



# 令和6年度 9月の学校給食予定献立表



大和町学校給食センター

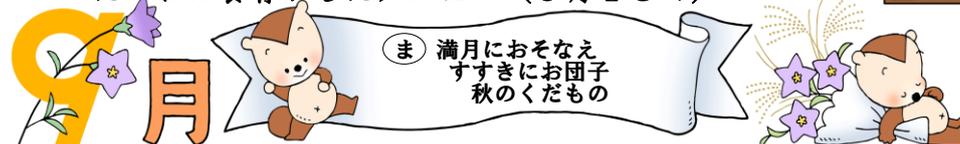
日	曜	給食のない学校 学年 など	スプーン	献立名	赤の食べ物		緑の食べ物		黄の食べ物		栄養価・小		栄養価・中	
					血や筋肉や骨になる (たんぱく質・カルシウム)	体の調子を整える (ビタミン・ミネラル)	熱や力になる (炭水化物・脂質)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)			
2	月	9月1日は防災の日		ごはん いわしの生姜煮 ひじきの炒り煮 根菜汁	牛乳 いわし 豚肉 ひじき 大豆 油揚げ 豆腐	にんじん 枝豆 ごぼう しょうが だいこん 根菜ねぎ 乾しいたけ	ごはん でん粉 米サラダ油 三温糖 じゃがいも	594 27.9 18.3 2.4	761 34.1 21.5 3.1					
3	火			ごはん 味付け肉だんご(2個) 豚肉と大豆の煮物 豆腐と大根のみそ汁	牛乳 鶏肉 豚肉 大豆 かたくちいわし うるめいわし まいわし みそ 豆腐 油揚げ	にんじん ほうれんそう だいこん たまねぎ 根菜ねぎ れんこん	ごはん パン粉 大豆油 でん粉 水あめ 砂糖 三温糖	620 30.5 19.2 2.2	775 36.7 21.5 2.6					
4	水	落合小 宮床中	◎	食パン チョコレートクリーム かぼちゃコロッケ パンネのソテー ポトフ	牛乳 脱脂粉乳 ベーコン 豚肉 ウインナーソーセージ	かぼちゃ にんじん パセリ キャベツ セロリ たまねぎ にんにく	パン 植物油 砂糖 水あめ 練乳 ココア パン粉 小麦粉 米白絞油 でん粉 マカロニ じゃがいも	694 22.5 29.8 2.5	857 27.4 35.8 3.1					
5	木	吉岡小3年 鶴巣小6年	◎	中華飯 (麦ごはん・中華飯の具) フルーツの甘夏ゼリー和え	牛乳 豚肉 いか えび かき	グリーンピース にんじん しょうが たけのこ たまねぎ にんにく はくさい もやし 夏みかん パインアップル もも りんご 乾しいたけ きくらげ	ごはん 大葉 米サラダ油 三温糖 ごま油 でん粉 砂糖 ゼリー	641 22.0 14.7 2.5	827 27.0 17.0 3.2					
6	金	鶴巣小6年		ごはん 鶏肉のレモン風味 れんこんのきんぴら おくすかけ	牛乳 鶏肉 かつお節 油揚げ 豆腐	にんじん ごぼう れんこん レモン 乾しいたけ	ごはん 米白絞油 でん粉 三温糖 米サラダ油 ごま じゃがいも まめふ 小麦粉	638 30.9 17.4 2.5	820 37.3 20.2 3.0					
9	月	吉岡小3年 落合小4年 大和中		ごはん さばの照り焼き 切干し大根の炒り煮 豚汁	牛乳 さば 油揚げ 豚肉 豆腐	グリーンピース にんじん きりぼしだいこん だいこん 根菜ねぎ 乾しいたけ	ごはん 砂糖 米サラダ油 じゃがいも 三温糖	646 28.5 24.2 2.3	825 34.9 28.9 3.0					
10	火	喜楽小5年 落合小		ごはん 野菜ふりかけ 厚焼きたまご 豚肉とごぼうのしぐれ煮 けんちん汁	牛乳 鶏卵 豚肉 かたくちいわし うるめいわし まいわし 豆腐 あじ節 かつお節 あおさ みそ	かぼちゃ グリーンピース にんじん ほうれんそう モロヘイヤ ごぼう しょうが だいこん 根菜ねぎ	ごはん 砂糖 でん粉 植物油 ごま あん 紫いも 水あめ	585 28.4 17.4 2.3	732 34.2 19.6 2.7					
11	水			米粉パン キャベツメンチカツ(バックソース) 塩ラーメン フロズンヨーグルト	牛乳 脱脂粉乳 豚肉 鶏肉 なたと ヨーグルト	にんじん キャベツ しょうが たまねぎ とうもろこし にんにく 根菜ねぎ メロン もやし	パン 砂糖 マーガリン 米白絞油 パン粉 小麦粉 植物油 でん粉 米サラダ油 ちゅうかめん	572 25.3 22.4 3.9	738 32.6 27.3 5.1					
12	木	吉岡小5年	◎	ごはん 春巻き ジャージャー豆腐 冷凍みかん	牛乳 豚肉 大豆 みそ 生揚げ	青ピーマン にんじん キャベツ しょうが たけのこ たまねぎ にんにく 根菜ねぎ みかん 乾しいたけ	ごはん 米白絞油 小麦粉 植物油 水あめ ラード でん粉 はるさめ 砂糖 サラダ油 三温糖 ごま油	748 24.2 29.1 2.2	959 29.9 36.2 2.8					
