令和6年10月分 予定献立表

中学校

刈谷市学校給食センタ

_	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		1 エネルギー
日/		たんぱく質1#	無機質	3 群	! ミン   4 #	炭水化物 5 群	脂質	(kca
曜	···· — -	魚・肉・卵	牛乳·乳製品	│	その他の野菜	米・パン・めん	│ 6 群 │ 油脂·種実類	た。 ぱく
	主食 牛乳 主菜 副菜 その他 の順	豆·豆製品	小魚・海そう		果物・きのこ	芋·砂糖	加加 性 大 規	( g
	二飯 牛乳		飲用牛乳			米		
	あじの南蛮漬け(2個)	あじ			玉ねぎ	でん粉 砂糖	米油	73
火	生揚げと里芋のみそ汁	生揚げ 豆みそ		ねぎ にんじん	白菜 ごぼう	里芋		25
	チンゲンサイとキャベツの昆布あえ		昆布	チンゲンサイ	キャベツ		ごま油	$\perp$
2	ジャージャンめん 牛乳 (ラーメン・スープ)	豚肉 はんぺん 豆みそ	飲用牛乳	にんじん ねぎ	玉ねぎ えのきたけ 干ししいたけ にんにく	ラーメン でん粉 砂糖	ごま油	84
水	揚げぎょうざ(3個)	豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ にんにく	ぎょうざの皮	米油	35
	切り干し大根入り海そうサラダ		海そう		キャベツ 切り干し大根			
	ご飯牛乳		飲用牛乳			米		T
3		鶏肉		ねぎ				7
_	じゃが芋のそぼろ煮	豚肉 大豆 がわ		にんじん さやいんげん	玉ねぎ	じゃが芋砂糖	Ţ	30
	キャベツのごま酢あえ			2700000	キャベツ もやし	砂糖	Tët	
	ご飯 牛乳		飲用牛乳		1, 20,0	*		+
	さけのみぞれ銀紙焼き	さけ	さけ中骨		大根			 71
•	ちゃんこ煮	鶏肉団子 焼き豆腐	C., T.	チンゲンサイ	玉ねぎ 白菜	はるさめ		
<u> </u>		病内以下 /抗c 豆肉			えのきたけ にんにく		-1	29
	じゃが芋のカレーきんぴら		A m d m	にんじん		じゃが芋 砂糖	米油	+
	二飯 牛乳	ᄧᄼᆏᆉᅙᅙᅉ	飲用牛乳		<b>ナ</b> ゎギ しょん	米		
_	ビーンズマーボー	豚肉 大豆 豆腐 豆みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ しょうが にんにく	砂糖でん粉	ごま油	80
月	コーンしゅうまい(2個)	たら 豆腐			とうもろこし 玉ねぎ	しゅうまいの皮		31
	中華サラダ			にんじん	キャベツ きゅうり	砂糖	ごま油 ごま	
	ご飯牛乳		飲用牛乳			*		
8	ハンバーグの照り焼きソースかけ	豚肉 鶏肉			玉ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	米油	77
火	里芋と鶏肉の煮付け	鶏肉 生揚げ		さやいんげん	玉ねぎ	里芋 砂糖		28
	大根とわかめの和風サラダ		わかめ	にんじん	大根 とうもろこし		ドレッシング	
	ナン 牛乳		飲用牛乳		大阪 こういうこと	ナン	12323	+
_		鶏肉 豚レバー	2011130	にんじん トマト	玉ねぎ しょうが	ひよこ豆	米油 カレールウ	 72
_	チキンとひよこ豆のカレー	対心 / / -		ICACA FYF	にんにく しめじ	じゃが芋 パン粉		/ 2
水	コロッケ				玉ねぎ	小麦粉	米油	30
	福神あえ				キャベツ 福神漬け			
	ご飯 牛乳 白の愛護デー		飲用牛乳			*		
	鶏肉とレバーの黒酢がらめ	鶏レバー 鶏肉			しょうが	でん粉 砂糖	米油	72
木	中華スープ	豚肉 豆腐		にんじん ねぎ	白菜 干ししいたけ	はるさめ		29
	ほうれん草ともやしのナムル			ほうれん草	もやし しょうが		ごま油	
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
11	野菜はんぺんのお好みソース	たらいか	青のり粉	ねぎ	キャベツ しょうが	砂糖 でん粉	米油	72
金	五目煮	鶏肉 <b>刈谷市産大豆</b> 生揚げ		にんじん	こんにゃく 枝豆 干しいたけ	じゃが芋 砂糖		26
	小松菜のごまあえ			小松菜	白菜	砂糖	ごま	
	秋の香りくり混ぜご飯 牛乳	ESS -	ALTERIA TO	4-410:	枝豆しめじ	米 大麦		$\dagger$
	(麦ご飯・具) お月見献立	鶏肉	飲用牛乳	にんじん	えのきたけ	米 大麦 り 砂糖		
5	さばの塩こうじ焼き	さば				7		72
火	けんちん汁	豆腐		小松菜	こんにゃく 白菜	里芋	ごま油	32
	プチ洋なしゼリー				大根ごぼう	ゼリー		
	<b>A</b>					-		+
	きのこカレ―うどん 4乳 (白玉うどん・汁)	豚肉 かまぼこ 油揚げ	飲用牛乳	ねぎ	玉ねぎ しいたけ えのきたけ	白玉うどん でん粉	カレールウ	79
		スに目を向ける	ため、皮を			さつキギ 小姉	本:Ψ → <del>+</del>	
	大学芋・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		われます			さつま芋 砂糖	米油ごま	23
	にんじんのおかかいため	かつお節		にんじん	こんにやく	砂糖 エネルギー基準値	ごま油 たんぱく質基準	

