

令和6年9月分 予定献立表



形態食

刈谷市学校給食センター

日／曜	献立名	赤主に体の組織をつくる食品		緑主に体の調子を整える食品		黄主にエネルギーになる食品		
		たんぱく質	無機質	ビタミン		炭水化物	脂質	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん 芋・砂糖	油脂・種実類	
3 火	ご飯		牛乳				こめ	
	カレーシチュー	ぶたにく		にんじん あかバブカ きバブカ	たまねぎ えだまめ しょうが にんにく		じゃがいも	カレールー
	まぐろカツ	まぐろ			たまねぎ しょうが		パンこ こむぎこ	こめあぶら
	野菜とくだものゼリー						ゼリー	
4 水	肉みそあん (ソフトめん・あん)	牛乳	ぶたにく たいず まめみそ	飲用牛乳	にんじん さやいんげん	たまねぎ ほししいたけ	ソフトめん さとう でんぶん	
	鶏肉のねぎ塩焼き		とりにく		ねぎ			
	千草あえ			ひじき	こまつな にんじん	もやし	さとう	ごま ごまあぶら
	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
5 木	ベーコンと野菜のラトウイユ		ベーコン		ピーマン かぼちゃ トマト	なす たまねぎ スッキーニ にんにく	さとう	オリーブオイル
	コロッケ					たまねぎ	じゃがいも パンこ こむぎこ	こめあぶら
	コールスロー			にんじん	キャベツ とうもろこし			ドレッシング
	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
6 金	ちくわの利休揚げ		ちくわ				こむぎこ	ごま こめあぶら
	実だくさんみそ汁		とうふ こめみそ まめみそ		にんじん こまつな	こんにやく たまねぎ	じゃがいも	
	きゅうりとわかめの三杯酢			わかめ		きゅうり	さとう	
	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
9 月	菊ちらし寿司 (ご飯・具)	牛乳	まぐろあぶらづけ	飲用牛乳	にんじん	れんこん きく ほししいたけ えだまめ	こめ さとう	
	けんちんしのだ [甘みそ]		とうふ あぶらあげ たら	ひじき	にんじん			
	とうがん汁		とうふ		こまつな	とうがん こんにやく	でんぶん	
	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
10 火	いわしのオレンジ煮		いわし			オレンジかじゅう オレンジピール		
	肉じゃが		ぶたにく		にんじん	こんにやく たまねぎ えだまめ	じゃがいも さとう	
	しそきゅうり				あかじそ	きゅうり		ごま
	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
11 水	黒ロールパン	牛乳		飲用牛乳			くろロールパン	
	ハンバーグのデミグラスソースかけ		ぶたにく とりにく			たまねぎ しめじ	さとう	ハヤシルー デミグラスソース こめあぶら
	コーンスープ		ベーコン	ぎゅうにゅう	パセリ	たまねぎ とうもろこし	じゃがいも	ポタージュのもと
	キャベツのアーモンドサラダ				にんじん	キャベツ きゅうり レモンかじゅう	さとう	アーモンド こめあぶら
12 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	鶏肉とレバーのねぎソース		とりにく とりレバー		ねぎ	しょうが	でんぶん さとう	こめあぶら
	野菜の豆乳みそ汁		なまあげ とうにゅう あわせみそ		こまつな	だいこん たまねぎ	じゃがいも	
	にんじんしりしり		まぐろあぶらづけ		にんじん	もやし		こめあぶら
13 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	豆腐のオイスターソースいため		ぶたにく とうふ		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ たけのこ	さとう でんぶん	ごまあぶら
	ほうれん草しゅうまい(2個)		ぶたにく		ほうれんそう	たまねぎ	しゅうまいのかわ	
	もやしときゅうりのナムル					きゅうり もやし しょうが		ごまあぶら
17 火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	かつおのおかか煮		かつお かつおぶし			しょうが		
	里芋と根菜のそぼろ煮		とりにく なまあげ まめみそ		にんじん	こんにやく えだまめ だいこん ごぼう	さいとも さとう	
	小松菜ともやしのいそ香あえ			のり	こまつな	もやし	さとう	
こしあんムース							こしあんムース	

献立表の見方 [] : 卓上物 【 】 : 業者配送 太字 : 新献立 ◆ : 我が家のじまん料理

材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、アレルギー関連書類で確認してください。食材については細心の注意を払って、安全確保に努めています。材料などの入荷状況により献立を変更することがあります。献立表および食材の産地は、刈谷市のホームページに掲載しています。