13	金	吉岡小5年 喜床小4年	◎	豚肉のハヤシライス (麦ごはん・豚肉のハヤシライスの具) 枝豆とウインナーのソテー お月見ゼリー	牛乳 豚肉 ウインナーソーセージ	えだまめ グリーンピース にんじん たまねぎ とうもろこし りんご まいたけ マッシュルーム	ごはん 大葉 米サラダ油 じゃがいも ハヤシルウ バター 砂糖 水あめ ゼリー	756 25.6 25.7 2.9	956 31.7 30.9 3.5					
16	月	敬老の日												
17	火			ごはん 肉しゅうまい(小2個・中3個) 大和町産産者菜入り豚キムチ 春雨スープ	牛乳 豚肉 昆布 みそ	にら にんじん キャベツ ぎょうじやな しょうが だいこん たまねぎ にんにく 根菜ねぎ はくさい 乾しいたけ しいたけ	ごはん パン粉 でん粉 砂糖 小麦粉 水あめ ごま油 三温糖 春雨	624 27.9 19.0 2.1	813 35.4 23.2 2.9					
18	水	吉田小3年 小野小2年・もみじ2年	◎	減塩パン ブルーベリージャム かつおカツ(バックソース) フロッコリーのソテー クリームスープ	牛乳 かつお ベーコン 脱脂粉乳 クリーム	にんじん プロッコリー しょうが たまねぎ とうもろこし ブルーベリー	パン 砂糖 バター 米白絞油 パン粉 小麦粉 米サラダ油 じゃがいも ホワイトルウ ペシャメルソース ジャム	671 23.9 24.9 2.8	848 30.1 30.7 3.5					
19	木	吉田小11年 鶴巣小 喜床中特支		ごはん ハンバーグマトソース 大和町産まいたけのオイスターソース炒め 切干し大根のみそ汁	牛乳 鶏肉 豚肉 かたくちいわし うるめいわし まいわし 豆腐 油揚げ みそ	赤ピーマン えだまめ こまつな にんじん きりぼしだいこん ごぼう しょうが だいこん たけのこ たまねぎ にんにく 根菜ねぎ たちぎだけ まいたけ	ごはん でん粉 砂糖 植物油 じゃがいも 小麦粉 米サラダ油 三温糖	621 27.7 19.7 2.8	800 34.2 23.7 3.6					
20	金	吉田小1年		ごはん さんまのかば焼き 聖わかめの五目炒め 油ふと小松菜のみそ汁	牛乳 さんま 豚肉 くきわかめ 油揚げ みそ 豆腐	こまつな にんじん だいこん	ごはん でん粉 米白絞油 ざらめ糖 米サラダ油 じゃがいも 三温糖 油ふと 植物油	622 22.4 23.4 2.1	802 28.2 28.5 2.6					
24	火			ごはん あじの塩焼き 筑前煮 かきたま汁 角チーズ	牛乳 あじ 鶏肉 さつま揚げ かつお節 豆腐 鶏卵 チーズ	さやえんどう にんじん ごぼう れんこん 乾しいたけ	ごはん 米サラダ油 三温糖 でん粉	583 31.5 17.0 2.4	737 38.5 19.2 2.9					
25	水	吉岡小2年 小野小6年・もみじ6年 喜床中特支		ココアパン チキンナゲット(小2個・中3個、バックチャップ) コーンとアスパラガスのソテー ABCコンソメスープ	牛乳 脱脂粉乳 鶏肉 ベーコン 豚肉	アスパラガス こまつな にんじん セロリ たまねぎ とうもろこし にんにく	パン 砂糖 マーガリン ココア 米白絞油 パン粉 小麦粉 ベーコン パーム油	637 23.0 26.7 3.0	830 29.8 34.0 3.7					
26	木	小野小1年・もみじ1年		ごはん 笹かまぼこの磯辺揚げ すき昆布の煮物 いものこ汁	牛乳 ささかまぼこ あおさ こんぶ 鶏肉 さつま揚げ 豆腐 みそ	にんじん ごぼう だいこん 大豆もやし 根菜ねぎ	ごはん 小麦粉 でん粉 米白絞油 米サラダ油 三温糖 さといも	572 23.0 16.0 2.8	725 26.9 18.4 3.2					
27	金	吉岡小11年 喜床小 吉田小4年	◎	ポークカレー (麦ごはん・ポークカレーの具) フルーツポンチ	牛乳 豚肉 寒天 豆乳	グリーンピース にんじん たまねぎ にんにく パインアップル ぶどう バナナ マンゴー みかん もも りんご	ごはん 大葉 米サラダ油 じゃがいも カレールウ ゼリー 砂糖 上白糖	673 19.1 17.0 2.1	868 23.0 20.0 2.7					
30	月	大和中 喜床中	◎	ごはん 鶏そぼろ ほうれんそうとコーンの甘辛炒め わかめスープ	牛乳 鶏肉 なたと 豆腐 わかめ	ほうれんそう しょうが とうもろこし 根菜ねぎ	ごはん 三温糖 米サラダ油 ごま ごま油	541 26.1 17.3 2.0						

