

令和6年度 10月 学校給食予定献立表

猪名川町立学校給食センター

日・曜	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)
献立名	ご飯 牛乳 鶏じゃが キャベツのごま酢あえ 油みそ	ご飯(半分) 牛乳 ツナときのこのスパゲティ 鶏肉のレモンじょうゆかけ 胡瓜のサラダ	ゆかりご飯 牛乳 なすのみそ汁 あじのから揚げ 切干し大根のきんぴら	ご飯 牛乳 麩のすまし汁 豚肉となすのピリ辛炒め 和風ポテトサラダ	ご飯 牛乳 チャーシュー豆腐 揚げポークシューマイ(幼小1個中2個) きゅうりの中華和え	ご飯 牛乳 きのこのけんちん汁 厚揚げの味噌あんかけ キャベツのごまネーズ和え	麦ご飯 牛乳 ポークカレー マカロニサラダ 大根の福神漬	ご飯 ジョア(ブルーベリー) 豆腐のみそ汁 鮭の甘酢かけ にんじんしりしり	ご飯(少なめ) 牛乳 煮込みうどん かつおのたつたあげ こんにやくの肉みそ炒め くろえだまめ	栗ご飯 牛乳 さといものみそ汁 さんまの塩焼き 小松菜の酢の物	ご飯 牛乳 若布スープ 鶏チリ テンゲン菜のオイスター炒め	ご飯 牛乳 かきたま汁 筑前煮 なすの即席漬	ビタミン 牛乳 じゃがいものスープ いわしのマリネ チリコン フルーツヨーグルト
材料名および使用量(g)	精白米 75 牛乳 1本 若鶏もも皮付 20 じゃがいも 60 たまねぎ 40 つきこんにやく 25 にんじん 20 さやいんげん 10 こいくちしょうゆ 5 三温糖 3 本みりん 2 酒 2 キャベツ 35 まぐろ水煮 5 わかめ 0.5 穀物酢 1.5 うすくちしょうゆ 1.5 三温糖 1 ごま 0.3 豚ミンチ 10 おから 4 にら 2 しょうが 0.2 なたね油 0.1 ごま油 0.2 酒 1 三温糖 1.5 米みそ 1.5 本みりん 0.5 こいくちしょうゆ 0.2 水 4	精白米 40 牛乳 1本 スパゲティ 20 ベーコン 20 まぐろ水煮 10 たまねぎ 30 にんじん 10 生しいたけ 8 ぶなしめじ 8 わかめ 8 米みそ 3 青ピーマン 3 にんにく おろし 3.5 うすくちしょうゆ 0.8 塩 0.2 ごま油 0.02 オリーブ油 0.5 若鶏もも皮なし 2 でん粉 5 なたね油 4 三温糖 1.5 ごま 1 うすくちしょうゆ 2 レモン果汁 0.8 三温糖 2 本みりん 0.5 水 0.1 きゅうり 20 キャベツ 15 スイートコーン 5 りんご酢 1.5 オリーブ油 1.5 うすくちしょうゆ 1.5 塩 0.1 こしょう 0.1	精白米 75 ゆかり 1 牛乳 1 木綿豆腐 25 なす 20 にんじん 15 えのきたけ 5 葉ねぎ 5 わかめ 1 米みそ 8 煮干しだし 4 あじフィール 1枚 うすくちしょうゆ 1 でん粉 4 なたね油 3 切干しだいこん 4 にんじん 10 きゅうり 10 ちくわ 5 ごま 0.5 こいくちしょうゆ 2 三温糖 0.1 なす 0.3 じゃがいも 25 きゅうり 15 チキンハム(角) 12 スイートコーン 5 ノンエッグマヨ 5 花かつお 0.2 塩 0.1 三温糖 0.05 こしょう 0.01	精白米 75 牛乳 1本 焼きさ 1 油揚げ 6 かまぼこ 14 たまねぎ 20 にんじん 10 チンゲンサイ 5 葉ねぎ 5 わかめ 1 米みそ 0.5 うすくちしょうゆ 4.5 塩 0.1 出し昆布 0.5 削り節 2 豚も肉 15 なす 15 キャベツ 10 さやいんげん 5 三温糖 1.5 ごま 2.5 とうがらし 0.01 なたね油 0.3 穀物酢 1 三温糖 1 からし粉 0.05 ごま油 0.1	精白米 75 牛乳 1本 若鶏むね皮つき 20 生揚げ 30 たまねぎ 50 だれこ 12 にんじん 20 ぶなしめじ 5 葉ねぎ 3 えのきたけ 5 生しいたけ 3 うすくちしょうゆ 2 三温糖 3 トウバンジャン 0.1 豚ミンチ 1 米みそ 1 三温糖 15 本みりん 0.2 ごま 0.3 キャベツ 30 きゅうり 8 ささみ 5 ノンエッグマヨ 5 ごま 0.5 うすくちしょうゆ 0.2	精白米 75 牛乳 1本 木綿豆腐 30 だいこん 20 にんじん 10 ぶなしめじ 5 葉ねぎ 3 えのきたけ 3 生しいたけ 5 うすくちしょうゆ 2 三温糖 2 削り節 3 一網揚げ 1 豚ミンチ 8 米みそ 1 三温糖 3 本みりん 0.2 ごま 0.3 キャベツ 30 きゅうり 8 ささみ 5 ノンエッグマヨ 5 ごま 0.5 うすくちしょうゆ 0.2	精白米 75 牛乳 1本 押麦 7 牛乳 1本 若鶏もも肉 20 たまねぎ 55 じゃがいも 55 にんじん 20 グリーンピース 3 にんにく おろし 1 カレーウ 0.5 しょうが 8 トマトピューレー 2 濃厚ソース 2 カラシ粉 0.2 パプリカ 0.2 塩 0.2 こしょう 0.02 マカロニ 5 ささみ 5 にんじん 3 キャベツ 3 水 3 にんじん 30 鶏卵 8 まぐろ水煮 5 こいくちしょうゆ 1.5 三温糖 0.8 酒 0.5 だしこん 20 刻み昆布 0.5 しょうが 0.1 こいくちしょうゆ 2 三温糖 2.5 酒 1 塩 0.05	精白米 75 牛乳 1本 木綿豆腐 25 たまねぎ 20 だいこん 20 にんじん 15 葉ねぎ 5 生しいたけ 5 油揚げ 1 葉ねぎ 5 わかめ 0.5 米みそ 8 煮干しだし 3 かつお(角切り) 0.5 しょうが 40 うすくちしょうゆ 1.5 でん粉 5 なたね油 10 ごまつな 12 だれこ 20 豚ミンチ 15 たまねぎ 10 米みそ 2 三温糖 1 本みりん 1 水 1 にんじん 30 鶏卵 8 酒 5 でん粉 0.5 なたね油 0.1 かき油 20 こしょう 0.2	精白米 65 日本ぐり ゆで 12 塩 0.7 牛乳 1本 さといも 25 生揚げ 20 だいこん 25 にんじん 15 だれこ 25 にんじん 10 葉ねぎ 5 うすくちしょうゆ 5 米みそ 8 煮干しだし 3 さんま 40 塩 0.1 なたね油 0.01 でん粉 10 ごまつな 12 三温糖 20 だれこ 0.5 しらす干し 0.5 ごま 1 うすくちしょうゆ 1.5 穀物酢 1.5 三温糖 1	精白米 75 牛乳 1本 たまねぎ 30 にんじん 10 りよくともやし 15 葉ねぎ 5 わかめ 1 うすくちしょうゆ 5 塩 0.2 こしょう 0.02 鶏がらスープ 20 若鶏もも皮なし 50 でん粉 6.5 なたね油 5 でん粉 10 ごまつな 8 三温糖 0.5 ごぼう 0.5 うすくちしょうゆ 0.5 さやいんげん 3 乾しいたけ 0.2 トウバンジャン 0.1 豚ミンチ 5 チンゲンサイ 15 にんじん 10 生しいたけ 5 なす 20 きゅうり 20 しょうが 0.2 こいくちしょうゆ 0.5 かき油 1 酒 0.3 にんにく おろし 0.2 三温糖 0.2 ごま油 0.3 でん粉 0.2	精白米 75 牛乳 1本 ビタミン 1 牛乳 1本 若鶏もも皮付 10 じゃがいも 30 キャベツ 25 にんじん 10 スイートコーン 7 葉ねぎ 5 うすくちしょうゆ 3 塩 0.2 こしょう 0.01 鶏がらスープ 10 出し昆布 0.3 若鶏もも皮付 13 さといも 11 にんじん 7 たまねぎ 4 板こんにやく 5 ごぼう 5 三温糖 2.5 穀物酢 2.5 牛ミンチ 10 だいたい乾 3.5 たまねぎ 12 にんじん 7 セロリー 0.2 トマトソース 3 ケチャップ 1.7 ウスターソース 0.6 三温糖 0.3 塩 0.02 チリパウダー 0.02 パプリカ 0.01 こしょう 0.01 米粉 0.5 ももかん 15 バインアップル 25 ヨーグルト 20		
4年	559kcal	547kcal	540kcal	540kcal	591kcal	540kcal	588kcal	577kcal	619kcal	581kcal	568kcal	523kcal	542kcal
中学	689kcal	664kcal	666kcal	644kcal	779kcal	641kcal	726kcal	726kcal	767kcal	682kcal	700kcal	642kcal	639kcal
日・曜	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	31日(木)				

