

# 9月のこんだてひょう（19回） 黒門小学校



日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー kcal たんぱく質(g)	日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー kcal たんぱく質(g)	
4月	ドライカレーライス	○	鶏ひき肉、大豆	米、油、米粉	にんにく、しょうが、セロリー、玉ねぎ、にんじん、グリンピース	624 21.2	19火	ご飯	○		米		630 24.6	
	レモンドレッシングサラダ			油、さとう	キャベツ、にんじん、コーン缶、レモン(果汁、生)			肉豆腐		豚肉、豆腐	油、糸こんにゃく、さとう、でんぶん	にんじん、玉ねぎ、グリンピース		
	果物（りんご）				りんご			もやしと小松菜のごま酢あえ			白ごま、さとう	もやし、こまつな		
5月	豆腐の中華あんかけ丼	○	豚肉、豆腐	米、ごま油、さとう、でんぶん	しょうが、にんにく、はくさい、にんじん、たけのこ、干しこいたけ、長ねぎ、チンゲンサイ	604 22.8	20水	アセロラゼリー	○	粉寒天	さとう	アセロラジュース	680 27.0	
	春雨ともやしのスープ		鶏もも肉	はるさめ、ごま油	もやし、にんじん、こまつな			ミルクパン			ミルクパン			
	大根わかめサラダ		わかめ	ごま油	きゅうり、だいこん			すごもり卵			ベーコン、卵、ピザ用チーズ	キャベツ		
6月	なすのミートソーススパゲッティ	○	豚ひき肉、大豆	スパゲティ、油、米粉	なす、にんにく、セロリー、玉ねぎ、にんじん、しめじ、トマト缶、トマトビューレ	684 23.4	21木	かぼちゃのマリネ	○		油	かぼちゃ、玉ねぎ、赤ピーマン	613 22.5	
	夏野菜メニュー			じゃがいも、オリーブ油、油、さとう	きゅうり、にんじん、コーン缶、赤ピーマン、玉ねぎ			クリームスープ			ベーコン、牛乳	じゃがいも、でんぶん		
	ジェノバサラダ		粉寒天	さとう	りんごジュース			回鍋肉丼			豚肉、みそ	米、油、さとう、でんぶん、ごま油		
7月	アップルゼリー	○				638 24.8	22金	めかたま汁	○		卵、めかぶ	でんぶん	655 25.5	
	ツナサンドトースト		ツナ缶	厚切り食パン、マヨネーズ(エッグケア)	玉ねぎ、レモン(果汁、生)			大根ときゅうりの南蛮漬				ごま油	だいこん、きゅうり	
	ポークピーンズ		白いんげん、ベーコン、豚肉	油、でんぶん、じゃがいも	玉ねぎ、にんじん			炒めそばの五目あんかけ			豚肉、うずら卵(水煮缶詰)、いか短冊、むきえび	油、むし中華めん、でんぶん		
8月	フレンチサラダ	○		はちみつ、油	コーン缶、キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎ	578 24.1	23月	スパイシーポテトピーンズ	○		大豆	油、じゃがいも、でんぶん	605 27.5	
	ご飯			米				果物(ぶどう)				巨峰		
	鶏肉のてり焼き		鶏肉	さとう、油	しょうが			なっばめし			米、油、白ごま	こまつな		
9月	菊の花おひたし	○			ほうれんそう、はくさい、にんじん、きくの花	610 28.2	24月	鮭のちゃんちゃん焼き	○		生鮭、みそ	さとう	571 24.5	
	なすのみそ汁		油揚げ、豆腐、みそ		なす、みずな			北海道の郷土料理			玉ねぎ、キャベツ、ピーマン、にんじん、もやし、コーン缶	なし		
	重陽の節句							どさんこ汁			豚肉、豆腐、生わかめ、みそ	じゃがいも、こんにゃく、バター		
10月	ガーリックライス	○		米、オリーブ油、バター	にんにく、バセリ	589 20.8	25月	果物(なし)					なし	557 21.1
	魚のアカバッツア		しいら、あさり	オリーブ油	にんにく、トマト、玉ねぎ、バセリ			焼きうどん			豚肉、いか、かつお削り節(おかか)	油、冷凍うどん		
	イタリアンスープ		ベーコン、鶏もも肉、粉チーズ、卵	油、生パン粉	にんじん、玉ねぎ、とうもこし、ほうれんそう			かぼちゃのいとこ煮			あづき(乾)	さつまいも、さとう	かぼちゃ	
11月	とうもろこしご飯	○	夏野菜メニュー	米、油	とうもろこし	589 18.8	26火	大根のみそ汁			わかめ、油揚げ、みそ		だいこん	586 23.8
	とうがんとじゃが芋のそぼろ煮		豚ひき肉	油、じゃがいも、さとう、でんぶん	とうがん、玉ねぎ、にんじん、さやいんげん			はちみつフレモントースト				食パン、バター、はちみつ	レモン(果汁、生)	
	おろしポン酢サラダ		わかめ	油、さとう	はくさい、きゅうり、コーン缶、にんじん、だいこん、レモン(果汁、生)			ズッキーニとタラのフリット			たら	油、小麦粉、でんぶん、油	ズッキーニ	
12月	黒砂糖パン	○	夏野菜メニュー		黒砂糖パン	557 18.8	27水	ミネストローネ			ベーコン、白いんげん	オリーブ油、じゃがいも	にんにく、玉ねぎ、キャベツ、にんじん、トマト缶、バセリ	634 19.1
	夏野菜のチーズ焼き		ピザ用チーズ	じゃがいも、オリーブ油	かぼちゃ、にんにく、玉ねぎ、ズッキーニ、ミニトマト			豚キムチ丼			豚肉	米、ごま油、さとう	しょうが、にんにく、はくさい(キムチ漬け)、長ねぎ、もやし、にんじん、えのきだけ、干しこいたけ、にら	
	コーンチャウダー		ベーコン、牛乳	油、じゃがいも、バター、小麦粉	玉ねぎ、にんじん、コーン缶、バセリ			わかめと豆腐のスープ			豆腐、わかめ(生)		たけのこ、長ねぎ、干しこいたけ	
13月	果物（ブルーン）				生ブルーン			果物(冷凍みかん)					冷凍みかん	634 19.1
	ご飯	○		米				さつま芋ご飯	校外学習6年生			米、さつまいも		
	魚のピリ辛焼き		メルルーサ	さとう、油	しょうが、にんにく、りんご、長ねぎ			ししゃものごま焼き			ししゃも	油、白ごま		
14月	ピーフン炒め		ベーコン	油、ごま油、ピーフン	にんじん、玉ねぎ、長ねぎ、ピーマン			青菜と白菜のおかかあえ煮			かつお削り節(おかか)		こまつな、はくさい、にんじん	
	中華スープ		豚ひき肉、みそ	油、ごま油	にんにく、しょうが、長ねぎ、にんじん、もやし、にら			きなこ団子			きな粉	白玉粉、上新粉、さとう		
	高菜チャーハン	○	豚ひき肉	米、ごま油、油	たかな漬、にんじん、干しこいたけ、しょうが、にんにく、長ねぎ			十五夜おつきみ						
15月	熊本県の郷土料理		豚肉、むきえび	はるさめ、ごま油	長ねぎ、しょうが、玉ねぎ、にんじん、はくさい、干しこいたけ、こまつな									
	青のりボテト		あおのり	じゃがいも										

・衛生管理上、くだもの以外の食材はサラダも含めて加熱しています。

・学校行事、食材納入等の都合により献立内容を変更することがあります。

・栄養価の表示は3・4年生のものです。