9月の予定献立表

令和5年度 墨田区立墨田中学校

В	曜	主食	おかず	牛 乳	体を作る 1群・2群	体の調子を整える 3群・4群	熱や力のもとになる 5群・6群	エネル ギー (kcal)	タンパ [°] ク質 脂質 (g)
1	金	プルコギ丼	ごま酢和え・冷凍みかん 🥳	牛 乳	牛乳・豚肉・わかめ	にんにく・しょうが・たまねぎ・にんじん・もやし・りんご・にら・キャベツ・ きゅうり・冷凍みかん	米・米粒麦・油・砂糖・でんぷ ん・ごま・ごま油	751	26.4 20.7
4	月	五目冷麺	フライドポテト青のり・ 冷凍りんご 🍅	华 乳	牛乳・鶏卵・鶏肉・青のり	もやし・きゅうり・にんじん・冷凍りんご	冷凍ラーメン・ごま油・油・ご ま・砂糖・じゃがいも	742	29.9 24.7
5	火	高野豆腐の そぼろ丼	しらす和え・むらくも汁	华 乳	牛乳・鶏肉・高野豆腐・しらす 干し・豆腐・鶏卵	しょうが・にんじん・干ししいたけ・さやいんげん・しそ・キャベツ・もやし・こまつな	米・米粒麦・油・砂糖・でんぷん	743	34.5 22.6
6	水	ガーリック トースト	クラムチャウダー・海藻サラ ダ	华 乳	牛乳・ベーコン・脱脂粉乳・ベビーホタテ・あさり・生クリーム・海藻	にんにく・パセリ・たまねぎ・にんじん・ キャベツ・もやし・きゅうり	ソフトフランスパン・バター・ 油・じゃがいも・小麦粉・はちみ つ	711	28.6 34.7
7	木	タコライス	もずくスープ・梨	华 乳	牛乳・豚肉・レンズ豆・チー ズ・鶏肉・もずく	にんにく・セロリ・たまねぎ・ホールトマト・トマト・キャベツ・にんじん・えのき たけ・ねぎ・こまつな・梨	米・油	727	27.0 19.0
8	金	ごはん	魚のレモン風味揚げ・切り干 し大根の炒め煮・田舎汁	华 乳	牛乳・もうかざめ・油揚げ・豆 腐・みそ	レモン・切り干し大根・にんじん・たまねぎ・大根・ねぎ・こまつな	米・油・でんぷん・砂糖・じゃが いも・ごま油	816	32.4 26.6
11	月	セサミトースト	ポークビーンズ・キャベツの サラダ	华 乳	牛乳・豚肉・大豆	セロリ・たまねぎ・にんじん・エリンギ・ キャベツ・きゅうり・ホールコーン	食パン・バター・ねりごま・はち みつ・ごま・油・じゃがいも・小 麦粉・砂糖	761	32.1 34.6
12	火	上海焼きそば	のりチョレギサラダ・豆乳ゼ リーポンチ	牛乳	牛乳・豚肉・えび・いか・うす ら卵・糸寒天・のり・粉寒天・ 豆乳	たまねぎ・にんじん・大根・干ししいた け・チンゲンサイ・キャベツ・きゅうり・ こまつな・にんにく・みかん缶・黄桃缶・ パイン缶	蒸し中華麺・砂糖・でんぷん・砂 糖・ごま・ごま油	793	33.6 24.8
13	水	ひじきごはん	魚の香味焼き・アーモンド和 え・とうがん汁	牛 乳	牛乳・鶏肉・ひじき・油揚げ・ さば	干ししいたけ・にんじん・枝豆・しょうが・ねぎ・キャベツ・もやし・こまつな・しめじ・とうがん	米・砂糖・アーモンド・でんぷん	837	42.1 32.8
14	木	前期期末考査 *給食なし							
15	金	前期期末考査 * 給食なし							
19	火	シナガック	ギニリン・青菜と卵のスー プ・マンゴープリン	牛 乳	牛乳・鶏肉・大豆・鶏卵・粉寒 天・脱脂粉乳・生クリーム	にんにく・パセリ・たまねぎ・赤ピーマン・干しぶどう・トマト・こまつな・ほうれんそう・マンゴーピューレ	米・油・じゃがいも・でんぷん・ 砂糖	793	27.3 24.7
20	水	スパゲティ ツナトマトソース	オニオンドレッシングサラ ダ・梨	牛 乳	牛乳・ベーコン・ツナ	にんにく・たまねぎ・にんじん・エリン ギ・ホールトマト・しめじ・ピーマン・ キャベツ・きゅうり・梨	スパゲティ・油・小麦粉・じゃが いも・砂糖	756	27.1 28.4
21	木	わかめごはん	卯の花卵焼き・じゃがいもの きんぴら・みそ汁	牛乳	牛乳・わかめ・鶏肉・おから・ 鶏卵・豆腐・みそ	しょうが・たまねぎ・にんじん・ごぼう・ れんこん・さやいんげん・こまつな	米・米粒麦・油・ごま・砂糖・ じゃがいも・ごま油	825	31.3 26.4
22	金	黒砂糖パン	魚のハーブ焼き・しらすガーリック ポテト・イタリアンスープ		牛乳・鮭・ベーコン・しらす干 し・鶏肉・鶏卵・粉チーズ	にんにく・タカノツメ・たまねぎ・パセ リ・にんじん・ホールコーン・こまつな	黒砂糖パン・油・じゃがいも・生 パン粉	731	39.6 31.3
25	月	韓国風 もやしごはん	豆腐入り春雨スープ・巨峰		牛乳・鶏卵・鶏肉・みそ・豚 肉・豆腐	大豆もやし・もやし・にんじん・こまつな・にんにく・しょうが・たまねぎ・だいこん・干ししいたけ・チンゲンサイ・巨峰	米・米粒麦・油・ごま油・砂糖・ ごま・でんぷん・春雨	771	31.3 25.0
26	火	大山おこわ 🌑。	揚げししゃも・野菜の甘酢が け・すまし汁	牛 乳	牛乳・鶏肉・ししゃも・豆腐・ わかめ	干ししいたけ・にんじん・ごぼう・さやい んげん・もやし・キャベツ・こまつな・え のきたけ・ねぎ		709	29.0 23.5
27	水	チリビーンズ ドッグ	ポトフ・アロエ入りフルーツ カクテル	牛 乳	牛乳・鶏肉・豚レバー・大豆・ チーズ・ベーコン・豚肉・ウイ ンナー	にんにく・たまねぎ・にんじん・セロリ・ キャベツ・パセリ・パイン缶・みかん缶・ 黄桃缶・アロエ缶	コッペパン・油・小麦粉・じゃが いも・砂糖	776	34.6 30.3
28	木	けんちんうどん	おひたし・月見団子	华 乳	牛乳・鶏肉・油揚げ・かつお 節・きなこ	ごぼう・にんじん・だいこん・ねぎ・こま つな・キャベツ・もやし・かぼちゃ	冷凍うどん・油・ごま油・里芋・ 白玉粉・上新粉・砂糖	715	29.8 19.5
29	金	ピラフシーフード ソースがけ	じゃがいものフレンチサラ ダ・早生みかん 	牛 乳	牛乳・鶏肉・脱脂粉乳・えび・ いか・あさり・生クリーム	セロリ・たまねぎ・にんじん・エリンギ・ こまつな・キャベツ・きゅうり・みかん	米・油・バター・小麦粉・じゃが いも・はちみつ	832	28.4 25.6

