



日曜	献立名 主食、牛乳 主菜、副菜、その他の順序	① 主に体の組織をつくる食品		② 主に体の調子を整える食品		③ 主にエネルギーになる食品		メッセージ	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)
		たんぱく質	無機質	ビタミン		炭水化物	脂質		
		1群 肉・魚・卵 豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・さとう	6群 油脂 油類		
2日(金)、5日(月)、6日(火)の3日間は、「新学期スタートメニュー」です。									
2金	ラーメン	牛乳	牛乳			ラーメン		ナムルは、韓国の家庭料理の1つで、もやし、ほうれん草などの野菜や、ゼンマイ、ワラビなどの山菜を塩ゆいでしてごま油と調味料で和えたものです。今日のナムルには、安城市産のチンゲンサイを多く使っています。	796
	マーボーめんの具	豚肉、大豆 豆腐、赤みそ		にんじん 葉ねぎ		たまねぎ、たけのこ 白ねぎ、きくらげ にんにく、しょうが	さとう、でんぶん	米油	37.0
	かにしゅうまい(2個) 青菜のナムル	たら、かに		チンゲンサイ		たまねぎ キャベツ	小麦粉	ごま、ごま油	
5月	麦ごはん	牛乳	牛乳			米、大麦		今日の給食は、人気のピビンバです。ピビンバには肉だけでなく、安城市産のチンゲンサイや岡崎産のもやしなど、たくさんの野菜を使っています。地元の野菜の味を味わってくださいね。	789
	ピビンバの具	豚肉		チンゲンサイ		しいたけ、にんにく もやし	さとう	米油、ごま ごま油	30.5
	錦糸卵	卵							
	ワンタンスープ アーモンド			にんじん にら		はくさい、きくらげ メンマ	ワンタンの皮	アーモンド	
6火	ごはん	牛乳	牛乳			米		みなさんが住んでいる安城市では、「三河みどり」というブランドのきゅうりがたくさん作られています。ハウス栽培で、秋から春にかけての穏やかな日差しの中で育つため、皮がうすく、シャキシャキとした食感が特徴です。	856
	米粉いかフライのレモン煮	いか				レモン果汁	米粉、さとう	なたね油	28.4
	すまし汁	豆腐、ちくわ		小松菜 にんじん		たまねぎ、えのきたけ きゅうり、とうもろこし		ノンエッグマヨネーズ	
	◎きゅうりととうもろこしのあえ物 ④チーズドッグ							チーズドッグ	
7水	サンドイッチパンズパン	牛乳	牛乳			サンドイッチパンズパン		スコッチブロス、肉や野菜、大麦、豆などがたっぷり入ったスコットランドの伝統的なスープです。旅行をした気分になって味わってくださいね。	774
	照り焼きハンバーグ	牛肉、豚肉、鶏肉				たまねぎ	さとう、でんぶん		31.8
	野菜の甘酢あえ			にんじん		キャベツ	さとう		
	スコッチブロス	ベーコン 白いんげん豆		にんじん		たまねぎ セロリ		じゃがいも、大麦	
8木	ごはん	牛乳	牛乳			米		2学期がスタートして、疲れがたまってきたいませんか？豆乳には、疲れをとる効果があるビタミンB1や体をつくるたんぱく質など肉と同じような栄養素が多く含まれています。	785
	豚肉のしょうが炒め	豚肉				たまねぎ、もやし しょうが	さとう、でんぶん		30.2
	豆乳入りみそ汁 冷凍みかん	生揚げ、豆乳 白みそ		にんじん 小松菜、葉ねぎ		白ねぎ みかん			
9金	ごはん	牛乳	牛乳			米		9月10日(土)は十五夜です。十五夜にはすずきやお団子とともに里いもを供え、収穫の感謝と翌年の豊作を祈ります。今日は月に見立てたかまぼこが入った「月菜汁」や里いもの形をした月見団子がつきます。	874
	さんまのかば焼き	さんま	さんま			さとう、でんぶん	なたね油		27.7
	月菜汁	鶏肉 かまぼこ		にんじん、小松菜 赤しそ		大根、たまねぎ キャベツ		ごま	
	キャベツのごまゆかり ④月見団子							月見団子	
12月	麦ごはん	牛乳	牛乳			米、大麦		海鮮中華飯の具には、いかやあさりなど海の幸がたっぷり入っています。いかに含まれるタウリンはわたしたちの様々な臓器に含まれており、生きていくために必要不可欠な成分であると考えられています。	781
