

9月分 学校給食献立表



		使用する食品名							 栄養価		
\mathbf{L}	曜	献立名	(赤) おもに体をつくるもとになる		(緑) おもに体の調子を整えるもとになる					小学校(中)	
ľ	唯	的红石	おもにたんぱく質	おもに無機質	おもにカロテン	おもにビタミンC	おもに炭水化物	おもに脂質	調味料他	エネルギー(k c al)	
			魚·肉·卵·豆·豆製品	牛乳・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・さとう	油脂		食塩(g)	
		ごはん					ごはん			643	
		牛乳	10th 4th	牛乳			-, ~,	N.			
1	金	とり肉となまあげのオイスターケチャップ炒め	とり肉・生あげ	D ID	/=//"/ z+o+	キャベツ・玉ねぎ・しょうが	でんぷん	油	オイスターソース・しょうゆ・ケチャップ・酒	2.0	
		もやしのかんこくふうサラダ	かた ホーナンフト	のり	にんじん・こまつな	もやし		ごま油・ごま	うすくちしょうゆ・塩・ガーリックパウダー		
-		ぶた肉ときのこのスープ - **:+ /	ぶた肉・なると		にんじん	大根・しめじ・えのきたけ・ねぎ	ごはん		中華スープストック・しょうゆ・酒・塩		
		ごはん 牛乳		 牛乳			こはん				
				十七	_				酒・ケチャップ・ウスターソース・	647	
4	月	タコライスのぐ	ぶた肉・とり肉・大豆		にんじん・トマト	しょうが・玉ねぎ・セロリ		油	コンソメ・チリパウダー		
		ブロッコリーのサラダ	とり肉		ブロッコリー・にんじん	とうもろこし	砂糖	ごま油	ガーリックパウダー・塩・酢	1.0	
		もずくスープ	とり肉・豆腐	もずく	にんじん	玉ねぎ			中華スープストック・塩・しょうゆ	1.9	
		コッペパン					◇コッペパン				
		牛乳		牛乳						640	
5	火	コーンコロッケ				◇コーンコロッケ		油			
ľ		ツナとブロッコリーのサラダ	まぐろ		ブロッコリー・にんじん	きゅうり	砂糖	油	酢・塩・うすくちしょうゆ・こしょう		
		カレースープ	ぶた肉		にんじん	キャベツ・玉ねぎ	砂糖	油	酒・しょうゆ・カレー粉・コンソメ・塩	2.5	
		イチゴジャム					◇イチゴジャム				
		ごはん		21	守谷	市産 新れんこん	ごはん				
		牛乳		牛乳		10/2/10/4				637	
6	水	キムタク炒め	ぶた肉		にんじん	れんこん・しらたき・ ◇つぼ漬け・◇白菜キムチ	でんぷん	ごま油	しょうゆ		
		肉だんごのちゅうかスープ	◇ミートボール		チンゲンサイ・にんじん	玉ねぎ・えのきたけ		ごま油	中華スープストック・しょうゆ・塩・こしょう	4.7	
		ぶどうミックスゼリー					◇マスカットゼリー・◇ぶどうゼリー			1.7	
		ごはん					ごはん				
		牛乳		牛乳						691	
7		さけのてりやき	さけ				砂糖・でんぷん		しょうゆ・酒・みりん		
		ぶた肉となまあげのみそ炒め	ぶた肉・生あげ・みそ		にんじん	玉ねぎ・キャベツ・しょうが	砂糖・でんぷん	油	オイスターソース・トウバンジャン・酒	2.0	
		いものご汁	油揚げ		にんじん	大根・ごぼう・ねぎ・こんにゃく	さといも	油	酒・みりん・しょうゆ・かつおだし・塩	2.0	
		ソフトめん					ソフトめん				
		牛乳		牛乳			_			626	
8	金	ちくわのいそべあげ(1こ、2こ)	ちくわ	青のり			こむぎこ	油			
		小松菜のからしあえ		◇寒天	こまつな	キャベツ・もやし	Tabalest (>0 (しょうゆ・みりん・かつおだし・からし	2.9	
	-		ぶた肉・豆腐・油揚げ		にんじん・こまつな	えのきたけ	砂糖・でんぷん		しょうゆ・みりん・酒・塩・かつおだし	669	
