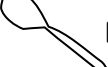


令和8年 9月分 学校給食予定献立表

中学校

《 18 回 》

松伏町学校給食センター ほほえみ

日	曜	献立名	栄養量		食品名		
			エネルギー Kカロリー	たん白質 g	力 や 熱 の も と に な る 食 品	血 や 肉 を つ く る 品	体 の 調 子 を 整 え る 品
2	水	ご飯 牛乳250ml 中華わかめスープ にらまんじゅう2個 チンジャオロースー	846	33.9	米 でん粉 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 豆腐干絲 わかめ なると 豚肉 鶏肉	だいこん たけのこ ねぎ ピーマン 赤ピーマン しいたけ にらまんじゅう
3	木	麦ご飯 牛乳250ml 豚肉丼 枝豆とコーンのフリッター2個 かぼちゃのサラダ マヨネーズ	854	29.1	米 麦 砂糖 米油 マヨネーズ	牛乳 豚肉	こんにゃく ししいたけ 枝豆とコーンのフリッター かぼちゃ きゅうり しょうが たまねぎ にんじん ねぎ はくさい
4★	金	救給カレー 牛乳250ml チキンブロス 焼フランク 巨峰3粒	 807	24.3	救給カレー 米 米油	牛乳 フランクフルト 鶏肉	かぶ キャベツ たまねぎ にんじん 巨峰 かぶの葉
7	月	ご飯(彩のきすな) 牛乳250ml けんちん汁 鯖のみそ煮 なめ苺和え	844	34.2	米 じゃがいも でん粉 砂糖	牛乳 豆腐 油揚げ さば	キャベツ ごぼう しょうが だいこん にんじん ねぎ ほうれん草 なめ苺 しいたけ
8	火	食パン 牛乳250ml 人参のポタージュ ささみのチーズ風味パン粉焼き 野菜ソテー いちごジャム	 828	34.7	食パン パン粉 パン粉ミックスチーズ いちごジャム オリーブオイル 米油 バター	牛乳 フランクフルト 鶏ささみ肉 生クリーム	キャベツ たまねぎ にんじん ピーマン 赤ピーマン パセリ ポタージュベース
9	水	麦ご飯 牛乳250ml カレーマーマー丼 しゅうまい3個 チンゲン菜の中華炒め	 871	34.0	米 麦 でん粉 砂糖 ごま油 米油 カレールウ	牛乳 豆腐 豚肉 鶏肉	キャベツ しょうが たまねぎ チンゲンサイ にら にんじん にんにく しいたけ しめじ しゅうまい
10	木	地粉うどん 牛乳250ml きつねうどん 竹輪の磯辺揚げ2個 ごま和え ごまクリーミードレッシング	876	37.8	地粉うどん 天ぷら粉 砂糖 米油	牛乳 油揚げ あおのり 昆布 ちくわ 鶏肉	キャベツ 小松菜 にんじん ねぎ ほうれん草 もやし
11	金	ご飯 牛乳250ml ワントンスープ 豚肉の韓国風ソース 春雨のサラダ ソイドレッシング 鉄カルシウムウエハース	831	30.8	米 ワンタン でん粉 はるさめ 砂糖 ごま ごま油 米油 ウエハース	牛乳 なると 豚肉 鶏肉	キャベツ きゅうり チンゲンサイ にんじん にんにく ねぎ はくさい しいたけ
14	月	バターライス 牛乳250ml クリームソースがけ トマトオムレツ ツナサラダ イタリアンドレッシング 乳酸菌飲料マスカット味	 859	31.8	米 バター 乳酸菌飲料 米油 ホワイトルウ	牛乳 大豆 ツナフレーク 鶏肉 トマトオムレツ 生クリーム 粉チーズ ベジamelソース	パセリ きゅうり だいこん たまねぎ とうもろこし にんじん はくさい しめじ
15	火	ご飯 牛乳250ml みそすいとん汁 あじフライ 細切り昆布の炒め物	853	33.1	米 すいとん 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 昆布 あじフライ さつまあげ 鶏肉	こんにゃく ごぼう 小松菜 だいこん にんじん ねぎ 赤ピーマン しめじ
16	水	麦ご飯 牛乳250ml チキンカレー りんご キャベツのサラダ フレンチドレッシング	 793	27.1	米 麦 じゃがいも 米油 カレールウ	牛乳 鶏肉 脱脂粉乳	キャベツ きゅうり しょうが たまねぎ とうもろこし にんじん にんにく りんご
17	木	冷し中華(たれ・氷) 牛乳250ml 肉団子のチリソース煮 錦糸卵 海藻サラダ	861	31.1	中華麺 でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 海藻 錦糸卵 肉だんご	キャベツ きゅうり しょうが たけのこ たまねぎ にんじん にんにく ピーマン 黄ピーマン ししいたけ
18	金	ご飯(彩のきすな) 牛乳250ml なめこ汁 コーンと大豆のメンチカツ 切干大根のカレー炒め	808	34.9	米 米油	牛乳 豆腐 かつお節 豚肉 コーンと大豆のメンチカツ	さやいんげん 小松菜 切干しだいこん にんじん ねぎ もやし なめこ
24	木	麦ご飯 牛乳250ml メキシコ風ミートソース たこナゲット2個 こんにゃくサラダ 青じそドレッシング	 832	34.3	米 麦 小麦粉 砂糖 米油	牛乳 たこナゲット 豚肉 鶏レバー 粉チーズ	こんにゃく キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし トマト にんじん にんにく
25★	金	ご飯 牛乳250ml お月見団子汁 さんまの蒲焼き 和風あえ 玉ねぎドレッシング	823	29.5	米 砂糖 米油 白玉団子	牛乳 さんま澱粉付 鶏肉	きゅうり 小松菜 だいこん にんじん ねぎ はくさい もやし しめじ
28	月	麦ご飯 牛乳250ml ビビンバ ネギ焼き ビーフンの五目炒め	 858	38.1	米 麦 ビーフン 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 豚肉 鶏肉	ぜんまい だいこん たけのこ たまねぎ にら にんじん にんにく ピーマン ほうれん草 大豆もやし もやし しいたけ しめじ ネギ焼き
29	火	子どもパン 牛乳250ml ミネストローネ ハンバーグデミグラスソース キャベツのガーリックソテー	 867	37.1	子どもパン シェルマカロニ 砂糖 オリーブオイル 米油 デミグラスソース	牛乳 バラベーコン 鶏肉 粉チーズ ハンバーグ	かぶ キャベツ セロリー たまねぎ トマト にんじん にんにく ブロッコリー しめじ マッシュルーム かぶの葉
30	水	ご飯 牛乳250ml 生揚げのみそ汁 鶏肉のから揚げ2個 もやしの和え物 和風ドレッシング	807	38.6	米 小麦粉 でん粉 米油	牛乳 生揚げ 鶏肉	きゅうり だいこん たまねぎ チンゲンサイ にんじん 大豆もやし もやし
平均栄養量			840	33.0	※ 毎月19日は「食育の日」です。 ※ 献立は、材料の都合により変更することがありますので、あらかじめご了承ください。		
標準量			830	33.2	※ (★) 印の日に、放送用資料があります。 ※ 「はし」 は毎日清潔なものを持ってきましょう。 ※ 「スプーン」は  印のついた日に持ってきましょう。		



