

令和6年9月

阪南市中学校給食献立表



2日(月)

米飯
カレーコロッケ **C D** 鶏の唐揚げ
カレーコロッケ **C D** 鶏肉、片栗粉

お浸し
ブロッコリー、キャベツ

切干大根煮
切干大根、平天、人参

パイナップル缶

根菜汁
ごぼう、人参、突きこんにゃく、青ねぎ、みそ
牛乳

防災の日献立

エネルギー 781kcal
・蛋白質 23.0g ・脂質 22.6g

3日(火)

米飯
白身魚フライ **D** 白身魚の天ぷら
白身魚フライ **D** ホキ、米粉

タルタルソース(小袋)

A D ソース(小袋)

ボイルキャベツ

ひじき煮

ひじき、鶏肉、しめじ、人参、グリンピース

ゆかり和え

白菜、ゆかり

味噌汁

おつゆふ **D** アレルギー用竹輪

わかめ、青ねぎ、みそ

牛乳

エネルギー 757kcal
・蛋白質 27.8g ・脂質 27.6g

4日(水)

米飯
豚キムチ丼 **B C D** 豚丼
豚肉、にんにく、生姜、ニラ、玉ねぎ、白菜、しめじ、キムチのたれ **B C D** キムチのたれ除去

中華和え **D** ドレッシング和え

はるさめ、きゅうり、コーン、人参、ごま油 **D** ごま油除去

蒸ししゅうまい

D アレルギー用ウインナー

中華スープ

チンゲン菜、人参、青ねぎ

牛乳

エネルギー 752kcal
・蛋白質 29.8g ・脂質 25.1g

5日(木)

野菜かき揚げ
D 手作り野菜かき揚げ
野菜かき揚げ **D** 玉ねぎ、人参、みつば、米粉

金平
鶏肉、突きこんにゃく、ごぼう、人参、ピーマン

おにぎり

冷やしうどん **D** 冷やしフォー

うどん **D** フォー、きゅうり、わかめ、錦糸卵 **A D** かまぼこ、めんつゆストレーント(小袋)

牛乳

エネルギー 849kcal
・蛋白質 23.8g ・脂質 22.6g

6日(金)

米飯
とんかつ **A C D** 豚の塩焼き
とんかつ **A C D** 豚肉

トンカツソース(小袋)

トマト煮

アレルギー用ウインナー、カリフラワー、インゲン、しめじ、トマト缶、オリーブオイル、ケチャップ

ナタデココゼリー

ナタデココ、甘夏みかんゼリー

スープ

玉ねぎ、人参、バセリ

牛乳

エネルギー 741kcal
・蛋白質 23.5g ・脂質 26.1g

9日(月)

米飯
ハンバーグのきのこソースかけ

D 豚肉のきのこソースかけ

ハンバーグ **D** 豚肉、玉ねぎ、しめじ、マッシュルーム、ケチャップ、ウスターーソース、トンカツソース、トマト缶、片栗粉

ボイル野菜

キャベツ、人参

和風スパゲティ **D** 和風ビーフン

スパゲティ **D** ビーフン、ベーコン、にんにく、人参、ほうれん草

わらび餅(黒糖) **D** ミニゼリー

牛乳

エネルギー 807kcal
・蛋白質 26.3g ・脂質 23.4g

10日(火)

米飯
さつま芋の天ぷら

さつま芋、小麦粉 **D** 米粉

だし巻き玉子

A D アレルギー用ウインナー

こんにゃくと大根の煮物

こんにゃく、大根、人参、グリンピース

キユーチャン漬

きゅうり、刻み昆布、生姜、ごま **D** ごま除去

牛丼

牛肉、玉ねぎ、白菜、椎茸スライス

牛乳

エネルギー 844kcal
・蛋白質 26.1g ・脂質 25.3g

11日(水)

米飯

鶏の唐揚げ

鶏肉、小麦粉 **D** 小麦粉除去、片栗粉、にんにく、生姜

ブロッコリー

オイスターーソース炒め

キャベツ、玉ねぎ、ベーコン、コーン、オイスターーソース、片栗粉

フルーツ寒天

みかん缶、パイナップル缶、寒天

スープ

大根、人参、青ねぎ

牛乳

エネルギー 818kcal
・蛋白質 29.8g ・脂質 35.7g

12日(木)

米飯

鰯の塩焼き **B D** 赤魚の照り焼き

サバ **B D** アカウオ

大根おろし

大根、片栗粉

しぐれ煮

ごぼう、豚肉、糸こんにゃく、人参、グリンピース

酢の物

きゅうり、わかめ

すまし汁

エノキ、白菜、青ねぎ

牛乳

エネルギー 784kcal
・蛋白質 30.8g ・脂質 30.0g

13日(金)

米飯

チキンカツ **D** 鶏天

チキンカツ **D** 鶏肉、米粉

コーンソテー

コーン、パセリ

茎わかめのサラダ

茎わかめ、キャベツ、人参、和風ドレッシング

福神漬 **D** つぼ漬

カレーライス

豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、カレールウ **D** アレルギー用カレールウ

ウスターーソース、ケチャップ

牛乳

エネルギー 837kcal
・蛋白質 28.3g ・脂質 29.5g

16日(月)敬老の日



17日(火)

米飯
豆腐ハンバーグの照り焼きソースかけ

D 豚肉の照り焼きソースかけ

豆腐ハンバーグ **D** 豚肉、生姜、片栗粉

粉吹芋

じゃが芋

平天の甘辛炒め

平天、突きこんにゃく、ビーマン、人参

白玉団子のきなこがけ

D 寒天の黒砂糖がけ

白玉 **D** 寒天、きな粉 **D** 黒砂糖

味噌汁

白菜、わかめ、人参、みそ

牛乳

エネルギー 782kcal
・蛋白質 30.8g ・脂質 17.8g

18日(水)

きのこごはん

鶏肉、しめじ、人参、椎茸スライス

豚肉コロッケ **D** ホキの照り焼き

豚肉コロッケ **D** ホキ

人参のじゃこ和え

人参、しめじ、ちりめん

炊き合わせ

れんこん、鶏肉、人参、椎茸スライス、グリンピース

わらび餅(抹茶) **D** ミニゼリー

すまし汁

玉ねぎ、キャベツ、青ねぎ

牛乳

エネルギー 801kcal
・蛋白質 28.9g ・脂質 25.3g

19日(木)

コッペパン **D** 米飯

鶏肉のトマトソース煮

鶏肉、玉ねぎ、にんにく、ピーマン、インゲン、しめじ、マッシュルーム、ケチャップ、ウスターーソース、赤ワイン、白ワイン

イタリアンサンマラダ **B D** 野菜サラダ

えび **B D** アレルギー用竹輪

いか **B D** アレルギー用竹輪