			タスニュー「宮崎県」	<u> </u>			ごはん				
I .,		牛乳	とり肉	牛乳		しょうが	でんぷん・砂糖	油	塩・酒・しょうゆ・酢		
l''		チキンなんばん たまごとマヨネーズのサラダ	◇いりたまご		にんじん	キャベツ・グリンピース	こんぶん・1948	/出 ノンエッグマヨネーズ			
		大根のスープ	ぶた肉			大根・玉ねぎ・えのきたけ		油・ごま油	しょうゆ・中華スープストック・塩・こしょう	2.0	
		· · · · · · · · · · · · · · · · · ·	の料理「フランス」		12/00/0 22 3/3	ス位 No Elevi	◇クロワッサン	温・こる温	しょうティーキス ラストラン 温 こしょう		
		牛乳	の行項にファンス」	 牛乳			V 7 L 3 7 3 7			667	
17	,1,		ぶた肉			 玉ねぎ・カリフラワー		⊱th.	塩・こしょう・白ワイン・ケチャップ・	667	
12								油	デミグラスソース・ウスターソース		
		リヨネーズポテト	ベーコン		にんじん	玉ねぎ	じゃがいも	油	ガーリックパウダー・コンソメ・塩	3.0	
-		ジュリエンヌスープ	とり肉		にんじん・さやいんげん	大根・セロリ	砂糖	油	チキンブイヨン・コンソメ・しょうゆ・塩・こしょう		
		ごはん		牛乳	 守谷市産 新れん		ごはん			674	
1 7	2 7V	牛乳 いわしのピリからソース	いわし	十孔	기다() 전 NICK	しょうが・にんにく	砂糖・でんぷん	油	しょうゆ・酒・トウバンジャン	674	
1.3		ちくぜんに	とり肉		にんじん・さやいとげん	ごぼう・れんこん・こんにゃく	が据・でんぶん さといも・砂糖	油	みりん・酒・しょうゆ		
		かぼちゃのみそ汁	油揚げ・みそ		かぼちゃ・にんじん	玉ねぎ・えのきたけ	じゃがいも	/Ш	かつおだし	1.9	
-	1							SE 15 - 15 "	白ワイン・塩・こしょう・		
		たらこスパゲッティ	ベーコン・たらこ		にんじん・ほうれんそう	玉ねぎ・えのきたけ	スパゲッティ	油・ノンエッグマヨネーズ	うすくちしょうゆ・かつおだし	647	
14	木	牛乳	A 11 - 1	牛乳			operator standar				
		メンチカツソースがけ	◇メンチカツ		T/1 '- ' '		砂糖	油	中濃ソース・ケチャップ	2.5	
H	-	かぼちゃと豆のサラダ ~~:+:/	赤いんげん豆・青えんどう豆・ひよこ豆		かぼちゃ・にんじん		じゃがいも	◇ドレッシング			
			県産 梨	井 回			ごはん			6EE	
4 5	<u> </u>	牛乳 チキンナゲット(2こ、3こ)	◇チキンナゲット	牛乳						655	
15		ポークカレー	◇ナキンテクット ぶた肉		にんじん・トマト	しょうが・にんにく・玉ねぎ・りんご	じゃがいも	油	カレールウ①・カレールウ②・ケチャップ		
		なし	いいころ		וביוטטוט ויץ וי	なし	ひられいり	/Ш	プレールフ@・ガレールフ@・グナヤツノ	2.3	
\vdash		ミルクパン				<i>⁄</i> 4U	◇ミルクパン				
		牛乳		 牛乳			V~IV/I/J			658	
10	,1,		LN. t h	1.30			T小小市	5 4.	塩・こしょう・ウスターソース・		
12		とり肉のマスタードソース	とり肉		A		砂糖	油	白ワイン・しょうゆ・粒マスタード		
		ポテトサラダ	\		にんじん	とうもろこし・きゅうり	じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ		2.7	
		ミネストローネ	ソーセージ		にんじん・トマト	カリフラワー・キャベツ・玉ねぎ	•	油	ケチャップ・チキンブイヨン・コンソメ・塩・こしょう		

