

令和8年10月分 予定献立表



幼児園

刈谷市学校給食センター

日 ／ 曜	献立名 主食 牛乳 主菜 副菜 その他 の順	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		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		たんぱく質 魚・肉・卵 豆・豆製品	無機質 牛乳・乳製品 小魚・海そう	ビタミ ン 緑黄色野菜 その他の野菜 果物・きのこ		炭水化物 米・パン・めん 芋・砂糖	脂質 油脂・種実類	
木	1 ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
	かつおのおかか煮	かつお かつお節			しょうが			463
	塩ちゃんこ	豚肉 生揚げ		にんじん ねぎ	キャベツ えのきたけ にんにく	はるさめ		24.4
	じゃが芋のカレーいため	ベーコン				じゃが芋	米油	
金	2 ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
	ハヤシシチュー	豚肉	脱脂粉乳	にんじん トマト	玉ねぎ しめじ グリーンピース	じゃが芋	ハヤシルー	462
	愛知の大豆入りナゲット	鶏肉 大豆 きな粉		にんじん	にんにく		米油	18.4
	キャベツのオリーブオイルいため		昆布		キャベツ とうもろこし にんにく		オリーブオイル	
月	5 ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
	照り焼きつくね	鶏肉		ねぎ	玉ねぎ			414
	野菜と生揚げの豆乳煮	豚肉 生揚げ 豆乳		チンゲンサイ にんじん	キャベツ しめじ		ごま	20.0
	ひじきとじゃこのふりかけ	給食センター手作りの 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		
火	6 ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
	れんこんサンドフライ	鶏肉			れんこん 玉ねぎ しいたけ	パン粉 小麦粉	米油	437
	里芋と鶏肉の煮物	鶏肉		さやいんげん にんじん	こんにゃく 玉ねぎ たけのこ	里芋 砂糖		17.7
	小松菜と切り干し大根のごまあえ			小松菜	切り干し大根	砂糖	ごま	
水	7 タンタンメン 牛乳	豚肉 はんぺん 米みそ 豆みそ	飲用牛乳	にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ しめじ にんにく	ラーメン でん粉	ごま ごま油	598
	春巻き	豚肉		にんじん	玉ねぎ キャベツ しょうが ししいたけ	はるさめ 春巻きの皮	米油	22.0
	もやしときゅうりのナムル				きゅうり もやし しょうが		ごま油	
	8 ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
木	肉団子の甘辛煮	鶏肉			玉ねぎ			415
	鶏じゃが	鶏肉 ちくわ		にんじん さやいんげん	干しいたけ 玉ねぎ	じゃが芋 砂糖		17.0
	大根とわかめの和風サラダ		わかめ	にんじん	大根		ドレッシング	
	9 ご飯 牛乳 白の愛護デー		飲用牛乳			米		
金	鶏肉とレバーの黒酢がらめ	鶏肉 鶏レバー			しょうが	でん粉 砂糖	米油	404
	はるさめスープ	ベーコン		にんじん ねぎ	白菜 玉ねぎ もやし	はるさめ		16.7
	チンゲンサイのいため物			チンゲンサイ	キャベツ とうもろこし		米油	
	13 ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
火	いかカツ	いか				パン粉 小麦粉	米油	441
	じゃが芋と鶏肉のみそ汁	鶏肉 油揚げ 米みそ 豆みそ		小松菜 ねぎ	玉ねぎ えのきたけ	じゃが芋		20.0
	ひじきのいため煮	はんぺん	ひじき	にんじん	れんこん	砂糖	米油	
	14 小型ロールパン 牛乳		飲用牛乳			小型ロールパン		
水	ハンバーグのトマトソースかけ	鶏肉 豚肉		トマトソース	玉ねぎ	砂糖	米油	478
	じゃが芋のクリームスープ		牛乳 生クリーム	にんじん パセリ	玉ねぎ しめじ	じゃが芋 マッシュポテト	ベシヤメルソース	19.8
	キャベツとコーンのサラダ				キャベツ きゅうり とうもろこし		ドレッシング	
	15 ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
木	ねぎ入り厚焼き卵	卵		ねぎ				421
	大根のそぼろ煮	豚肉 ちくわ		さやいんげん	こんにゃく 大根 玉ねぎ えのきたけ	砂糖		19.1
	にんじんしりしり	まぐろ油漬け		にんじん	もやし		米油	
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	㊦旬の料理	エネルギー基準値 490kcal	たんぱく質基準値 20.2g

