

14	木			○ ○	わふうみそラーメン	とり肉、にんじん、キャベツ、もやし、えどな、ながねぎ、とうもろこし、にんにく、ねぎしょうが、たまねぎ、とりから、かつお節、みそ、酒、塩、しょうゆ、こしょう、米油	596	776
					にらまんじゅう	にらまんじゅう(ぶた肉、にら、キャベツ、ながねぎ、しょうゆ、にんにく、豚脂、コーンスターチ、しょうが、ほたて粉、かつお粉、こんぶ粉、ガーリック粉、ジンジャー粉、ペッパー粉、発酵調味液、食塩、酵母エキス、こしょう、小麦粉、粉末状小麦たん白、こんにやく粉、大豆粉末、砂糖、小麦でん粉)、しょうゆ		
					フルーツあんぱん	あまなつみかん、バインアップル、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、りんごゼリー(りんご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、増粘多糖類、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム)、杏仁豆腐(乳または乳製品を主要原料とする食品、水あめ、加糖れん乳、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、杏仁パウダー、加工でん粉、増粘多糖類、貝カルシウム、乳化剤、ホエイソルト、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、香料)		
					ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい		
★	15	金		○ ○	わかめスープ	とり肉、とうふ、キャベツ、にんじん、しめじ、ながねぎ、わかめ、とりから、しょうゆ、こしょう、塩	698	798
					ヤンニョムチキン	とり肉、酒、こしょう、塩、でん粉、米油、オリーブ油、トマトケチャップ、コチュジャン、ながねぎ		
					チャプチェ	ぶた肉、しょうゆ、酒、ごま油、にんにく、にんじん、たまねぎ、しいたけ、はるさめ、にら、いりごま、みりん、三温糖、こしょう、塩		
19	火			○ 250	こめこマカロニのスープ	とり肉、にんじん、だいこん、ズッキーニ、米粉マカロニ、パセリ、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	593	755
					キーマカレー	ぶた肉、カレー粉、赤ワイン、ひよこ豆、ごぼう、たまねぎ、にんじん、にんにく、ねぎしょうが、トマトケチャップ、トマト、トマトジュース、ガラムマサラ、カレーパウダー、中濃ソース、米油、塩		
					れいとうりんご	りんご、砂糖、酸味料、ビタミンC、香料		
					ナン	小麦粉、植物油、ショートニング、食物繊維、砂糖、食塩、貝殻未焼成カルシウム、イースト、乾燥パン酵母、麦芽粉末、グアーガム		
★	20	水		○ ○	とうがんのすましじる	とうがん、糸かまぼこ、とうふ、ながねぎ、しょうゆ、塩、かつお節	657	782
					さばのしょうがに	さば、ねぎしょうが、三温糖、しょうゆ、酒、みりん		
					とりにくとひじきのいりに	とり肉、ひじき、油揚げ、こんにやく、にんじん、えだまめ、かつお節、三温糖、しょうゆ、塩、酒、みりん、米油		
21	木			○ ○	たまごいりキムチうどん	ぶた肉、たまねぎ、にんじん、はくさいキムチ、油揚げ、卵、ながねぎ、しめじ、にんにく、ねぎしょうが、とんこつ、みそ、しょうゆ、でん粉、米油	594	771
					チキンのポテトカツ	チキンのポテトカツ(とり肉、ポテトフレーク、米粉フレーク、食塩、香辛料、でん粉、食物繊維、酵母エキス、砂糖、菜種油、パーム油、粉末状大豆たん白、香辛料、加工でん粉)、米油		
					小:やさいのしおこんぶいため	にんじん、キャベツ、だいこん、ごま油、塩こんぶ、塩、しょうゆ		
					中:やさいのしおこんぶあえ	にんじん、キャベツ、だいこん、きゅうり、ごま油、塩こんぶ、塩、しょうゆ		
					じごなうどん	小麦粉、食塩		
★	22	金		○ ○	とんじる	ぶた肉、とうふ、ごぼう、だいこん、にんじん、じゃがいも、こんにやく、ながねぎ、かつお節、米油、みそ、しょうゆ、みりん	643	745
					とりにくのねぎしおだれ	とり肉、酒、塩、三温糖、ながねぎ、こしょう、ごま油、レモン、塩		
					なし	なし、塩		
25	月			○ ○	だんごじる	とり肉、煮込みもち、ごぼう、にんじん、しめじ、ながねぎ、かつお節、みそ、しょうゆ	747	846
					がんす	がんす(スケソウダラすり身、馬鈴薯でん粉、たまねぎ、砂糖、にんじん、醸造調味料、食塩、発酵調味料、一味唐辛子、貝殻焼成カルシウム、ピロリン酸第二鉄、パン粉、小麦粉、大豆たん白、とうもろこしでん粉、菜種油)、米油		
					くれのにくじゃが	ぶた肉、じゃがいも、こんにやく、たまねぎ、さつまあげ、ごま油、かつお節、三温糖、しょうゆ、酒、塩		
26	火			○ ○	ズッキーニのスープ	とり肉、たまねぎ、にんにく、にんじん、ズッキーニ、オリーブ油、チキンブイヨン、こしょう、塩、しょうゆ	616	780
					ハンバーグのトマトソースかけ	ハンバーグ(とり肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、ぶた肉、砂糖、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、酵母エキス、トマトペースト、ぶどう糖、食塩、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、加工でん粉、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄)、トマト、トマトケチャップ、中濃ソース、三温糖、でん粉、塩		
					小:えだまめとコーンのソテー	ロースハム、にんじん、キャベツ、とうもろこし、えだまめ、米油、こしょう、塩、しょうゆ		
					中:えだまめとコーンのサラダ	ロースハム、にんじん、キャベツ、とうもろこし、えだまめ、米油、こしょう、塩、りんご酢、しょうゆ、砂糖		
					こどもパンスライス	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
★	27	水		○ ○	ポークカレー	ぶた肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、たまごたけ、ねぎしょうが、にんにく、米油、カレーパウダー、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ	757	915
					カラフルしゃものこめフライ	カラフルしゃもの米粉フライ(カラフルしゃも(魚卵を含む)、米粉パン粉、食塩、こしょう、でん粉、食物繊維、酵母エキス、加工でん粉、増粘剤、米粉)、米油、小:ちゅうのうソース		
					ぶどう	ぶどう		
					もちむぎごはん	米、大麦		
28	木			○ ○	なすとトマトのスパゲッティ	スパゲッティ、ウインナー、たまねぎ、なす、エリンギ、にんじん、にんにく、パセリ、オリーブ油、トマトケチャップ、トマト、中濃ソース、粉チーズ、三温糖、こしょう、塩	676	866
					ケバブチキン	とり肉、塩、こしょう、にんにく、パプリカ、クミンパウダー、白ワイン、オリーブ油		
					れいとうパン	パン		
					こめこいりパン	米粉、小麦粉、マーガリン、砂糖、小麦たんぱく、イースト、脱脂粉乳、食塩、ビタミンC、白ざら糖		
★	29	金		○ ○	つきみじる	とり肉、ちらしかまぼこ、さといも、にんじん、だいこん、ながねぎ、かつお節、しょうゆ、塩	745	828
					かつおのたたきふうからあげ	かつお、しょうゆ、酒、にんにく、ねぎしょうが、でん粉、米油、たまねぎ、酢、ゆず、三温糖		
					きんぴらごぼう	ごぼう、ぶた肉、にんじん、こんにやく、さやいんげん、ごま油、みりん、しょうゆ、塩、三温糖、中:一味唐辛子		
					おつきみクレープ	豆乳、加工油脂、さつまいもペースト、麦芽糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、植物油、米粉、砂糖、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、食塩、加工でん粉、トランス脂肪酸、乳化剤、香料、増粘多糖類、カラメル色素、メタリン酸ナトリウム、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カロチノイド色素		
22回	○:牛乳が付きます。250:250mlの牛乳です。 小:小学校 中:中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては、小骨が入っていることがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。						650	830
基準栄養価						21~32	26~41	