			使 用 す る 食 品 名							栄養価	
日日	D 7.2	献立名	(赤) おもに体	をつくるもとになる	(緑)おもに体の	調子を整えるもとになる	(黄)おもにエネ	ルギーのもとになる		小学校(中)	
	唯	HV 77 47	おもにたんぱく質	おもに無機質	おもにカロテン	おもにビタミンC	おもに炭水化物	おもに脂質	調味料他	エネルギー(k cal)	
			魚·肉·卵·豆·豆製品	牛乳・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・さとう	油脂		食塩(g)	
		ごはん 教科連携メニュー「りっちゃんサラダ」 ♥いばらき美味(おい)しおDayメニュー(減塩の日) ごはん									
	ŀ	牛乳	5×=1-19999709	牛乳	ENY (0001) 000D					689	
20 -		わかさぎフリッター(2こ、3こ)		◇ワカサギフリッター				油			
2017			 ロースハム・かつお節	こんぶ	にんじん・トマト	キャベツ・きゅうり・とうもろこし	砂糖	油	こしょう・酢・ガーリックパウダー・うすくちしょうゆ		
	ŀ	ハヤシシチュー	ぶた肉	2,0,0	にんじん・トマト	にんにく・しょうが・玉ねぎ	じゃがいも	油	ケチャップ・ハヤシフレーク・デミグラスソース・	1.7	
\vdash			אטווט		10070 1 (1	10/010 (08/2/2) 11/180		лц	中濃ソース・赤ワイン		
		ごはん 生型		4-11			ごはん			2.1	
		牛乳	~~ + 1 \ \ \ - 7 \ 7	牛乳			Tabulat — 1 ~ 1	.,	1 . 7.15 7 10 / NT		
21 7		なすのみそ炒め	ぶた肉・とり肉・みそ			なす・玉ねぎ・たけのこ・しょうが	砂糖・でんぷん	油	しょうゆ・みりん・酒		
		かまぼこサラダ	かまぼこ			キャベツ・黄ピーマン・きゅうり	砂糖		塩・こしょう・酢		
\vdash	_	けんちん汁	豆腐・油揚げ		にんじん	こんにゃく・大根・ごぼう	さといも	ごま油	しょうゆ・塩・酒・かつおだし		
		ソフトめん					ソフトめん				
		牛乳		牛乳						626	
22 🕏	쬬	あげぎょうざ(2こ、3こ)	◇餃子					油			
		ほうれん草のごまあえ	かまぼこ		ほうれんそう・にんじん	もやし	砂糖	ごま	しょうゆ	2.0	
		キムチうどんスープ	ぶた肉・みそ			キャベツ・えのきたけ・ 玉ねぎ・◇白菜キムチ	でんぷん	ごま油	酒・しょうゆ・テンメンジャン・かつおだし	2.9	
		ごはん					ごはん				
	ľ	牛乳		牛乳						634	
25 J	月	さばのしお焼き	さば						塩		
		しおこんぶあえ		しおこんぶ	にんじん	キャベツ・きゅうり			塩	2.2	
	ľ	とりごぼう汁	とり肉・油揚げ・みそ		にんじん	大根・玉ねぎ・ごぼう	砂糖		塩・かつおだし		
	T	黒パン					◇黒パン			650	
		牛乳		牛乳							
26	بار،	じゃがいものカレー炒め			にんじん・さやいんげん	玉ねぎ	じゃがいも・砂糖	油	カレー粉・しょうゆ・コンソメ		
		ぶた肉と大豆のトマトにこみ	ぶた肉・赤いんげん豆・大豆		にんじん・トマト	玉ねぎ		油	ケチャップ・ <i>こ</i> しょう・チキンブイヨン・ 塩・ガーリックパウダー・コンソメ	2.2	
		オレンジ				オレンジ					
		ごはん			守	 谷市産 新れんこん	ごはん				
		牛乳		牛乳			J			654	
27 7	zk	肉だんごのやさいあんかけ (2こ、3こ)	◇肉団子		赤ピーマン・さやいんげん	玉ねぎ	砂糖	油	しょうゆ・ケチャップ・酢		
		守谷市産新れんこんのサラダ	とり肉			きゅうり・れんこん・とうもろこし		ノンエッグマヨネーズ	酢・塩・こしょう		
		ちゅうかふうコーンスープ	とり肉・豆腐		チンゲンサイ	とうもろこし・玉ねぎ	砂糖・でんぷん	ごま油	塩・うすくちしょうゆ・ 中華スープストック・塩・酒・ <i>こ</i> しょう	2.0	
	Ī	ごはん					ごはん				
	ľ	牛乳		牛乳						679	
28 5	木	とうふハンバーグみそだれ	◇豆腐ハンバーグ・八丁みそ・みそ				砂糖・でんぷん		みりん・酒		
		こんにゃくのおかかに	とり肉・さつま揚げ・かつお節		にんじん	こんにゃく・たけのこ・枝豆	砂糖	油	酒・しょうゆ・みりん・かつおだし	2.2	
		しょうがスープ	ぶた肉		にんじん・こまつな	大根・玉ねぎ・しょうが		油	コンソメ・塩・チキンブイヨン	2.3	
\Box	T	ごはん	 お月見献立				ごはん				
	j	牛乳		牛乳						640	
20	_	うさぎがたハンバーグ	◇ハンバーグ			えのきたけ	砂糖・でんぷん		しょうゆ・酒		
29 3	#	大根サラダ	かまぼこ		にんじん	大根・きゅうり	砂糖	ごま油	しょうゆ・酢・塩		
	ľ	つみれいりさといものみそ汁	◇いわしのつみれ・油揚げ・みそ		にんじん・こまつな	しめじ・ねぎ	さといも		かつおだし	2.1	
		お月見ゼリー					◇お月見ゼリー				

