

令和5年9月予定献立表

＜今月の給食 目標＞ 生活リズムを整えよう

＜発行＞ 上郡町学校給食センター
 〒678-1232 上郡町竹万2318番地
 TEL: (0791)-57-3633 FAX: (0791)-52-0399

給食費口座振替日： 10月2日(月)

日にち	スプーン	 今日の一口メモ		献立名(こんだてめい)			たべものほたらき			栄養価(えいようか)					
				主食	牛乳	おかず	その他	おもに体をつくる もとなる食べもの (赤)	おもにエネルギーの もとなる食べもの (黄色)	おもに体の調子を 整える食べもの (緑)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪質 (g)		
4	月	○	<p>今日から給食がスタートします。夏休み中に夜ふかしをして朝起きられなかった人はいませんか?今月の給食目標は生活リズムを整えようです。しっかり朝食を食べて元気に登校しましょう。</p>	ごはん		汁(しる)・煮物(にもの)	おかず	副菜(ふくさい)	その他	<p>ぎゅうにゅう ベーコン とうにゅう どうにゅう クリーム たら まぐろ フレーク</p>	<p>ごはん こめ さと け こめこのパンこ あぶら みりん さとう</p>	<p>グリーンピース ベースト じゃがいも ベーすと たまねぎ にんじん どうもろこし</p>	<p>小学校 656</p> <p>中学校 814</p>	<p>小学校 27.3</p> <p>中学校 33.3</p>	<p>小学校 35.1</p> <p>中学校 39.6</p>
5	火		<p>みかんと家の冷凍庫に入れるだけでは、冷凍みかんにはなりません。工場のみかんの表面に氷をふきかけて凍らせません。半解凍でシャーベット状になり、まだまだ暑いこの時期にのどをうるおしてくれます。</p>	ごはん			<p>照り焼きチキン</p>	<p>ゴーヤー チャンプルー</p>	冷凍みかん	<p>ぎゅうにゅう あぶら け みそ とりにく ぶたにく しほりとうふ かつおぶし</p>	<p>ごはん みりん さとう ごまあぶら</p>	<p>だいこん たまねぎ にんじん しいたけ はねぎ にんにく キャベツ ゴヤー れい どうみかん</p>	<p>636</p> <p>805</p>	<p>26.8</p> <p>32.6</p>	<p>25.6</p> <p>30.6</p>
6	水		<p>肉じゃがは、日本の定番料理の一つです。肉は関東では豚肉、関西では牛肉を使うことが多いです。今日は、とり肉を使っています。豚肉や牛肉とはちがったとり肉のうま味を味わってください。</p>	ごはん			<p>さわらの トマトソースかけ</p>	<p>モロヘイヤのおひたし</p>		<p>ぎゅうにゅう とり にく さわら かつおぶし</p>	<p>ごはん じゃがいも さとう さけ オリーブオイル ごまあぶら</p>	<p>たまねぎ にとん にく にんじん グリンピース しめじ パイナップル もやし モロヘイヤ</p>	<p>597</p> <p>766</p>	<p>27.9</p> <p>34.6</p>	<p>17.6</p> <p>20.6</p>
7	木	○	<p>★AKB献立★ 赤穂市(A)、上郡町(K)、備前市(B)の頭文字をとったAKB献立です。備前市では、瀬戸内海でとれた海の華を使った献立があり、瀬戸内海鮮ラーメンも人気のメニューです。今日のラーメンには、タコとかまぼこを使っています。</p>	ごはん		<p>瀬戸内 海鮮ラーメン</p>	<p>豚肉の にんにくみそ焼き</p>	<p>パンバンジー</p>		<p>ぎゅうにゅう ぶた にく タコ なるとかまぼこ つきみかまぼこ みそ とりにく</p>	<p>ごはん こめ さとう さけ さとう ちゆりかドレッシング</p>	<p>にんにく たまねぎ レタス にんじん はねぎ どうもろこし しょうが きゅうり もやし</p>	<p>593</p> <p>753</p>	<p>29.8</p> <p>36.4</p>	<p>16.2</p> <p>18.3</p>