●松伏町学校給食 食物アレルギー等対応について

松伏町では食物アレルギー等の対応として、下記の資料を提供しております。

(松伏町HPに掲載しています)

- 1 献立表詳細（給食材料が詳細に記載された献立表）
- 2 松伏町商品規格書（使用原材料名・特定原材料・特定原材料に準ずるものが記載されている規格書）
 - ・加工食品等に含まれる使用原材料は全てが表示されているわけではありません。
 - ・学校給食では、コンタミネーション（食品を製造する際に、原材料としては使用していないが、アレルギーを含む他の製品と同じ製造ラインを使用することにより、意図せずアレルギー物質が微量に混入してしまうこと）等は避けられません。
 - ・丸ごと食べられる魚やその他の魚に関して、魚卵を含む場合があります。また、小魚や海そうには、えび・かに等を含む場合があります。
 - ・同じ献立名でも、使用する月により製造業者が変更になります。必ず、該当月の食物アレルギー対応資料で確認してください。

●給食センターで調理及び洗浄する際のコンタミネーションや留意点について

- 1 給食センター内は、多数の食品を扱うため、アレルギー物質のコンタミネーションが起こりうる環境です。コンタミネーションを防止することは困難であることをご理解ください。
- 2 揚げ油はろ過して数回使用しているため、アレルギー物質を含む食品及び加工食品も調理しています。
- 3 都合により、献立及び使用食品の変更をすることがあります。
- 4 食器や調理に使う器具の洗浄について、微量の洗い残し、鉄板の焼き付きやこびりつきなどがあり、完全な除去はできません。

◎特定原材料（８品目）

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生

◎特定原材料に準ずるもの（２０品目）

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン