

※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※

今月の旬の食材: じゃがいも・とうがん・なす・キャベツ・さつまいも



	Ø	さかなの日は、ほね	<u> </u>						富士宮市立学校紹食センター TEL: 0544-59-2131			
日	食缶	こんだてめい	おもに体をつくる もとになる食品		は た ら き おもに体の調子を整える もとになる食品		おもにエネルギーの もとになる食品		ちょうみりょう・そのた	エネルギーたんぱくしつししつ	みなさんへの	
曜日	番号		たんぱくしつ	むきしつ	カロテン	ビタミンC 食物せんい	たんすいかぶつ	ししつ		しょくえん たんすいかぶつ	ひとこと	
		ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							ポークビーンズは、	
		パン	☆ぶたにく		にんじん		☆パン		あかワイン しお こしょう	537 kcal	アメリカの家庭料理	
27	1	ポークビーンズ	ウインナー だいず		トマト パセリ	にんにく セロリ たまねぎ	さとう じゃがいも	オリーフ・オイル	ちゅうのうソース ブイヨン トマトケチャップ	25.1 g 19.6 g 2.1 g	の一つです。本場では白いんげん豆を使	
(da)	3	コールスローサラダ				★キャベツ ★きゅうり コーン		コールスロート・レッシング	しお	70.6 g	うことが多いですが 給食では大豆を使	
(火)	-	メイプルジャム				AC477 = 2	ジャム	1 2,727			しています。	
	-	ぎゅうにゅう ごはん		★ぎゅうにゅう								
28		わふうおろしハンバーグ	ハンバーグ			だいこん	☆ごはん		さけ みりん しょうゆ す	580 kcal 25.8 g 18.5 g 2.6 g 83.8 g	暑い時期にさっぱり と食べられる和風お ろしハンバーグにし ました。	
(عاد)	3	きゅうりともやしのあえもの				★きゅうり ☆もやし			しお しょうゆ			
(水)	1	あつあげとなすのみそしる	あつあげ みそ		★はねぎ	★なす たまねぎ しめじ			いりこ			
	1	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう				-				
	-	パン					☆パン		17157	538 kcal	フランクフルトと野芽	
29	2	ホットドッグのぐ(フランクフルト)	フランクフルト				さとう		トマトケチャップ ウスターソース あかワイン	22.0 g 22.3 g 3.0 g 66.9 g	は、パンにはさんで もおいしく食べられま す。	
(木)	3	ホットドッグのぐ(やさい)			にんじん	★キャベツ			しおこしょう			
(> \)	_	オニオンスープ	ベーコン		にんじん パセリ	にんにく たまねぎ セロリ		オリーフ・オイル	こんごうけずりぶし ブイヨン しお こしょう			
		ぎゅうにゅう ごはん		★ぎゅうにゅう			☆ごはん	<u> </u>			今日は食欲増進メ ニューです。香辛料	
	<u></u>	ぶたキムチいため	☆ぶたにく		にんじん	たまねぎ ☆もやし	さとう でんぷん	こめあぶら	さけ しょうゆ	556 kcal 27.4 g 13.9 g	を使った豚キムチ炒めや、口当たりの良	
30			X SUCIET		にら	キムチ たまねぎ たけのこ	CE) (105110	ごまあぶら	さけ みりん がらスープ	3.3 g 84.1 g	いつるつる食感の春雨スープが食欲をそ	
(金)	1	はるさめスープ		わかめ		しいたけ ★ねぶかねぎ	はるさめ		ケイトンタン しょうゆ しお こしょう		そります。	
	1	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう								
2	(2)	ごはん まつかぜやき	とりにく みそ			しょうが たまねぎ	☆ごはん でんぷん さとう	ごま	しょうゆ さけ	550 kcal 24.0 g 17.5 g 2.2 g 78.1 g	今日の松風焼きはりと小麦粉を入れずに調理員さんがていねいに作りました。	
	Ŭ	こまつなともやしのあえもの			★こまつな にんじん	☆もやし	さとう		しおしょうゆ			
(月)		たまねぎとわかめのみそしる	とうふ みそ	わかめ	★はねぎ	たまねぎ			いりこだし			
		ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							,	
		パン	1111-7				☆パン		しろワイン しお しょうゆ	562 kcal 28.3 g 10.8 g 3.1 g 73.9 g	大豆を未成熟なうちに収穫したものが枝豆です。枝つことがまま扱われることがりれるようになりました。 たるようになりました。	
3	(2)	チキンのカレーやき	とりにく			たんにく ★キャベツ			カレーこ ケチャップ			
(火)	3	えだまめいりサラダ				★きゅうり えだまめ		ごまドレッシング	しお			
	1	ミネストローネ	ウインナー		にんじん トマト	たまねぎ にんにく ★キャベツ	さとう じゃがいも	オリーフ・オイル	しお こしょう ブイヨン しろワイン ケチャップ			
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう		7.1.	0,000					
		わかめごはん(富士宮産コシヒカリ)	2711000				★わかめごはん /	10,.104 707		530 kcal 17.3 g	富士宮特産のみや	
4	3	ふじさんコロッケ そくせきづけ	<u>~~</u>	るさと給食 	₹W¤	たくあん	コロッケ	だいずあぶら	15.	15.1 g 1.9 g	びねぎを使用した、おいしい味噌汁です。	
(水)	_		☆とうふ みそ			★キャベツ きゅうり				71.3 g		
	_	みやびねぎととうふのみそしる ぎゅうにゅう	あぶらあげ	★ぎゅうにゅう	★はねぎ	えのきたけ			いりこ			
	_	ごはん		*ラかいにかり			☆ごはん	<u> </u>		529 kcal 22.3 g 13.4 g 2.4 g 82.1 g	ご飯は左、汁物は 右、おかずは真ん 中。毎日正しく食器 を並べていますか。	
5	3	<u> ぷいわしのかんきつに ぷ</u>	いわしの かんきつに									
	2	ひじきとだいずのにもの	ちくわ だいず	ひじき	にんじん さやいんげん	こんにゃく	さとう	こめあぶら	しょうゆ			
(木)	(1)	けんちんじる	☆とうふ		にんじん	ごぼう だいこん		ごまあぶら	こんごうけずりぶし しお			
	_	ぎゅうにゅう	あぶらあげ	★ぎゅうにゅう	★はねぎ				しょうゆ さけ みりん			
	-	ちゅうかめん					☆ちゅうかめん			556 kcal	給食では、うま味調	
	1	しょうゆラーメンスープ	☆ぶたにく		にんじん	しょうが たけのこ ☆もやし にんにく			だしこんぶ さけ みりん こんごうけずりぶし しお	31.4 g 15.5 g	味料を使わずに肉や 野菜のだしを上手に	
6	•	06,7,7,7,7,7	なると やきぶた		★こまつな	★ねぶかねぎ			こしょう ガラスープ しょうゆ	2.6 g 79.0 g	使ってラーメンスー: を作っています。	
(金)	3	こざかないりあおのりポテトビーンズ	だいず	あおのり にぽし			じゃがいも でんぷん	だいずあぶら	しお			
		ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう			A-1+1			_		
	-	ごはん	 - - - - - - - -		にんじん	だいこん	☆ごはん じゃがいも		こくごうけずいご キロ	576 kcal 28.3 g	塩昆布は、うまみの かたまりなので、そ	
9	1	こうやどうふとやさいのにもの	とりにく ちくわ こうやどうふ		さやいんげん	こんにゃく しいたけ	さとう		こんごうけずりぶし さけ しょうゆ	28.3 g 15.6 g 2.3 g 88.2 g	れ以上の味をつけなくても料理がおいしく 仕上がります。	
(月)		やきつくね	つくね			14 6 20 11						
.,,,	3	キャベッとこまつなのしおこんぶあえ		しおこんぶ	★こまつな	★キャベツ ★きゅうり		ごま	しお			
	-	ぎゅうにゅう ごはん		★ぎゅうにゅう			☆ごはん			_	富士宮産の卵を使用した親子丼です。ご	
		5 0		1	1	 	A = 18/0	1	1	575 kcal 27.8 g		
	4	セカードイのグ	とりにく なると		1- / 10 /	しいたけ たまねぎ	±1.=		+1+ 7:11/ 1 · *:*		した親子丼です。ご	
10	1	おやこどんのぐ	とりにく なると ★たまご		にんじん	しいたけ たまねぎ しらたき ★ねぶかねぎ	さとう		さけ みりん しょうゆ	27.8 g 15.3 g 2.6 g 84.7 g	した親子丼です。ご 飯にかけて食べま しょう。	

B	食		おもに体をつくる			は た ら き おもに体の調子を整える		ルギーの		エネルギーたんぱくしつ	****/ * **
曜日	缶番号	こんだてめい	もとになる	5食品	ŧŁ	になる食品 ビタミンC	もとにな	る食品	ちょうみりょう・そのた	ししつ しょくえん	みなさんへの ひとこと
-	万	ぎゅうにゅう	たんぱくしつ	むきしつ ★ぎゅうにゅう	カロテン	食物せんい	たんすいかぶつ	いい		たんすいかぶつ	
	-	ナン 1~2年:50g 3~5年:70g		X C 17 31-17 3			ナン	33		548 kcal 27.3 g	ナンとキーマカレーはインドの代表的な料理です。
11	1	キーマカレー 6年・先生:100	g ☆ぶたにく	チーズ	にんじん トマト	にんにく しょうが たまねぎ グリンピース	カレールウ	こめあぶら	しお チャツネ カレーこ ウスターソース ブイヨン	20.8 g 3.0 g 68.2 g	料理です。今日はナ ンにキーマカレーを のせたりつけたりエ
(水)	3	かいそうサラダ		かいそう		★きゅうり コーン			あおじそドレッシング しお	06.2 g	夫して食べましょう。
	-	ぎゅうにゅう ごはん		★ぎゅうにゅう			☆ごはん			593 kcal	揚げた鶏肉をレモン 汁が入ったたれで和
12	2	とりにくのレモンふうみ	とりにく		パセリ	レモン		だいずあぶら	しお こしょう さけ しょうゆ	27.5 g 18.5 g	オか入ったたれで和 えました。ご飯と食べ たいとの声にこたえ
(木)	3	ゆでブロッコリー			ブロッコリー にんじん	- 0 + 1 1	-, 30,		しお だしこんぶ しょうゆ さけ	2.4 g 83.9 g	てご飯に合う味にしました。
-	<u> </u>	かきたまじる ぎゅうにゅう	★たまご	★ぎゅうにゅう	★こまつな	えのきたけ	でんぷん		こんごうけずりぶし しお		0.0720
	-	うみゃ~こめ(富士宮産コシヒカリ)		X C 17 31-17 3			★ごはん	富士富	宮の日 🚄	560 kcal	
13	2	あじつけがんも	あじつけがんも		I= / I* /			こめあぶら		27.5 g 15.5 g	富士・富士宮地区で 昔から食べられてい る甘いがんもどきで
(金)	3	ぶたにくとこんにゃくのわふういため	☆ぶたにく	ひじき	にんじん さやいんげん	こんにゃく ごぼう	さとう	ごまあぶら ごま	しょうゆ みりん	1.8 g 82.2 g	す。
	1	みやじる	とりにく みそ ☆とうふ		にんじん ★はねぎ	☆とうがん	じゃがいも		いりこ		
	-	ぎゅうにゅう パン		★ぎゅうにゅう			☆パン				
		なつやさいのピザソースチーズカップやき	ıs l	チーズ	トマト バジル かぼちゃ	たまねぎ ★なす	さとう じゃがいも		ケチャップ	567 kcal	夏野菜のピザソース
17			, II	, ^	オレガノ	エリンギ にんにく			ウスターソース こしょう	27.7 g 22.6 g 2.5 g	焼きは、なすが苦手 な子にも食べやすい
(火)	1	ひよこまめいりやさいスープ	☆ぶたにく		★こまつな トマト	にんにく たまねぎ ★キャベツ セロリ	さとう ひよこまめ じゃがいも	こめあぶら	しろワイン しお こしょう ブイヨン	70.0 g	料理です。
	-	チョコクリーム			パセリ		チョコクリーム				
	-	ぎゅうにゅう ごはん		★ぎゅうにゅう			☆ごはん				
18	2	はるまき	はるまき				おこはん	だいずあぶら		563 kcal 17.5 g	食器やトレーに食べ 物がついていないか
l	3	ナムル			にんじん ★こまつな	☆もやし		ごま ごまあぶら	しお しょうゆ	24.4 g 1.9 g 84.2 g	確認しましょう。きれ いに返してくれるとう
(水)	1	わかめスープ	とうふ	わかめ	にんじん	えのきたけ もやし ★ねぶかねぎ			こんごうけずりぶし ケイトンタン さけ しょうゆ	04.2 g	れしいです。
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう		A 1013 10 10 C			しお こしょう		
	-	ごはん	+ 27 + 22 34	a	9 _{Bl}		☆ごはん			601 kcal 27.7 g 20.4 g 2.3 g	今日のみそ汁は、豆 乳入りです。豆乳が 入ると、いつものみ そ汁よりもまろやか
19	2	ツナとたまごのそぼろ キャベツのかおりあえ	まぐろあぶらづけ ★たまご	食?	10 ■	しょうが	さとう		さけ しょうゆ		
(木)	(1)	とうにゅういりこんさいじる	☆ぶたにく みそ	lt Kr	にんじん	★キャベツ きゅうり だいこん ごぼう			いりこ	80.1 g	になります。
