

9月

予定献立表

今月の目標

地域の食材を知ろう

2024(令和6)年9月2日～30日 19日間

栄 養 素	今月の1食あたりの予定平均摂取量	
	小学生(中学年)	中学生
エネルギー kcal	647	765
たんぱく質 g	25.3	29.3
脂 質 g	20.6	23.4
炭 水 化 物 g	90.1	109.3
食塩相当量g (麺の汁も含む)	2.57	3.04



ホームページにて予定献立表・使用予定食材産地・給食だよりの情報公開をしています。

月		火		水		木		金			
ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 みそ汁 はくさい にんじん ごぼう あぶらあげ ☆切り昆布とレンコンの炒め物 こんぶ ぶたにく れんこん にんじん ながねぎ 野菜入り焼きつくね		2 ミルクパン ぎゅう にゅう 牛 乳 キャベツのポトフ キャベツ だいこん たまねぎ にんじん えだまめ ウインナー チキンチャップ とりにく たまねぎ マッシュルーム にんじん ☆白身魚のバジルフライ		3 ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 寒天スープ かんてん たまねぎ だいこん えのきたけ にんじん とうふ ビーフン炒め ビーフン ぶたにく たまねぎ にんじん ビーマン たけのこ 甘酢チキン (小1個・中2個)		4 ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 海鮮みそラーメン かいせん ぶたにく はくさい にんじん もやし コーン いか えび ほたて みたらしだんご しらたまもち まめによろこぶ (一食包装)		5 ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 ふらの牛乳 ふ ら の 富良野オムカレー ぶたにく じゃがいも たまねぎ にんじん ミニトマト (生) なま さくら卵のオムレツ やま べ ざんまい 山部三味		6 ふるさと給食	
ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 すまし汁 たけのこ わかめ とうふ にんじん 豚肉と大根のみそ煮 ぶたにく だいこん こんにやく ししいたけ はんぺんフライ		9 かぼちゃパン ぎゅう にゅう 牛 乳 秋いっぱいシチュー あき とりにく さつまいも にんじん たまねぎ ぶなしめじ エリンギ パセリ なすときのこのボロネーゼ スパゲッティ なす マッシュルーム ぶたにく ぶたレバーチップ たまねぎ ビーマン チキンメンチカツ		10 ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 中華コーンスープ ちゅうか クリームコーン コーン たまご ながねぎ 八宝菜 ぶたにく えび いか ビーマン はくさい にんじん たけのこ きくらげ 肉焼売 (小1個・中2個)		11 ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 ふらの野菜たっぷりきつねうどん あぶらあげ だいこん たまねぎ にんじん ながねぎ ねまがりたけ こんにやく ☆じゃがいものみそグラタン じゃがいも たまねぎ コーン ぶたにく チーズ パセリ ☆はちみつクッキー (一食包装)		12 ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 具だくさんみそ汁 ぐ はくさい さいとも にんじん たまねぎ ちくわ 厚揚げとコーンの煮物 あつあ げ コーン きくらげ ほっけの塩麴焼き		13 ふるさと給食	
敬老の日 ひとくち 一口メモ 5日(木)十五夜献立 お月見は、旧暦の8月15日に美しい月を眺めながら、秋の収穫を喜び、感謝する行事です。「十五夜」や「中秋の名月」ともいい、すすきや月見だんご、里いもなどをお供えます。給食では少し早い十五夜献立として「みたらし団子」が登場します！		16 ココアパン ぎゅう にゅう 牛 乳 クラムチャウダー あさり にんじん たまねぎ ブロッコリー ウインナー パセリ じゃがいもとベーコンの洋風煮込み じゃがいも ベーコン たまねぎ えだまめ トマト チキンナゲット (小1個・中2個)		17 ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 みそ汁 たまねぎ キャベツ さつまあげ 鶏ごぼう炒め とり ぐ ぼう いた とりにく ごぼう にんじん こんにやく いんげん ごま いわしの梅煮		18 ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 焼きそば や ぶたにく ウインナー なんと にんじん キャベツ たまねぎ もやし ねぎ入り厚焼き玉子 い あつ や たまご ミニフィッシュ (一食包装)		19 ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 いわし団子汁 だん ご じ り いわしボール にんじん ごぼう だいこん ながねぎ 豚丼 ぶた どん ぶたにく ぶなしめじ たまねぎ いんげん さつまいもとりんごのパイ さつまいも りんご パイシート		20	
振替休日 ち さん ち しゅう 地 産 地 消 地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを「地産地消」といいます。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。		23 米粉コッペパン こめ こ ぎゅう にゅう 牛 乳 ☆トマトと玉子のスープ たまご たまねぎ トマト まいたけ ベーコン パセリ クリームツナスパゲッティ スパゲッティ たまねぎ こまつな まぐろツナ ケチャップハンバーグ		24 ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 みそ汁 わかめ とうふ あぶらあげ ながねぎ 豚肉と白菜の生姜煮 ぶたにく はくさい しょうが に ぶた にく はくさい たまねぎ にんじん ししいたけ えびカツ		25 ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 塩野菜ラーメン しお や さい ぶたにく もやし キャベツ たけのこ にんじん たまねぎ コーン ながねぎ ひじき餃子 (小1個・中2個) ☆レモンのムース (一食包装)		26 ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 秋の恵カレー あき めぐみ ぶたにく さつまいも にんじん たまねぎ ごぼう れんこん フルーツのマスカットゼリーよせ マスカットゼリー シャインマスカットゼリー パイン りんご もも みかん ウインナーオムレツ		27	
ごはん ぎゅう にゅう 牛 乳 みそ汁 たまねぎ ほうれんそう えのきたけ 肉じゃが ぶたにく じゃがいも にんじん たまねぎ いんげん さばの塩焼き		30 地域の食材を知ろう 6日・12日の2日間は、年に一度の「ふるさと給食」です！ 富良野オムカレーやふらの野菜たっぷりきつねうどんなどが登場します。ふらの地域で育まれた、おいしい食べ物たち。それらをふんだんに使った献立になっています。実り豊かなふらの地域の素晴らしさを感じてくれたら嬉しいです。生産者など関わってくれた方々の気持ちに思いをめぐらせながらいただきます！ 詳しくは、別で配布される資料をご覧ください♪									

*献立は都合により、内容が一部変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。
*焼魚や煮魚には骨があります。注意して食べましょう。

富良野学校給食センター