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。



## 中学校

	<b>一℃</b> 4-回		<b>外田</b> 井可			N/A		П
	ご飯 牛乳	ស៊ីត	飲用牛乳			米		739
1 1	厚焼き卵	卵 カナイヤ		さやいんげん	エわざ エロハナロ	10 to 40## Tokum		
-	鶏じゃが 	鶏肉 ちくわ		にんじん	玉ねぎ 干しいたけ キャベツ 大根	じゃが芋 砂糖		26.8
	キャベツと大根のレモンあえ				レモン果汁	砂糖		
	ご飯牛乳		飲用牛乳			*		
18	いわしの煮付け	いわし			しょうが			759
金	ご汁	鶏肉 <b>刈谷市産大豆</b> 油揚ず 米みそ		にんじん ねぎ	こんにゃく 白菜 ごぼう 大根			29.8
	かぼちゃのいとこ煮 【茨城県】			かぼちゃ	<b>3</b>	あずき 砂糖	米油	
	◆切り干し大根の混ぜご飯 牛乳	まぐろ油漬け	飲用牛乳	-127		Jz. 1.+		П
21 月	(麦ご飯・具) 小垣江小学校6		昆布	青じそ にんじん	切り干し大根	米 大麦		746
	れんこんサンドフライ サル 第一賞 さん				れんこん 玉ねぎ	パン粉 小麦粉	米油	
	13/13/07/08/14注			1.10.++	しいたけ			28.9
	豚汁	豚肉 豆腐 豆みそ		小松菜	こんにゃく ごぼう キャベツ 玉ねぎ	じゃが芋		44
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米 ****	NA I	
22	子持ちししゃもフライ(3個)		子持ちししゃも			パン粉 小麦粉	米油	841
业		<b>吸点 ムナギー</b>		  こんじん	キャベツ 玉ねぎ			31.2
	たっぷりキャベツの中華煮	豚肉 かまぼこ		チンゲンサイ	たけのこ しょうが しめじ	でん粉	ごま油	
	ひよこ豆と枝豆の中華サラダ		ALT 4 SI		もやし 枝豆	ひよこ豆	ドレッシング	+
	サンドイッチロールパン 牛乳	8 1 Both	飲用牛乳		Th# 7.0 11 /	サンドイッチロールパン		 788
	スラッピージョー スラッピージョーを、ハロックのではできましょう。	『ンに   豚肉 	4 50		玉ねぎ マッシュルーム	パン粉 砂糖	バター	
ŀ	コーンスープ		牛乳	にんじん パセリ	玉ねぎ とうもろこし	じゃが芋	ポタージュの素	28.7
	ぶどうゼリーのフルーツあえ		ALTERIA SI		りんご 黄桃	ぶどうゼリー		$\perp$
	ご飯 牛乳	112 W17	飲用牛乳			米		 759
	さわらの西京焼き	さわら米みそ		  にんじん		10 . 1044 1464		7 3 3
	生揚げのうま煮 	鶏肉 生揚げ		さやいんげん	玉ねぎ 干しいたけ	じゃが芋 砂糖 		33.1