\*毎年、6月から9月までの間、衛生面を考慮して副菜としての和え物、サラダ等の献立を控え、炒め物、煮物、汁物等で、対応させていただきますので、

ご理解ご協力をお願いします。

- \* 牛乳 は毎日つきます。
- \* 赤字は町内産や県内産の食材です。感謝して残さず食べましょう。
- \* 都合により献立を変更する場合があります。
- \* スプーンの欄に◎がついている日は、給食センターよりスプーンがつきます。

## たいわの食育かるたメニュー (9月13日)



☆はしは、きれいに洗って、毎日持ってきてきましょう

平均(基準)	小学校	中学校
エネルギー(Kcal)	634(660)	815(830)
たんぱく質(g)	25.8(25.0)	31.7(31.0)
脂 質(g)	21.0(18.5)	25.4(22.5)
塩 分(g)	2.5(2.0)	3.2(2.5)

### 今月の地場産品

- ☆町内産  
米、ぎょうじやな、しいたけ、まいたけ、きくらげ、青ピーマン
- ☆県内産  
豚肉、大豆、大葉、わかめ、油ふと、笹かまぼこ、なたと、鶏卵、赤ピーマン、根菜ねぎ

\*大和町では「特定防衛施設周辺整備調整交付金」の補助を受けて給食の無償化事業を実施しています。