《給食で使用する魚は、できるかぎり骨が気にならないものを使用していますが骨が残っていることがあります》



形態食

18 水	五目うどん (白玉うどん・汁)	牛乳	ぶたにく かまぼこ	飲用牛乳	にんじん こまつな	たまねぎ ほししいたけ	しらたまうどん でんぶん	
	メンチカツ		ぶたにく			たまねぎ	パンこ こむぎこ	こめあぶら
	ひよこ豆と枝豆のサラダ					キャベツ えだまめ	ひよこまめ	ドレッシング
19 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	五目厚焼き卵		たまご とりこ		ほうれんそう にんじん	しいたけ たけのこ		
	野菜と生揚げの豆乳煮		ぶたにく なまあげ とうにゅう		チンゲンサイ	たまねぎ キャベツ たけのこ しめじ		ごま
20 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
春巻き		ぶたにく			にんじん いら	キャベツ もやし エリンギ	はるまきのかわ	こめあぶら
中華スープ		かまぼこ とうふ			チンゲンサイ	たけのこ たまねぎ	はるさめ でんぶん	ごまあぶら
24 火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
ささみフライのトマトソースがけ		ぶたにく			トマト	なす えだまめ みかんかじゅう	パンこ こむぎこ さとう でんぶん	こめあぶら
野菜とベーコンのコンソメみそスープ		ベーコン こめみそ まめみそ			チンゲンサイ にんじん	たまねぎ キャベツ		オリーブオイル
25 水	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
小型ロールパン		ぶたにく					こめ	
野菜たっぷり焼きそば		ぶたにく ちくわ			チンゲンサイ にんじん	キャベツ たまねぎ	ちゅうかさそば	こめあぶら
肉団子の甘辛煮(2個)		とりこ				たまねぎ		
さわやかフルーツゼリー						おうとう	りんごゼリー	
26 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	ビビンバの具		ぶたにく		こまつな	もやし にんにく ほししいたけ	さとう	ごま ごまあぶら
	野菜しゅうまい(2個)		たら		にんじん	たまねぎ とうもろこし エリンギ しめじ ひらたけ しょうが	しゅうまいのかわ	
27 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
わかめスープ		ベーコン とうふ かまぼこ	わかめ		にんじん ねぎ	たけのこ たまねぎ とうもろこし		ごまあぶら
30 月	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	いかフライのレモン煮		いか			レモンかじゅう	パンこ こむぎこ さとう でんぶん	こめあぶら
	◆切りほし大根がおいしいとん汁!		ぶたにく とうふ まめみそ		にんじん	こんにやく きりほしだいこん		
キャベツの昆布あえ		こんぶ		チンゲンサイ にんじん	キャベツ		ごまあぶら	
きのこコストロガノフ		ぶたにく	だっしふんにゅう		にんじん パセリ	たまねぎ にんにく マッシュルーム しめじ えのきたけ	こめ	デミグラスソース ハヤシルウ
白身魚の香草焼き		ホキ			バジル			こめあぶら
ポテトサラダ					にんじん	きゅうり	じゃがいも	ドレッシング

愛知県産の食材
(今月の予定)

主食(こめ(刈谷市産) こむぎ) 飲用牛乳 あおじそ チンゲンサイ ねぎ パセリ とうがん なす だいず みそ
とうにゅう きりほしだいこん ほししいたけ ぶたにく しらすぼし にんじん れんこん みかんかじゅう

にほんぜんこくあじ
日本全国味めぐり

今月の味めぐりは
「岩手県」です。

おすすめ

食まる5人がそろって
朝食の組み合わせ

すき昆布のいため煮

「すき昆布のいため煮」は、すき昆布をはんぺんやにんじんと一緒にしょうゆ、砂糖、酒で炒め煮にしたものです。すき昆布は食物繊維やミネラルが豊富で、やわらかな歯ごたえがある岩手県の特産品です。昭和44年頃、沿岸部の普代村で昆布の養殖とすき昆布の加工が始まり、保存食として岩手県全体に広まりました。現在でも日常的に家庭料理として食べられ、広く地域に根付いています。



切りほし大根としらすの
うめふりかけのおにぎり
9月24日
※日にちは給食での実施日



ぶどう



味噌汁

成長期に必要なカルシウムがたっぷりの切りほし大根としらすのうめふりかけは、作り置きもできます。朝の忙しい時間でも簡単に栄養補給ができるのでおすすめです。