



2024年

9月分献立予定表

上板町学校給食センター ホームページ
<https://www.townkamiita.jp/soshiki/kyouiku/gakkokyusyokucenter/>

こんだてめい		ざいりょうめい						栄養価 (小学校 (3・4年生)
日	曜日	あか	おもに体をつくるものとなる	みどり	おもに体の調子を整えるものとなる	きいろ	おもにエネルギーのもととなる	
2	月	主食・おかず・牛乳	魚・肉・たまご・豆・豆製品など	牛乳・乳製品・小魚・海藻など	色のこい野菜	その他の野菜・果物・きのこ	こく類・いも類・さとう・菓子	エネルギー
3	火	ごはん 牛乳 ささみなんばん(ノンエッグタルタルソース) おひたし なすのみそしる	ぶた肉 ゼリーあえ とり肉	牛乳	にんじん にんじん こまつな ねぎ	にんにく しょうが たまねぎ えだまめ りんご みかん バイン もも たまねぎ りんご キャベツ たまねぎ なす えのきたけ	米 ジャガイモ てんぶらこ さとう さとう	たんぱく質 kcal g
4	水	コッペパン 牛乳 りんごジャム いわしのトマトに フレンチサラダ ポテトスープ	ハム ベーコン	牛乳	にんじん にんじん チングンサイ	きゅうり キャベツ たまねぎ	パン りんごジャム フレンチドレッシング	21.9
5	木	コッペパン 牛乳 ハンバーグのデミグラスソース マカロニサラダ やさいスープ	ハンバーグ ツナ	牛乳	にんじん チングンサイ	キャベツ キュウリ コーン たまねぎ もやし しいたけ	パン さとう マカロニ ノンエッグマヨネーズ	28.3
6	金	ごはん 牛乳 チャアシャンどうふ きりほしたいこんのちゅうかふみあえ しそこんぶりかけ チーズ(幼・小:2 中:3)	ぶた肉 たいず あつあげ みそ	牛乳	ねぎ にんじん にんじん	にんにく たまねぎ ほししいたけ たけのこ グリンピース きりほしたいこん キュウリ キャベツ	米 さとう でんぶん さとう	22.0
9	月	ごもくピラフ 牛乳 キャベツと肉たんこのスープ かぼちゃサラダ	とり肉 ベーコン 肉たんこ	牛乳	にんじん にんじん ねぎ かぼちゃ	にんにく たまねぎ しめじ グリンピース たまねぎ キャベツ えのきたけ きゅうり	米 むぎ サウザンドレッシング	23.1
10	火	ごはん 牛乳 さばのしおやき(すたち) わふうサラダ ひじきのいたために	さば	牛乳	にんじん ブロッコリー にんじん いんげん	すだち キャベツ こぼう たけのこ こんにゃく	米 さとう	28.6
11	水	コッペパン 牛乳 ポークピーンズ コールスローラダ チョコクリーム	ぶた肉 たいず うずらたまご ハム	牛乳	トマト にんじん ピーマン にんじん	たまねぎ しめじ きゅうり キャベツ コーン	パン じゃがいも さとう コールスロードレッシング チョコクリーム	28.7
12	木	こがたアップルパン 牛乳 ちくわのいそべあげ(幼:1 小・中:2) ひやしうどん カップかきごおり	ちくわ 油あげ	牛乳	りんご あおのり わかめ	りんご ほししいたけ キュウリ もやし	パン てんぶらこ うどん さとう かきごおり	21.2
13	金	キムチどん 牛乳 えだまめサラダ チキンナゲット(幼・小:2 中:3)	ぶた肉	牛乳	にんじん にら にんじん	にんにく キムチ たまねぎ はくさい もやし えだまめ キャベツ キュウリ	米 さとう ごま油 ごまドレッシング	26.6
17	火	ごはん 牛乳 さわらのてりやき きゅうりのかおりづけ さといものみそしる じゅうごやゼリー	さわら 油あげ とうふ みそ	牛乳	にんじん	きゅうり たまねぎ だいこん	米 さとう でんぶん さとう ごま油 じゅうごやゼリー	26.0
18	水	パインパン 牛乳 タンドリーチキン プロッコリーのかんきつあえ ラビオリースープ	とり肉	牛乳 ヨーグルト	パイン プロッコリー にんじん こまつな	パン	パン かんきつドレッシング	29.1
19	木	まるがたきりこみパン 牛乳 セルフロッカバーガー(ケチャップ) かみいたやさいのホットスープ	肉たんこ	牛乳	にんじん チングンサイ	キャベツ たまねぎ もやし しいたけ	パン ぶた肉コロッケ 油	24.0
20	金	ごはん 牛乳 たまごやき しゃっきりごまあえ ぶた肉とごぼうのいたために	たまごやき	牛乳	にんじん チングンサイ	もやし れんこん ごぼう こんにゃく	米 さとう ごま	25.7
24	火	ごはん 牛乳 さんまのかんろに ゆずかあえ さわにわん まっちゃん(中)	さんまのかんろに ぶた肉 まっちゃん(中)	牛乳	にんじん こまつな にんじん ねぎ	キャベツ ゆずかじゅう だいこん えのきたけ ごぼう たけのこ	パン さとう	23.5
25	水	コッペパン 牛乳 どりのからあげ コーンあえ トマトスープ	どり肉	牛乳	にんじん にんじん トマト にんじん トマト チングンサイ	しょうが にんにく きゅうり キャベツ コーン たまねぎ	パン でんぶん さとう でんぶん	33
26	木	こがたスイートパン 牛乳 なすいりミニトスパゲティ キャベツのマリネ オレンジ	ぶた肉 たいず	牛乳	にんじん トマト にんじん	にんにく なす たまねぎ キャベツ キュウリ オレンジ	パン スパゲティ フレンチドレッシング	24.0
27	金	ごはん 牛乳 かぼちゃひき肉フライ パンパンジーサラダ どう乳みそスープ	かぼちゃひき肉フライ とり肉 ベーコン みそ とう乳	牛乳	にんじん にんじん こまつな	きゅうり もやし たまねぎ まいたけ	米 油 パンパンジードレッシング	22.8
30	月	じょうほくガパオライス 牛乳 (肉みそ) (めだまやき) タイピーエン	どり肉 たいず めだまやき ぶた肉 かまぼこ	牛乳	ピーマン パプリカ バジル にんじん ねぎ	たまねぎ にんにく はくさい たけのこ ほししいたけ	パン さとう 油 はるさめ ごま油	26.4