目の愛護デー

十三夜

4年	559kcal	547kcal	540kcal	540kcal	591kcal	540kcal	588kcal	577kcal	619kcal	581kcal	568kcal	523kcal	542kcal
中学	689kcal	664kcal	666kcal	644kcal	779kcal	641kcal	726kcal	726kcal	767kcal	682kcal	700kcal	642kcal	639kcal
日・曜	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	31日(木)				

日・曜	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	
献立名	ご飯 牛乳 ゲーンチューサライ パッタイ 胡瓜のピリ辛和え	ご飯 牛乳 さつまいものみそ汁 ハンバーグきのこソースかけ まだか漬け	ご飯 牛乳 白菜キムチスープ 春巻き(1本) もやしのナムル	ごぎつねご飯 牛乳 なめこ汁 さわらの塩焼き 切干し大根の酢の物	ご飯 牛乳 ABCスープ 鶏肉のハーベキューソース炒め コロコロポテト	ご飯 牛乳 高野豆腐の卵とじ 豚肉とごぼうのピリ辛炒め はりはり大根	ご飯(半分) 牛乳 ミートスパゲティ ししゃもハーブ揚げ(幼小1尾中2尾) ひじきとキャベツのマヨサラダ	ご飯(半分) 牛乳 中華風コーンスープ 麻婆春雨 茄子のごま酢あえ	ご飯 牛乳 大根のみそ汁 かぼちゃコロッケ 阿波尾鶏とれんこんの塩こうじ炒め					ビタミン 牛乳 じゃがいものスープ いわしのマリネ チリコン フルーツヨーグルト
材料名および使用量(g)	精白米 75 牛乳 1本 肉団子 30 木綿豆腐 25 はくさい 15 たまねぎ 15 にんじん 10 焼きのり(キサミ) 4 うすくちしょうゆ 0.1 塩 0.1 こしょう 0.02 鶏がらスープ 10 ムキエビ 20 ピーマン 6 たまねぎ 15 にら 5 たくあん漬(刻み) 3 にんにく おろし 0.3 かき油 2 穀物酢 2 三温糖 1.5 塩 0.1 なたね油 0.1 きゅうり 30 りよくともやし 15 しょうが 0.1 こいくちしょうゆ 1.5 穀物酢 2 本みりん 1.5 トウバンジャン 0.04 ごま油 0.1	精白米 75 牛乳 1本 油揚げ 5 さつまいも 25 たまねぎ 25 にんじん 15 つきこんにやく 10 にんじん 15 葉ねぎ 5 米みそ 8 煮干しだし 4 ハンバーグ 1 ケチャップ 3 ぶどう酒 赤 1 ウスターソース 1 三温糖 0.5 えのきたけ 2 ぶなしめじ 3 切干しだいこん 4 ごまつな 3 しょうが 0.1 刻み昆布 0.3 きざみすめ 0.3 大豆(いり) 2 とうがらし 0.01 うすくちしょうゆ 1.5 こいくちしょうゆ 1.5 三温糖 2 穀物酢 1.5	精白米 75 牛乳 1本 豚も肉 10 木綿豆腐 20 はくさいキムチ 35 たまねぎ 25 にんじん 15 生しいたけ 3 なめこ 10 かまぼこ 8 たまねぎ 30 にんじん 15 ごま油 0.3 鶏がらスープ 10 春巻き 1 なす 3 さわら 1 塩 1 なたね油 1 切干しだいこん 2 きゅうり 2 まぐろ水煮 5 わかめ 0.5 穀物酢 2.5 うすくちしょうゆ 2.5 三温糖 1.5	精白米 70 きざみあげ 10 糸みつば 4 うすくちしょうゆ 4.5 三温糖 2.5 削り節 0.2 牛乳 1本 かまぼこ 10 なめこ 8 たまねぎ 30 にんじん 15 ごま油 0.3 若鶏もも皮付 25 キャベツ 20 りんご 2 白ねぎ 2 しょうが 0.5 にんにく おろし 0.1 こいくちしょうゆ 2.5 三温糖 1 本みりん 1 水 1 でん粉 0.5 じゃがいも 45 なたね油 4 塩 0.1	精白米 75 牛乳 1本 たまねぎ 35 にんじん 15 キャベツ 20 セロリー 3 ぶなしめじ 3 マカロニ(フルアパット) 3 うすくちしょうゆ 5 塩 0.3 こしょう 0.03 鶏がらスープ 20 若鶏もも皮付 25 キャベツ 20 りんご 2 白ねぎ 2 しょうが 0.5 にんにく おろし 0.1 こいくちしょうゆ 2.5 三温糖 1 本みりん 1 水 1 でん粉 0.5 じゃがいも 45 なたね油 4 塩 0.1	精白米 75 牛乳 1本 若鶏むね皮つき 10 高野豆腐 5 じゃがいも 25 にんじん 30 さやいんげん 15 乾しいたけ 0.4 うすくちしょうゆ 3.5 三温糖 2.5 本みりん 0.5 削り節 0.02 パプリカ 0.02 ししゃも 1 乾燥パルジ 0.03 ローズマリー 0.03 米粉 2 なたね油 3 キャベツ 25 きゅうり 10 スイートコーン 5 ほしひじき 0.3 ノンエッグマヨ 5 うすくちしょうゆ 0.2	精白米 40 牛乳 1本 スパゲティ 25 牛ミンチ 20 たまねぎ 60 にんじん 20 にんにく おろし 0.5 ケチャップ 12 トマトピューレー 10 ウスターソース 2 ぶどう酒 赤 2 こしょう 0.02 パプリカ 0.02 はるさめ 4 合挽きミンチ 10 たまねぎ 10 たけのこ 5 にんじん 3 にら 3 しょうが 0.3 にんにく おろし 0.3 塩こうじ 0.3 三温糖 0.8 酒 0.3 本みりん 0.3 米みそ 0.5 こいくちしょうゆ 1.2 でん粉 0.1	精白米 75 牛乳 1本 だいこん 30 たまねぎ 15 にんじん 15 りよくともやし 15 葉ねぎ 5 わかめ 0.5 米みそ 8 煮干しだし 3 かぼちゃコロッケ 1 なたね油 4 若鶏もも皮付 25 れんこん 15 にんじん 7 さやいんげん 5 にんにく おろし 0.2 塩こうじ 0.2 三温糖 0.8 酒 0.3 本みりん 0.3 米みそ 0.5 こいくちしょうゆ 1.2 でん粉 0.1	精白米 75 牛乳 1本 ビタミン 1 牛乳 1本 若鶏もも皮付 10 じゃがいも 30 キャベツ 25 にんじん 10 スイートコーン 7 葉ねぎ 5 うすくちしょうゆ 3 塩 0.2 こしょう 0.01 鶏がらスープ 10 出し昆布 0.3 若鶏もも皮付 13 さといも 11 にんじん 7 たまねぎ 4 板こんにやく 5 ごぼう 5 三温糖 2.5 穀物酢 2.5 牛ミンチ 10 だいたい乾 3.5 たまねぎ 12 にんじん 7 セロリー 0.2 トマトソース 3 ケチャップ 1.7 ウスターソース 0.6 三温糖 0.3 塩 0.02 チリパウダー 0.02 パプリカ 0.01 こしょう 0.01 米粉 0.5 ももかん 15 バインアップル 25 ヨーグルト 20					
4年	552kcal	597kcal	548kcal	553kcal	552kcal	560kcal	543kcal	541kcal	627kcal	682kcal	700kcal	642kcal	639kcal	
中学	680kcal	757kcal	647kcal	678kcal	680kcal	690kcal	714kcal	665kcal	774kcal	682kcal	700kcal	642kcal	639kcal	