- ※ 都合により献立を変更する場合があります。
- ※ ◇マークの食品は加工食品です。この献立表には、微量の食品・調味料は書かれていません。
- ※ 食物アレルギー等で加工食品の詳しい資料が必要な方は、学校へご連絡ください。

熱中症予防のために、スポーツ前後、スポーツ中にできることがあります。

- ① 冷たい飲み物を飲んだり氷を食べたりして、体温を下げてからスポーツを始める
- ② スポーツ中は、氷水などで腕や手を冷やす
- ③ スポーツ後はなるべく全身を冷やす



【スポーツ活動中の熱中症予防】ch。3身体冷却法-予防編-】 (JSPO -日本スポーツ協会-)



https://www.youtube.com/watch?v=k00zhYv-8Ms

クックパッド・守谷市公式キッチン

~給食のメニューがクックパッドに掲載されています~ https://cookpad.com/kitchen/55079635



守谷市公式キッチン のキッチン 公的機関 守谷市公式キッチンへようこそ!

人気の給食メニューや、からだがよろこぶヘルシーメニュー、認知症を予防するレシビなどを幅広く取り揃えています。

お子様に栄養パランスの良い食事を作ってあげたい方、毎日の食卓をもっと楽しくしたい方、シニアになっても健康的な食生活を送りたい方、必見です。

毎日の食卓に、おいしさと笑顔を。





● サラダで元気! りっちゃんサラダ

レシピコメント

りっちゃんサラダは、小学校1年生の国語で学 ぶ、物語の中に出てくる料理です。具の種類が 多く、トマトの入ったドレッシングで和えるため、 彩りがきれいなサラダです。昆布やかつお節の うま味が効いています。

材料(4人分)

※じゃがいも中1個 約150a にんじん中1個 約150g

キャベツ		135 g
にんじん		25 g
きゅうり		50 g
とうもろこし(缶)		25 g
ハム		25 g
細切り昆布	• • •	3.5 g
かつお節		Ιg
◇カットトマト(缶)		25 g
◇サラダ油		7.5 g
◇こしょう		0.1 g
◇酢		5 g
◇ガーリックパウダー		0.05 g
◇砂糖		2.5 g
◇しょうゆ	• • •	7.5 g

作り方

- キャベツを2cm程度に切り、下ゆでし冷 蔵庫で冷やしておく。
- きゅうりを薄切りにし、お湯でさっとゆで 冷蔵庫で冷やしておく。
- にんじんを千切りにし、お湯でさっとゆで 冷蔵庫で冷やしておく。
- 4 とうもろこしは汁気を切っておく。
- 5 ハムは細切りにする。
- 細切り昆布を2cm程度に切り、お湯でゆ で冷蔵庫で冷やしておく。
- ◇の材料を混ぜ合わせてドレッシングを 作る。
- I~6とかつお節をボウルに入れて混ぜ 合わせ、7のドレッシングで和える。