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》

幼稚園

刈谷南中学校 1 年生 平松 すみ鈴さんの しょうまる料理コンテスト グランプリ **具だくさんキンパ** を給食用にアレンジしました！しょうまるファイブ5人がそろう料理です。



16 金	具だくさんキンパ風ご飯	牛乳	豚肉	飲用牛乳 チーズ	小松菜 にんじん	切り干し大根 たくあん りんご	米 大麦 砂糖	ごま ごま油	425
	ショーロンポー		豚肉			玉ねぎ キャベツ しょうが	はるさめ ショーロンポーの皮	豚脂	19.3
	中華スープ		ベーコン 豆腐		にんじん ねぎ	白菜 にんにく 干しいたけ		ごま油	
19 月	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	肉団子のケチャップ煮		鶏肉		トマト	玉ねぎ にんにく しょうが			434
	たっぷりキャベツの中華煮		豚肉 かまぼこ		にんじん ねぎ	白菜 キャベツ 玉ねぎ しょうが しめじ	でん粉	ごま油	16.8
	旬れんこんサラダ					愛知県産れんこん とうもろこし		ドレッシング	
20 火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	いわしの梅煮		いわし			梅肉			489
	じゃが芋と生揚げの煮物		鶏肉 生揚げ		にんじん さやいんげん	玉ねぎ 干しいたけ	じゃが芋 砂糖		22.7
	小松菜と白菜のアーモンドあえ				小松菜	白菜	砂糖	アーモンド	
21 水	カレーうどん (白玉うどん・汁)	牛乳	鶏肉 かまぼこ 油揚げ	飲用牛乳	にんじん ねぎ	玉ねぎ	白玉うどん でん粉 砂糖		530
	大学芋						さつま芋 砂糖	米油 ごま	17.1
	福神あえ					キャベツ 福神漬			
22 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	ちくわの赤じそ揚げ		ちくわ		赤じそ		小麦粉	米油	457
	五目煮		鶏肉 大豆 生揚げ		さやいんげん にんじん 赤パプリカ 黄パプリカ	こんにゃく 干しいたけ	じゃが芋 砂糖		18.7
	カラフル大根サラダ					きゅうり 大根		ドレッシング	
23 金	秋の香りくり混ぜご飯 (麦ご飯・具)	牛乳	鶏肉	飲用牛乳	にんじん	しめじ えのきたけ	米 大麦 くり 砂糖		426
	さばの八丁みそ煮		さば みそ						20.1
	里芋汁		かまぼこ		ねぎ	白菜 玉ねぎ	里芋		
26 月	ご飯	牛乳		飲用牛乳			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 干しいたけ しょうが にんにく	砂糖 でん粉		433
	ほうれん草しゅうまい		豚肉		ほうれん草	玉ねぎ	しゅうまいの皮		19.9
	チンゲンサイの中華サラダ				チンゲンサイ	もやし		ドレッシング	
27 火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	かつおカツ		かつお			玉ねぎ しょうが	パン粉 小麦粉	米油	422
	高野豆腐のみそ汁		鶏肉 高野豆腐 米みそ 豆みそ		小松菜 にんじん ねぎ	玉ねぎ 白菜			17.7
	切り干し大根のごま酢あえ					切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま	
28 水	サンドイッチロールパン	牛乳		飲用牛乳			サンドイッチロールパン		
	スラッピージョー		豚肉		赤パプリカ	玉ねぎ とうもろこし	パン粉 砂糖		462
	ウインナーとじゃが芋のスープ煮		ポークウインナー		にんじん	大根 キャベツ	じゃが芋		18.2
	フルーツのぶどうゼリーあえ					パイナップル 黄桃	ぶどうゼリー		
29 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	大根のみそ煮		豚肉 豆みそ		にんじん さやいんげん	こんにゃく 大根	里芋 砂糖		436
	コロツケ						じゃが芋 パン粉 小麦粉	米油	15.7
	キャベツとわかめの三杯酢			わかめ		キャベツ きゅうり	砂糖		
30 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	チキンとひよこ豆のカレー		鶏肉		にんじん トマト	玉ねぎ しょうが にんにく マッシュルーム	ひよこ豆	米油 カレールウ	468
	かぼちゃサラダ				かぼちゃ	きゅうり とうもろこし		ドレッシング	16.2
	みかん					みかん			

愛知県産の食材 (今月の予定) 主食(米(刈谷市産) 小麦) 飲用牛乳 豆乳 大豆 豆みそ 干しいたけ 鶏肉 豚肉 しらす干し れんこん 福神漬 小松菜 チンゲンサイ ねぎ パセリ キャベツ きゅうり 大根 みかん