

令和7年9月 学校給食予定献立表

伊勢市教育委員会  
伊勢市立東大淀小学校

日	曜	献立名	材料名				調味料・その他	エネルギー kcal	たんぱく質 g
			黄群 はたらく力や 体温になる食品		赤群 血や肉や骨に なる食品	緑群 からだの調子を ととのえる食品			
			ごはん	おにぎり	魚	野菜			
2	火	ペンネアラビアータ	ペンネマカロニ ひまわりあぶら	ぶたにく		にんにく,たまねぎ にんじん,トマトピューレ	あかワイン,ケチャップ トマトベースソース,しお ガラスープ,こしょう こいくちしようゆ チリソース,ウスターーソース	598	22.9
		牛乳		牛乳					
		キャベツスープ				キャベツ,えのきたけ もやし,とうもろこし	ガラスープ,しお,こしょう うすくちしようゆ		
		フルーツポンチ				みかんパイン,もも			
3	水	むぎごはん,牛乳	米,麦	牛乳			かつおぶし,みりん こいくちしようゆ うすくちしようゆ	614	27.1
		こうやどうふのたまごとじ	さんおんとう	こうやどうふ,たまご		たまねぎ,ほししいたけ にんじん			
		ツナのりごまあえ	さんおんとう,ごま	まぐろあぶらづけ,のり		はくさい,こまつな にんじん	こいくちしようゆ		
4	木	チキンカレーライス	米,麦,ひまわりあぶら じゃがいも,こむぎこ カラメル	とりにく		にんにく,しょうが,セロリー たまねぎ,にんじん りんごピューレ トマトピューレ	しろワイン,カレー,こしお ローリエ,ガラスープ オールスパイス,こしょう こいくちしようゆ ウスターーソース	633	24.0
		ふくじんづけ				ふくじんづけ			
		牛乳		牛乳					
		かいそうサラダ	ひまわりあぶら さんおんとう,ごま	ちりめんじやこ,かいそう		もやしきゅうり とうもろこし	す,こいくちしようゆ		
5	金	コッペパン,牛乳	パン	牛乳				654	24.5
		いちごジャム	いちごジャム						
		ぶたにくのアングレーズ	かたくりこ,ひまわりあぶら パン,さんおんとう	ぶたにく		しょうが キャベツ	こいくちしようゆ,さけ ウスターーソース しお		
		そえキャベツ					ガラスープ,しお,こしょう		
8	月	じゃがいもスープ	じゃがいも			たまねぎ,にんじん ほうれんそう	こいくちしようゆ うすくちしようゆ		
		むぎごはん,牛乳	米,麦	牛乳					
		しいらのたつたあげ	かたくりこ,ひまわりあぶら	しいら		しょうが	さけ,こしょう	634	26.1
		ふかしいも	さつまいも				こいくちしようゆ		
9	火	だいこんとこんぶのにもの	さんおんとう	こんぶ,あぶらあげ		だいこん,にんじん しめじ	かつおぶし,みりん こいくちしようゆ	613	25.0
		むぎごはん,牛乳	米,麦	牛乳					
		とりにくとあつあげのいためもの	ひまわりあぶら さんおんとう	とりにく,あつあげ		しょうが,にんじん,キャベツ	さけ,こいくちしようゆ みりん		
		めかぶのかきたまじる	かたくりこ	たまご,めかぶ		たまねぎ,にんじん えのきたけ	こいくちしようゆ うすくちしようゆ かつおぶし,こんぶ		
10	水	てづくりアセロラゼリー	さんおんとう	こなかんてん		アセロラジュース		596	19.6
		むぎごはん,牛乳	米,麦	牛乳					
		はるさめとぶたにくのピリからに	ひまわりあぶら,はるさめ さんおんとう,ごまあぶら	ぶたにく		にんにく,しょうが しろねぎ,にんじん たまねぎ	さけ,ガラスープ しお,こいくちしようゆ みりん,とうがらし		
		きりぼしだいこんのちゅうかあえ	さんおんとう,ごまあぶら ごま			きりぼしだいこん きゅうり,にんじん	す,こいくちしようゆ		
11	木	ツナとあおじそのごはん	米,麦,ごま	まぐろあぶらづけ		あおじそふりかけ	さけ,うすくちしようゆ こいくちしようゆ	600	23.1
		牛乳		牛乳					
		たまごとやさいのいためもの	じゃがいも,さんおんとう ひまわりあぶら	たまご		にんじん,こまつな	こいくちしようゆ,しお		
		とうふととうがんのしるもの	かたくりこ	とうふ,あぶらあげ		とうがん,はくさい	こいくちしようゆ,さけ うすくちしようゆ,みりん しお,かつおぶし		
12	金	コッペパン,牛乳	パン	牛乳				597	27.2
		りんごジャム	りんごジャム						
		なすのチキントマトグラタン	マカロニ,ひまわりあぶら	とりにく,チーズ		たまねぎ,なす にんにく,トマトピューレ	あかワイン,ケチャップ ウスターーソース しお,こしょう		
		もやしのスープ				もやし,にんじん とうもろこし,みずな	ガラスープ,しお,こしょう こいくちしようゆ うすくちしようゆ		
13	火	むぎごはん,牛乳	米,麦	牛乳				614	26.6
		ひやねっこ	とうふ,はなかつお			しろねぎ	こいくちしようゆ,みりん		
		キャベツとぶたにくの ごまみそいため	ひまわりあぶら さんおんとう,ごま	ぶたにく,みそ		ピーマン,にんじん たまねぎ,キャベツ	さけ,こいくちしようゆ,みりん		
		タコライス	米,麦,ひまわりあぶら じゃがいも	とりにく		にんにく,たまねぎ にんじん,トマト トマトピューレ	さけ,ケチャップ,しお チリソース,チリパウダー バブリカ,こしょう		
17	水	牛乳		牛乳			ガラスープ	607	23.5
		もずくいりたまごスープ	かたくりこ	たまご,とうふ,もずく		チンゲンサイ	こいくちしようゆ,しお うすくちしようゆ,こしよう		
		てづくりごかしょさん みかんゼリー	さんおんとう	こなかんてん		みかんジュース			