	-	ぎゅうにゅう	とうふ とうにゅう	★ぎゅうにゅう	★はねぎ	れんこん たまねぎ					給食の前には、しっ
	_	こくとうパン	u.		第3日曜日は		☆パン			535 kcal 29.1 g	粘良の削には、しつ かり手を洗いましょ う。パンの日は、パン
20	(2)		#キアーモント・フライ とりにく	家族で食卓を			だいずあぶら	21.7 g 2.3 g	21.7 g 2.3 g	を直接手にもって食 べるので、手の洗い	
(金)	1	じゃがいもいりやさいスープ スライスチーズ	とりにく	チーズ	★こまつな	たまねぎ ★キャベツ	じゃかいも		しろワイン ブイヨン しお	61.7 g	方に気を付けましょ う。
	-	ぎゅうにゅう		/ ハ ★ぎゅうにゅう							
	-	むぎごはん					☆むぎごはん		あかワイン しお こしょう	610 kcal 23.9 g	ハヤシライスは、人 気メニューの一つで す。よくかんで食べま しょう。
	1	ハヤシライス	☆ぶたにく		にんじん トマト パセリ	にんにく しょうが たまねぎ マッシュルーム	ハヤシルウ	こめあぶら	チャツネ ブイヨン ちゅうのうソース	19.2 g 2.7 g	
24 (火)	(3)	カラフルサラダ			あかピーマン	★きゅうり コーン		イタリアン	デミグラスソース しお	90.8 g	
()()	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう		★キャベツ		ト・レッシング			
O.F.	- ②	ごはん <i>ぴさばのみそにぴ</i>	さばのみそに				☆ごはん			585 kcal 23.4 g	鯖などの青魚に含ま れるDHAは、脳のは
25	_	きゅうりのすのもの		わかめ		★きゅうり	さとう		しお しょうゆ す	22.2 g 1.9 g 74.0 g	たらきを良くしてくれ ます。
(水)	1	とうふとこまつなのすましじる	とうふ かまぼこ		にんじん ★こまつな	えのきたけ			こんぶだし かつおだし しお しょうゆ さけ みりん	0	
	1 1	ぎゅうにゅう パン		★ぎゅうにゅう			☆パン				かぼちゃ入りミルク
	1		とりにく	★ぎゅうにゅう スキムミルク	かぼちゃ	たまねぎ コーン	じゃがいも	こめあぶら	しお こしょう ブイヨン	555 kcal 23.0 g	かほらや人りミルク スープは主菜になる ように、具沢山にしま
26			C71C1	こなチーズ		たまねさ コーン ★きゅうり	こむぎこ	バター フレンチ	しろワイン	18.2 g 2.1 g 81.9 g	した。たんぱく質も十分にとれ主菜になり
(木)	3	フレンチサラダ オレンジ			あかピーマン	★キャベツ オレンジ		トレッシング	しお		ます。
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう		-1 - 2 - 2					いわしのすり身から
	-	うみゃ~こめ(富士宮産コシヒカリ)	/7/4/		ふるさと	給食の日	★ごはん	44, 10		635 kcal 20.9 g	作った黒はんぺんは骨まで丸ごと食べら
27	2	くろはんぺんフライ	くろはんぺんフライ		にんじん		41.5	だいずあぶら	4	19.3 g 1.9 g	れる優れた食品で す。300年以上の伝
(金)	(1)	こまつなのごまあえ さつまいものみそしる	あぶらあげ みそ		★こまつな ★はねぎ	☆もやし たまねぎ	さとう ★さつまいも	ごま	しお しょうゆ いりこ	99.7 g	統を持つ静岡県の郷 土食です。
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう				お月見給			
30	2	ごはん <i>図ほっけのしおやき 図</i>	ほっけのひもの				☆ごはん	こめあぶら		564 kcal	9月17日は十五夜で す。十五夜は「芋名 月」と呼ばれることか
		キャベツとちくわのいために	ちくわ		にんじん ★こまつな	★キャベツ	さとう	こめあぶら	しおしょうゆ	18.7 g 12.3 g	
(月)	1	つきみじる	とりにく かまぼこ		にんじん	だいこん しいたけ	さといも		だしこんぶ みりん こんごうけずりぶし さけ	1.7 g 97.8 g	ら、月見汁に里芋を 入れました。
	-	つきみだいふく	- //- / //- AIGC			,_v/v (U+/E1)	つきみだいふく		しおしょうゆ		
Щ		- C V / / C V - / S \	I	!	l	L	してみたいろく	1	<u> </u>	l	L