献立ピックアップ

●行事●●



29日(金) 十五夜

今年の十五夜は9月29日です。この日の月は「中秋の名月」と呼ばれます。すすきを飾り、だんごや里芋などを供えて月を鑑賞しながら秋の収穫に感謝します。この時期にとれる里芋を供えることから「芋名月」とも呼ばれます。給食では前日の28日に、黄色いお月様をイメージした月見団子を作ります。

●旬●●



26日(火) 勇

要は、秋を代表する味覚のひとつです。世界各地に分布し、産地によって「ヨーロッパ栗」「アメリカ栗」「中国栗」「日本栗」の4種類に分かれます。日本栗は、粒が大きく風味が良いのが特長です。給食では、26日の大山おこわに栗が入っています。

日本各地の郷土料理

7日(木) タコライス 🥮 🥞

今月は沖縄県の郷土料理「タコライス」を紹介します。沖縄県は日本最南端の県で、きれいな海と暖かな気候が特徴です。タコライスは、メキシコ料理のタコスの具であるひき肉・チーズ・レタス・トマトをごはんの上にのせた料理で、1980年頃沖縄県で誕生しました。沖縄そばに並び、県内外問わず人気の料理です。

★世界の料理★ 口間区

今月の世界の料理は「フィリピン」 がテーマで、シナガックと ギニリンを作ります。