令和3年 9月 小学校給食献立予定表

蕨市立学校給食センター

,												
日						ŧ		えいようか				
曜		こん	だて	めい		体をつくる もとになる食品	体のちょうしを ととのえる もとになる食品	エネルギーの もとになる食品	調味料	熱量 kcal	たん 白質 g	塩分 g
1 水			ダ (イタリアン	ドソース ドレッシング)	牛乳		とうもろこし キャベツ きゅうり にんじん 玉ねぎ トマト	パン マカロニ じゃがいも	す 塩 こしょう コンソメ	592	24.0	3.4
2 木			ず(かんきつ	ふうみドレッシング)	牛乳	牛乳 あじ とり肉 わかめ	きゅうり キャベツ もも パプリカ にんじん 長ねぎ ほうれんそう	米 油 ごま油 でんぷん さとう こめ粉	す 塩 こしょう しょうゆ	687	25.4	2.9
3	A し あきのく)かおり りごはん	カンパチたつ ゆかりあえ	たあげんなります。		牛乳 カンパチ ぶた肉 とり肉	キャベツ きゅうり ごぼう しめじ にんじん ほうれんそう しいたけ	米 麦 油 さつまいも くり	塩 酒 こしょう しょうゆ		26.8	
金	B () さわに	わん		0306/11		J	たけのこ だいこん	\ <i>y</i>		660	27.3	2.0
6 月		チキンのチ えだまめサ やさいスー	ラダ(たまね	ぎドレッシング)	牛乳		えだまめ キャベツ にんじん とうもろこし ブロッコリー 玉ねぎ	パン じゃがいも	す 塩 こしょう しょうゆ コンソメ	588	27.3	2.5
フ 火		むししゅうま あおなとも ^っ マーボーナ	やしのナムル	(ナムルト゛レッシンク゛)	牛乳	牛乳 ぶた肉	ほうれんそう もやし にんじん なす 長ねぎ 玉ねぎ		みそ 酒 塩 しょうゆ す トウバンジャン	686	23.2	1.8
8 水	\leftarrow	わふうきん! かいそうサラ! にぼしだし(ダ(しそふうみ	トレッシングン 長崎県産 会会でかなフェ			だいこん にんじん とうもろこし ごぼう 長ねぎ	米 ごま じゃがいも	す みそ	635	27.3	3.1
9 木	17-22-17	おきなわそ グルクンた にんじんし	つたあげ		牛乳	かまぼこ まぐろ	にんじん だいこん キャベツ もやし 玉ねぎ 小ねぎ	じごなうどん 油 でんぷん じゃがいも	酒 塩 しょうゆ うすくちしょうゆ こしょう	648	25.8	3.1
10 金	A () さわに B (i) あきの		さんまのかん ごしきあえ(オ	ッろに りふうドレッシング)		牛乳 さんま ぶた肉 とり肉 わかめ	もやし ほうれんそう にんじん とうもろこし ごぼう しいたけ しめじ だいこん たけのこ	米 麦 油 くり さつまいも	す 塩 こしょう しょうゆ 酒		23.5 23.0	
13 月	ライスボール	たらのバジ	ーサラダ(フレ	·ンチドレッシング)	牛乳	牛乳 たら ぶた肉 ベーコン スキムミルク	キャベツ にんじん はくさい 玉ねぎ	パン 油 じゃがいも こむぎ粉	す コンソメ	693	25.2	2.2
14 火	$\stackrel{\checkmark}{\longleftrightarrow}$		しょうがやき ラダ(ごまふう	う みドレッシング)	牛乳	牛乳 ぶた肉 とり肉 とうふ	玉ねぎ こまつな 長ねぎ キャベツ とうもろこし だいこん しいたけ	米 油 さといも ごま	す しょうゆ 塩 酒 みりん こしょう	614	26.7	2.3
15 水	むぎごはん <u>/***</u> :		ルエッグ		牛乳	牛乳 とり肉 たまご	玉ねぎ にんじん トマト キャベツ きゅうり	米 麦 油 こむぎ粉 じゃがいも	塩 コンソメ ケチャップ しょうゆ	685	23.4	2.7
16 木			ラダ (マヨネー	-ズ)	牛乳	牛乳 ウィンナー とり肉	きゅうり にんじん かぶ キャベツ ブロッコリー エリンギ	パン じゃがいも マヨネーズ パン粉 さつまいも	塩 こしょう コンソメ ケチャップ	680	25.8	3.1
17 金	B ↔ ∵ira			ダ (ちゅうかドレッシング)	牛乳	油あげ だいず	きりぼしだいこん ごぼう にんじん キャベツ 玉ねぎ だいこん 梨 グリーンピース 長ねぎ		酒 しょうゆ みそ す		25.4 25.8	
21 火	バターロール	フレン リッ.	`デミグラスソ [.] ラダ (フレンチ ジュリエーヌ)	トレクンング)	牛乳	牛乳 ほたて とり肉 ぶた肉			コンソメ 塩 す こしょう しょうゆ ケチャップ ソース	597	26.4	3.7
22 水			ダ(わふうドレ ととうがんの2		牛乳	だいず とり肉	にんじん ぜんまい きりぼしだいこん 玉ねぎ キャベツ ごぼう とうがん	米 ごま ごま油 油 さとう	す しょうゆ 酒 みそ コチュジャン 塩 コンソメ	648	25.8	2.7
24 金		ちくぜんに	なのてんぷら のこのすまし		牛乳	牛乳 とり肉 ホキ あずき たまご		さとう 油	うすくちしょうゆ 酒 塩 しょうゆ みりん	698	22.6	2.3
27 月	コッペパン	さけのチー カラフルサー ヌードルス-	ラダ(コーンク	リーミードレッシング) のむヨーグリ		鮭 チーズ ベーコン なると	とうもろこし きゅうり えだまめ パプリカ キャベツ こまつな にんじん 長ねぎ もやし	•	コンソメ 塩 こしょう しょうゆ す	611	25.8	2.5
28 火	$\stackrel{\checkmark}{\longleftrightarrow}$	しらたきときり	ペイシーあわせ ぼしのちゅうかぇ ぶのチリソース	きあげ あえ(ちゅうかドレッシング)	牛乳	とり肉	きりぼしだいこん にんじん きゅうり 長ねぎ 玉ねぎ れんこん	米 油 ごま でんぷん さとう	す 酒 ケチャップ 塩 しょうゆ トウバンジャン	691	27.4	2.1
29 水	A ← ごじる B ← にくご B セ 梨(な)	5	あつやきたま		牛乳	とり肉 ぶた肉	きゅうり にんじん 長ねぎ 玉ねぎ 梨 ごぼう グリーンピース だいこん	米 麦 油 さとう じゃがいも	みそ 酒 しょうゆ す		24.4 24.0	
30 木	はちみつパン	チョリソー(トラダ(イタリフ	アンドレッシング)	牛乳	チョリソー	きゅうり にんじん	パン やきそばめん 油	塩 こしょう す	640	23.3	3.1
	★材料の入荷等の都合により、献立や食材を変更することがあります。 ★献立表には、使用するすべての食材を記載しているわけではありません。								へいきんえいようか		25.2	2.6

★給食センターで調理する混ぜご飯 ⊕ などは、炊飯能力の都合により、A校とB校で日にちを分けております。

《 A校·B校区分》 A校···塚越小·南小·北小 B校···東小·中央東小·中央小·西小

★給食センターでは、センターの概要や一日の作業の他、給食のレシピ等を ホームページで紹介しています。ぜひご覧ください!

蕨市立学校給食センター







梨(A:17日、B:29日)・・・7~9月に旬を迎えます。水分が多く、みずみず しい食感と甘みが特徴です。 ※くだものは、花粉症との関わいで口腔アレルギー症候群を 発症することがあいます。 給食で初めて食べるくだものがある場合は、ご注意下さい。