8	金	○	<p>9月は防災月間です。給食センターでは、災害に備えて保存のきく救給カレーを備ちくしています。この機会に、災害時の食事について考えてみましょう。</p>	救給カレー		<p>コンソメスープ</p>	<p>米粉のささみフライ</p>			<p>ぎゅうにゅう とり ささみ</p>	<p>ぎゅうきゅう カレー あぶら こめ こめこのパンこ</p>	<p>キャベツ たまねぎ にんじん セロリ パセリ</p>	<p>691</p> <p>774</p>	<p>19.5</p> <p>27.7</p>	<p>33.2</p> <p>33.6</p>
11	月	○	<p>水族館や海の映像でよく見かけるいわしの群れですが、外敵から身を守るために群れを作っています。群れを作り、大きな生き物に見せかけることによって、身を守っています。</p>	ごはん		<p>かきたま汁</p>	<p>いわしのハンバーグ</p>	<p>ひじきの炒り煮</p>		<p>ぎゅうにゅう たまご とりにく いわし しいりハンバーグ だいすみずすに ちくわ あぶらあげ ひじき</p>	<p>ごはん さけ ごま あぶら じゃがいも でんぶん みりん さとう あぶら</p>	<p>たまねぎ にんじん しめじ こまつなめ しょうが えだまめ ほししいたけ</p>	<p>542</p> <p>707</p>	<p>25.0</p> <p>32.2</p>	<p>15.8</p> <p>18.8</p>
12	火	○	<p>にしんは、北海道でとれる魚です。とりすぎて一時期は、まぼろしの魚と言われるほど数が減っていました。今は、少しずつ増え始め、食たくなるようになってきました。今日は、にしんをチリソースで和えています。</p>	ごはん		<p>ウイナーと野菜のスープ</p>	<p>にしんのチリソース</p>	<p>ポテトサラダ</p>		<p>ぎゅうにゅう ウィンナー にしん まぐろ フレーク</p>	<p>ごはん あぶら さとう じゃがいも マヨネーズ</p>	<p>たまねぎ キャベツ にんじん セロリ パセリ きゅうり</p>	<p>651</p> <p>834</p>	<p>24.3</p> <p>30.6</p>	<p>24.6</p> <p>29.0</p>
13	水		<p>チャブチェは、春雨、野菜、きのこ、肉などを炒めた韓国料理です。しょうゆベースの優しい味付けで、ごま油の香りが食欲をそそります。</p>	ごはん		<p>豆腐とわかめのみそ汁</p>	<p>チキン南蛮</p>	<p>チャブチェ</p>	タルタルソース	<p>ぎゅうにゅう どうふ わかめ みそ とりにく</p>	<p>ごはん さけ こめ あぶら さとう はるさめ ごまあぶら タルタルソース</p>	<p>だいこん にんじん えきたけ はねぎ チンゲンサイ きくらげ</p>	<p>618</p> <p>784</p>	<p>26.7</p> <p>34.9</p>	<p>23.0</p> <p>24.7</p>
14	木		<p>こんにやくの黒いブツブツは何か知っていますか?黒いブツブツは、小さく切った海そうです。こんにやくは黒っぽいものが多いですが、白色や、赤色、緑色といったものもあります。今日は筑前煮に入っています。</p>	ごはん		<p>筑前煮</p>	<p>ぶりの照り焼き</p>	<p>ごまゆかりとごまの和え物</p>		<p>ぎゅうにゅう とり にく ちくわ ぶり</p>	<p>ごはん さきとも さとう みりん あぶら マヨネーズ ごま</p>	<p>だいこん こんにやく ごぼう にんじん いんげん キャベツ うめしそふりかけ</p>	<p>638</p> <p>845</p>	<p>28.0</p> <p>36.7</p>	<p>22.8</p> <p>28.8</p>
15	金		<p>給食クイズ：しょうが、れんこん、アスパラガス。この3つに共通するでれでしょう。 ①旬が同じ ②地下で育つ ③食べる部分がかき</p>	ごはん		<p>なすのみそ汁</p>	<p>豚肉のしょうが炒め</p>	<p>かぼちゃのサラダ</p>		<p>ぎゅうにゅう あつあげ みそ ぶたにく ハム</p>	<p>ごはん さけ みりん さとう マヨネーズ</p>	<p>たまねぎ なす にんじん しょうが かまちゃ きゅうり</p>	<p>622</p> <p>807</p>	<p>25.7</p> <p>32.4</p>	<p>24.2</p> <p>29.8</p>