日	曜	献立名	材 料 名			調味料・その他	エネルギー kcal	たんぱく質 g
			黄群 はたらく力や体温になる食品	赤群 血や肉や骨になる食品	緑群 からだの調子をととのえる食品			
18 木	むぎごはん,牛乳	米,麦	牛乳					
	ちくわとだいすのレモンあげ	かたくりこ,ひまわりあぶらさんおんとう	ちくわ,だいす	レモンかじゅう	こいくちしようゆ		611	21.8
	そえはくさい			はくさい	しお			
	すまじる		あぶらあげ	だいこん,にんじんえのきたけ,ごまつな	こいくちしようゆうすくちしようゆかつおぶし,こんぶ			
19 金	こめこいりまるがたパン,牛乳	パン	牛乳					
	クリームシチュー 食育の日	ひまわりあぶらじやがいも,ごむきこさんおんとう	ぶたにく,鶏運用牛乳	たまねぎ,にんじんしめじ	しろワイン,ガラスープローリエ,しお,こしょう		645	24.2
	ひじきサラダ	ひまわりあぶら	ひじき	キャベツ,きゅうりどうもろこし	こいくちしようゆ,みりんす,しお,こしょう			
22 月	むぎごはん,牛乳 さけのしおやき	米,麦	牛乳 さけ	ミニトマト	しおさけ		585	26.3
	ミニトマト			だいこん,はくさいにんじん,しいたけ,ねぎ	しお,こいくちしようゆかつおぶし			
24 水	すいとん	ごめこ,かたくりこ	あぶらあげ					
	チキンピラフ	米,麦,ひまわりあぶら	とりにく	たまねぎ,にんじん	しろワイン,ガラスープこいくちしようゆ,しおうすくちしようゆ,こしょう		587	22.2
	牛乳		牛乳		しろワイン,ガラスープこいくちしようゆ,しおうすくちしようゆ,こしょうカレーこ			
25 木	まめとやさいのカレースープ	じゃがいも	だいす,ベーコン	にんじん,キャベツ			657	26.9
	カクテルポンチ	カクテルゼリー		もも,パイン				
	むぎごはん,牛乳	米,麦	牛乳					
26 金	マーボー豆腐	ひまわりあぶらさんおんとうかたくりこ,ごまあぶら	ぶたにく,みそ,とうふ	にんにく,しろねぎたまねぎ,にんじん	とうがらし,さけ,みりんこいくちようゆ		627	20.8
	ピーフンのちゅうかサラダ	ピーフン,ひまわりあぶらさんおんとう,ごまあぶらごま	たまご	もやし,きゅうり	しお,こいくちようゆうすくちようゆ,す			
	サラダうどん	うどん,ひまわりあぶらさんおんとう	とりにく	キャベツ,にんじん,きゅうり	こいくちようゆうすくちようゆ,すかつおぶし			
29 月	牛乳		牛乳					
	こうやどうふとじゃがいものあおのりあげヨーグルト	かたくりこ,じゃがいもひまわりあぶら	こうやどうふ,あおのりヨーグルト			しお	589	26.0
	わかめごはん	米,麦	わかめ牛乳					
30 火	牛乳							
	とりのあげに	かたくりこ,ひまわりあぶらさんおんとう	とりにく	しょうが	さけ,こいくちようゆみりん		616	23.4
	もやしのひたし みそしる			もやし	こいくちようゆ			
30 火	むぎごはん,牛乳	米,麦	牛乳	たまねぎ,にんじん	にぼし			
	にくじやが	じゃがいも,さんおんとうひまわりあぶら	ぶたにく	こんにゃく				
	ごまあえ	さんおんとう,ごま	あぶらあげ	はくさい,ほうれんそう	さけ,こいくちようゆ			

※栄養価は「日本食品標準成分表2020年版(8訂)」をもとに算出しています。

※諸事情により、やむを得ず献立を変更する場合があります。

※毎月第3日曜日をはさんだ前後2週間で『みえ地物一番給食の日』を設定しています。今月は17日と22日です。また、毎月19日は『食育の日』です。『みえ地物一番給食の日』と『食育の日』には地物食材を多く取り入れています。

なお、太字の食材は伊勢市産及び三重県産の予定です。

※給食で使用のお米は伊勢市産「コシヒカリ」です。パンに使用の小麦粉は30%が三重県産「ニシノカオリ」です。飲用牛乳は三重県産です。

※4日は「防災の日」(9月1日)にちなんだ献立です。