☆ 食べ物を大切にする日 30日(水) ☆

○: 赤色の食品…体をつくるもとになるもの
□: 黄色の食品…熱や力になるもの
△: 緑色の食品…体の調子を整えるもの

※材料の都合により献立を変更することがあります。

幼稚園と小学校、中学校で重量が違う献立は以下の通りです。

2日(水)	若鶏もも皮なし	幼小: 25g	中: 30g
3日(木)	あじフィール	幼小: 30g	中: 40g
18日(金)	ピタパン	幼小: 60g	中: 80g
22日(火)	ハンバーグ	幼小: 40g	中: 60g
24日(木)	さわら	幼小: 40g	中: 50g
31日(木)	かぼちゃコロッケ	幼小: 50g	中: 60g

阿波尾鶏

徳島県の特産物です。
徳島県の夏の一大イベントである「阿波おどり」に由来しています。うま味成分を多く含み、身が締まり、適度な歯ごたえがあるのが特徴です。

給食物資内容表

加工食品等の給食物資内容表は、町のHPで随時更新いたしますので、下の二次元バーコードからご確認ください。なお、町のHP移行に伴い、10月1日からは右下の二次元バーコードからアクセスください。その他ご不明な点は学校給食センターへお問い合わせください。

TEL: 072-766-0219

9月30日まで

10月1日からはこちら



阿波尾鶏は学校給食での特産農林水産物の利用拡大を図るため、関西広域連合による提供です。