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ロースハム	豚肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
ベーコン	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
焼きぶた	豚肉、醤油、砂糖、水あめ、食塩、醸造酢、生姜
ウインナー	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
さつま揚げ	すり身(たら、イトヨリ)、馬鈴薯でん粉、なたね油、ぶどう糖、砂糖、食塩、みりん
生ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はも)
ちらしかまぼこ	魚肉(スケソウダラ)、うらごし南瓜、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩
糸かまぼこ	魚肉(たら)、昆布エキス、かつお節エキス、でん粉、みりん、食塩、砂糖、酵母エキス、加工でん粉
なると	魚肉(スケソウダラ、イトヨリ)、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味液、トマト色素
塩昆布	しょうゆ、昆布、発酵調味料、砂糖、食塩、酵母エキス
白菜キムチ	白菜、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、長ねぎ、しょうが、食塩、砂糖、昆布、酵母エキス
米粉マカロニ	米粉
かぼちゃだんご	かぼちゃ、じゃがいも、じゃがいもでん粉、砂糖、食塩、加工でん粉
煮込みもち	もち米粉、でん粉、こんにやく粉、加工でん粉、トランス脂肪酸
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料、香辛料抽出物、水あめ、粉末状大豆たん白
コチュジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油、醤油
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物
カレーパウダー	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンパンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢

《給食費について》

①納期 9月分の納期限は10月2日(月)です。口座振替の方は、9月29日(金)までに入金してください。

②還付

※月の途中で転出した場合は給食費が還付(又は減額)になることがあります。

※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。

※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付(又は減額)いたします。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご承知ください。

※アレルギー疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に還付いたします。

©おさのフロント
あさか