	切り干し大根の赤じそあえ		A = 1 = 1	赤じそ	きゅうり 切り干し大根	-14		$\perp \perp \mid$
	ご飯牛乳		飲用牛乳	にんじん		米		 821
	ポークビーンズ 	豚肉 刈谷市産大豆	脱脂粉乳	パセリトマト	玉ねぎ	じゃが芋 砂糖	米油	
1	オムレツ	卵						32.4
Ш	ひじきサラダ		ひじき	小松菜	とうもろこし	砂糖	ドレッシング	Щ
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			*		 748
	レバー入りつくね (3個)	鶏肉 鶏レバー 油揚げ 豆乳			玉ねぎ しょうが れんこん			/48
	さつま芋とれんこんの豆乳みそ汁	合わせみそ		にんじん ねぎ	土ねさ きん	さつま芋		25.0
Щ	アーモンドあえ			ほうれん草	キャベツ もやし	砂糖	アーモンド	Ш
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
	ちくわのカレー揚げ	がわる。			こんにゃく 大根	小麦粉	米油	762
1	大根のそぼろ煮給食センター手			にんじん	玉ねぎ 枝豆	砂糖		30.0
	ひじきとじゃこのふりかけくふりかけです。	まぐろ油漬けかつお節	しらす干し ひじき	にんじん ピーマン		砂糖		Ш
	ご飯牛乳		飲用牛乳			*		]
30	高野豆腐のいり煮	鶏肉 ちくわ 高野豆腐		にんじん さやいんげん	こんにゃく ごぼう	里芋 砂糖		862
水	チーズミンチカツ	豚肉	チーズ		玉ねぎ	パン粉 小麦粉	米油	33.9
	切り干し大根とベーコンのいため物	ベーコン		小松菜	切り干し大根 れんこん エリンギ	砂糖		
	五穀ご飯 牛乳		飲用牛乳			米 大麦 玄米 きび		
31 木	ポークストロガノフ	豚肉 豚レバー	脱脂粉乳	トマト	玉ねぎ 枝豆 しめじ		バター デミグラスソース	832
		יי שימו ביירמו	Weilding 0				ハヤシルウ	
	じゃが芋とかぼちゃのごまサラダ			かぼちゃ にんじん	とうもろこし	じゃが芋	ごま ドレッシング	28.8
Ш	みかん				みかん			Ш

愛知県産の食材 主食(米(刈谷市産) 小麦) 飲用牛乳 青じそ 小松菜 チンゲンサイ にんじん ねぎ ほうれん草 大根 (今月の予定) しいたけ 豚肉 しらす干し れんこん 青のり粉 大豆 豆乳 みそ 切り干し大根 干ししいたけ

## 日本全国味めぐり

今月の味めぐりは「茨城県」です。

## かぼちゃのいとこ煮

いとこ煮は、主に野菜や豆で作る煮物のことです。野菜や豆は畑で取れるもので、似ていることから、「いとこ」という料理名で呼ばれるようになりました。祝いの席でお供えした野菜や豆を、行事の後に煮て食べたことが、この料理の始まりであるといわれています。かぼちゃや小豆は保存性も高く、昔から貴重な栄養源でもあったことから、現代にも受け継がれています。