅうろ とうもろこし にんにく		こめ むぎ さとう でん粉 油 ごま油 さとう ごま油		796	27.4
13	金	ごはん 魚そうめん汁 豚肉のバーベキューソース	魚そうめん ぶたにく 米みそ		にんじん こまつな ピーマン	たまねぎ しいたけ キャバツ にんにく しょうが たまねぎ りんご		こめ 油 ごま ごま油		770	29.4
16	月	 敬老の日									
17	火	ごはん 白玉汁  さんまのおかか煮 秋野菜の煮物 お月見ゼリー	はんぺん さんまおかか煮 とりにく		にんじん にんじん インゲン	はくさい えのきたけ れんこん ごぼう こんにゃく しいたけ		こめ しらたまもち さといも さとう <small>くり 油</small> お月見ゼリー		822	26.2
18	水	黒砂糖パン カレースパゲティ キャバツとパインのサラダ	ぶたにく ベーコン		にんじん ピーマン	たまねぎ マッシュルーム キャバツ パインナップル りんご		黒砂糖パン スパゲティ 油 さとう 油		845	30.4
19	木	ごはん 中華スープ 鶏肉とレバーの揚げがらめ	ぶたにく イカ とりにく レバー		にんじん ほうれん草 ピーマン	たまねぎ はくさい しいたけ しょうが しょうが たまねぎ		こめ ごま油 でん粉 さとう 油		794	29.6
20	金	とりめし みそつみれ汁 れんこんといんげんの炒め物	とりにく いわしつみれ 油あげ 麦みそ		キヌサヤ インゲン にんじん	ごぼう だいこん ぶかねぎ れんこん		こめ さとう 油 じゃがいも さとう ごま 油 ごま油		782	28.3
23	月	 秋分の日の振替休日									
24	火	ごはん きのこ汁 さばゆずみそ煮 キャバツのゆかり和え	とうふ とりにく はんぺん さばゆずみそ煮	わかめ	葉ねぎ	しいたけ なめこ えのきたけ キャバツ あかじそ		こめ うどん		787	30.5
25	水	コッパン ラビオリスープ スパイシーチキン ズッキーニのガーリックソテー	ベーコン とりにく	粉チーズ	トマト にんじん パセリ パプリカ パツル	たまねぎ キャバツ セロリ にんにく ズッキーニ とうもろこし にんにく		コッパン ラビオリ 油 でん粉 オリーブ油		811	34.3
26	木	ごはん わかめうどん 豚肉のみそ炒め 梨	とりにく はんぺん ぶたにく 米みそ	わかめ	にんじん 葉ねぎ にんじん ピーマン	たまねぎ たまねぎ キャバツ しょうが にんにく りんご なし		こめ うどん 油		795	28.7
27	金	いわし丼 (ごはん) <b>鳴北中なし</b> (いわし丼の具) けんちん汁 塩昆布和え	いわし とりにく とうふ		にんじん にんじん	しょうが ごぼう だいこん こんにゃく ぶかねぎ キャバツ もやし		こめ さとう でん粉 油 油 ごま		796	32.3
30	月	ごはん 肉じゃが きゅうりと春雨の酢の物 しそひじき	ぶたにく		にんじん いんげん にんじん	たまねぎ こんにゃく きゅうり		こめ じゃがいも さとう 油 はるさめ さとう ごま油 ごま		816	25.6

\* 献立の食材は、天候等により変更になる場合がございますのでご了承ください。



\* 暦の上では秋を迎えますが、まだまだ残暑が厳しい日が続きます。早寝・早起き・朝ごはんを心掛け体調を整え、二学期も頑張りましょう！

# 令和6年度 9月食物アレルギー原因食品一覧表

時津町学校給食公社第2調理場

※牛乳は毎日つきます。

日	曜	献立	使用されている原因食品及びアレルギー						備考
			乳製品類	卵類	魚介類・甲殻類	肉類・豆類	穀類	種実類	
2	月	ごはん みそ汁 鶏肉とうずらの卵のすっぱ煮 巨峰		うずらの卵					
3	火	ごはん 中華風つくね汁 回鍋肉						豆板醤(唐辛子)	
4	水	パーカーハウスパン <b>鳴北2年なし</b> ポテトスープ ハンバーグのケチャップ煮 キャベツのソテー	(乳)			(小麦)			
5	木	ごはん <b>鳴北2年なし</b> 沢煮椀 ホキのあおさ揚げ ひじき炒め							
6	金	ポークカレー(麦ごはん) (ポークカレーのルー) ごまドレッシングサラダ	粉チーズ(乳)						
9	月	ごはん とうもろこしスープ レモンステーキ風炒め物			バター(乳)				
10	火	ごはん 和風春雨汁 タラのオーロラがらめ 浅漬け						唐辛子	
11	水	コッペパン ラタトゥイユ フレンチサラダ ラフランスゼリー	(乳) 粉チーズ(乳)			(小麦)			
12	木	中華丼(麦ごはん) (中華丼の具) 茎わかめの中華和え		うずらの卵	イカ				
13	金	ごはん 魚そうめん汁 豚肉のバーベキューソース						唐辛子	
16	月	敬老の日							
17	火	ごはん 白玉汁 さんまのおかか煮 秋野菜の煮物 お月見ゼリー					くり		
18	水	黒砂糖パン カレーサブゲティ キャベツとパインのサラダ	(乳) ドライカレー(乳)			(小麦)			
19	木	ごはん 中華スープ 鶏肉とレバーの揚げがらめ			イカ				
20	金	とりめし みそつみれ汁 れんこんの炒め物		いわしつみれ(卵)				七味唐辛子	
23	月	秋分の日							
24	火	ごはん きのこ汁 さばゆずみそ煮 キャベツのゆかり和え							
25	水	コッペパン ラビオリスープ スパイシーチキン ズッキーニのガーリックソテー	(乳) 粉チーズ(乳)			(小麦)			
26	木	ごはん わかめうどん 豚肉のみそ炒め 梨							
27	金	いわし丼(ごはん) <b>鳴北中なし</b> (いわし丼の具) けんちん汁 塩昆布和え							
30	月	ごはん 肉じゃが きゅうりと春雨の酢の物 しそひじき							

※ コンタミネーションの資料が必要な場合は、時津町第2給食センター(☎095-882-4281)まで、ご連絡ください。

毎月必ず「食物アレルギー原因食品一覧表」と「献立表」を見て、チェックをお願いします。食物アレルギーの原因となる食品をまちがって食べることがないように注意しましょう。