

9月予定献立表

2021年9月

幕別町幕別学校給食センター

	月	火	水	木	金
	9月21日は十五夜献立 おもに月の満ち欠けをもとにして作られた昔の暦で8月15日にあたる日です。1年の中で1番美しい満月の日に団子や収穫された農作物をお供えます。 		【1日】 牛乳 ごはん チンゲン菜スープ 鶏肉のチリソース炒め 中華サラダ	【2日】 牛乳 ごはん みそ汁 いわしのみぞれ煮 大豆のいそ煮	【3日】 牛乳 卵パン ポークシチュー ハンバーグ (ケチャップボトル) イタリアンサラダ
主食			ごはん	ごはん	卵パン
汁物			白菜 チンゲン菜 だけのご 椎茸	豆腐 わかめ 人参	豚肉 玉ねぎ 人参 ジャがいも しめじ 菜種油 白 いんげん豆 トマト 米粉 小麦粉 赤ワイン
主菜			鶏肉 玉ねぎ 生姜 こんにゃく トマト 唐辛子 砂糖 でん粉	いわし 大根	鶏肉 豚肉 玉ねぎ ジャがいも トマト 人参 セロリ こんにゃく 大豆
副菜			豚ハム キャベツ きゅうり	鶏肉 大豆 人参 こんにゃく ひじき 菜種油 砂糖	レタス 黄パプリカ きゅうり
	【6日】 牛乳 ごはん みそ汁 からあげ(ひとり2こ) ジャがいものごま煮	【7日】 牛乳 ジャージャー麺 (焼きそば) ドレッシングサラダ	【8日】 牛乳 ゆりねカレーライス (麦入りごはん) パインとみかんのゼリーあえ	【9日】 牛乳 ごはん みそ汁 豆腐のそぼろあん包み きんぴらごぼう	【10日】 牛乳 コッペパン ほうれん草とウィンナーのスープ インカのグラタンコロッケ 枝豆とコーンのソテー
主食	ごはん	焼きそば	ごはん 大麦	ごはん	コッペパン
汁物	白菜 ほうれん草 油揚げ	豚ひき肉 玉ねぎ 人参 長ねぎ もやし だけのご 大豆 椎茸 菜種油 ごま油 生姜 こんにゃく 唐辛子 砂糖 ごま でん粉	ゆりね 鶏肉 玉ねぎ 人参 トマト 白 いんげん豆 菜種油 こんにゃく 米粉	ジャがいも 玉ねぎ わかめ 玉ねぎ 人参 枝豆 豆乳 たらすり身 豆腐 卵白 鶏肉 椎茸	豚カツオン 玉ねぎ 人参 ほうれん草 パター
主菜	鶏肉 小麦粉 大豆油	キャベツ きゅうり コーン	みかん缶詰 パイン缶詰 はちみつゼリー	豚肉 ごぼう 人参 こんにゃく 菜種油 砂糖	チーズ パター 菜種油
副菜	豚肉 ジャがいも 玉ねぎ 人参 いんげん 菜種油 砂糖 ごま				枝豆 コーン 玉ねぎ オリーブ油
	【13日】 牛乳 ごはん みそ汁 厚焼きたまご 鶏じゃが	【14日】 牛乳 塩ラーメン 焼ギョーザ(ひとり2こ) (ぎょうざのタレ) (中のみ) ハイチーズ	【15日】 牛乳 ごはん 実だくさん汁 若鶏のごま照り焼き れんこんのきんぴら	【16日】 牛乳 ピリ辛肉みそ丼 (ごはん) ワンタンスープ あずきゼリー	【17日】 牛乳 かぼちゃパン クリームシチュー ポークチャップ コールスローサラダ
主食	ごはん	ラーメン	ごはん	ごはん	かぼちゃパン
汁物	キャベツ しめじ 長ねぎ	豚肉 玉ねぎ 人参 もやし わかめ 昆布 ラード こんにゃく 生姜	豚肉 油揚げ 小松菜 大根 人参 長ねぎ 菜種油	ワンタン もやし 人参 小松菜 長ねぎ	豚ベーコン ジャがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆 菜種油 米粉 豆乳
主菜	鶏卵	キャベツ 小麦粉 鶏肉 豚肉 玉ねぎ たら 米粉 大豆粉 ごま油	鶏肉 パン粉 ごま	豚ひき肉 玉ねぎ ビーマン こんにゃく 砂糖 唐辛子	豚肉 玉ねぎ 菜種油 トマト 砂糖
副菜	鶏肉 ジャがいも 玉ねぎ 人参 いんげん 菜種油 砂糖 でん粉	チーズ	ごぼう 玉ねぎ れんこん 枝豆 さつま揚げ 菜種油 砂糖	小豆 寒天 砂糖	レタス コーン
	敬老の日 	【21日】 白ぶどうとほうれん草の野菜ジュース 和風きのこスパゲティ (スパゲティ) ツナサラダ 月見団子	【22日】 牛乳 ポークカレーライス (麦入りごはん) ナタデココフルーツ	秋分の日 	【24日】 牛乳 バターパン リーキ入りポトフ ササミチーズフライ (ソースボトル) たまごのサラダ
主食			ごはん 大麦		
汁物			豚肉 ジャがいも 玉ねぎ 人参 トマト 白いんげん豆 菜種油 こんにゃく 米粉		
主菜			鶏肉 パン粉 ごま		
副菜			黄桃缶詰 ナタデココ あまおうゼリー		
	【27日】 牛乳 ごはん ミートボールスープ 春巻 厚揚げの四川風炒め	【28日】 牛乳 ちくわ磯辺天うどん ちくわ磯辺天ぷら プリン	【29日】 牛乳 ごはん ゆりねのごま汁 とりつくね焼き 大根のべっこう煮	【30日】 牛乳 わかめごはん みそ汁 チキンチーズ焼 ジャがいもとふきの煮物	
主食	ごはん	うどん	ごはん	ごはん わかめ	
汁物	鶏肉 豚肉 玉ねぎ 人参 大根 大豆 生姜 こんにゃく	鶏肉 玉ねぎ 人参 白菜 椎茸 だけのご 小松菜 菜種油	ゆりね 油揚げ キャベツ 人参 長ねぎ ごま	豆腐 白菜 えのき茸	
主菜	キャベツ だけのご 小麦粉 人参 豚肉 春巻 生姜 椎茸 こんにゃく 菜種油 ごま油 大豆	魚介すり身 小麦粉 アオサ 大豆油	鶏肉 玉ねぎ ごぼう 人参 れんこん パン粉 卵白 生姜	鶏肉 パン粉 チーズ 赤ビーマン パセリ	
副菜	豚肉 厚揚げ キャベツ 玉ねぎ 菜種油 ごま油 唐辛子 砂糖 でん粉	豆乳 砂糖	豚肉 大根 いんげん 菜種油 砂糖	豚肉 ジャがいも 玉ねぎ 人参 ラワン ぶき 菜種油 砂糖	

主食：穀類を中心にした献立 主菜：肉・魚・卵・豆のメインのおかず 副菜：野菜のおかずや果物、デザート 汁物：みそ汁やスープなどの献立 飲み物：牛乳やオレンジジュースなど

※材料の都合で、献立の一部を変更する場合があります。

※献立に含まれるアレルギーの詳細については、学校より配布される「アレルギーを使用した献立表」をご確認ください。必要な場合は学校にお問い合わせください。