8月31日は、「831」の語呂合わせで「野菜の日」となっています。野菜には体の調子を整えるビタミン、食物繊維がたっぷりです。大人で1日350g、小学生の子どもなら生野菜で両手に1杯分が1回にとる量の目安です。毎食しっかり食べたいものですね。

徳島県でも、8月25日～31日を「とくしま野菜週間」としています。9月の給食にもトマト・なす・かぼちゃ・とうもろこしなど野菜に加え、上板町産のチングンサイやしいたけなど野菜をたくさん使っています。野菜には季節ごとに旬があり、料理に取り入れることで季節を感じることができます。暑い季節の水分補給にもなります。苦手な野菜もまずはひと口から。野菜をおいしくいただきましょう。



野菜を食べよう! 1食分のめやす

ゆでたり、炒めたりした
野菜
片手に軽く山盛り

キャベツやレタスを
なま たたき
生で食べる時
りょうて
両手に山盛り

今日の地産地消

☆県産食材 (わかめ・すだち・ゆずかじゅう・ぶた肉・鶏肉・れんこん・たけのこ)
☆上板町産 (米・チングンサイ・しいたけ・ほししいたけ)

9月11日のポークピーンズには
「うずらたまご」が入っています。
うずらたまごや白玉、ミニトマト、ぶどうのような丸くてつるっとした食べ物は、思いがけず飲みこんでしまうことがあります。自分の食べやすい大きさにして、普段から何でもよくかんで食べましょう。
ご家庭でも、よくかんで食べるようお話ください。