	海鮮中華飯の具	鶏肉、いか あさり		にんじん チンゲンサイ		はくさい、たまねぎ きくらげ	さとう、でんぶん	ごま油	31.4
	もち米蒸し(2個)	豚肉、鶏肉				たまねぎ、しょうが 切り干し大根、きゅうり 枝豆、とうもろこし	もち米		
	切り干し大根の中華サラダ 卓上パンパンジードレッシング							ドレッシング	
13火	うどん	牛乳	牛乳			うどん		甘辛炒めとは、油で炒めた後、しょうゆやさとうで味つけをした料理です。給食では、ごぼうやにんじんを使っていますが、豚肉、れんこん、ピーマンなどいろいろな食材で作ることができます。お家でもぜひ、作ってみてくださいね。	794
	五目うどんの汁	鶏肉、油揚げ		小松菜		たまねぎ、しいたけ	さとう		26.8
	かぼちゃの天ぷら			かぼちゃ			小麦粉	なたね油	
	ごぼうの甘辛炒め			にんじん 黄パプリカ		ごぼう	さとう	米油、ごま	
14水	ロウカット玄米ごはん	牛乳	牛乳			米、玄米		世界には多くの種類のきのこがあります。その中でも栽培できるものは約30種類です。日本ではしいたけやしめじ、まいたけなどが栽培されています。今日のカレーには、マッシュルームやしめじ、まいたけが入っています。	819
	鶏肉ときこのカレー	鶏肉	チーズ 脱脂粉乳	にんじん		たまねぎ、まいたけ マッシュルーム しめじ、グリーンピース		カレールー	29.4
	ジャーマンポテト 洋なしミニゼリー	ベーコン				たまねぎ	じゃがいも ゼリー	オリーブオイル	
	ごはん	牛乳	牛乳			米		キムチは韓国で生まれた漬物です。家で手作りされることが多く、白菜やきゅうり、大根などいろいろな野菜で作られます。韓国の文化として、ユネスコ世界無形文化遺産に登録されています。	833
15木	生揚げとあさりのキムチチゲ	あさり、生揚げ 豚肉、ミックスみそ		にら		キャベツ、もやし 白菜キムチ		小麦粉	31.8
	春巻	豚肉		にんじん にら		キャベツ、もやし エリンギ	小麦粉	なたね油	
	海そうサラダ		わかめ、こんぶ あかさぎのり、ふのり			きゅうり、とうもろこし			
	わかめごはん	牛乳	牛乳、わかめ						
16金	いわしのしょうが煮	いわし				しょうが		今日の給食のいわしのしょうが煮には、「まいわし」を使っています。まいわしは、体の側面に黒い点が7つ以上並んでいるのが特徴です。日本各地の海に住んでおり、愛知県近くの海でも多くとれます。	823
	親子煮	鶏肉、卵、はんぺん		にんじん さやいんげん		たまねぎ、しょうが	じゃがいも、さとう		33.8
	小松菜とキャベツのアーモンドあえ			小松菜		キャベツ	さとう	アーモンド	
20火	ごはん	牛乳	牛乳			米		今日の給食のいちじくソースには、安城市産のいちじくを使用しています。みなさんが住んでいる安城市では、約90年前から作られ始め、特産物になっています。	868
	鶏肉のいちじくソースかけ	鶏肉				レモン果汁	でんぶん ジャム	なたね油	30.6
	じゃがいもの白みそ汁	生揚げ、白みそ	わかめ	にんじん チンゲンサイ			じゃがいも		
	みどりキャベツ(味付き)					キャベツ、きゅうり			

日 曜	献立名 主食、牛乳 主菜、副菜、その他の順序	① 主に体の組織をつくる食品		② 主に体の調子を整える食品		③ 主にエネルギーになる食品		メッセー ジ	エネルギー (kcal)
		たんぱく質	無機質	ビタミン		炭水化物	脂質		たんぱく質 (g)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		肉・魚・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・さとう	油脂 種実類		
21 水	クロスロールパン 牛乳		牛乳			クロスロールパン		さげは、毎年秋になると必ず生まれた川に卵を産むため戻ってきます。さげが戻る川の周辺に住む人たちは、自然からの贈り物として大切に食べてきました。今日は、クリーム煮として登場します。	814 31.1
	ほうれん草入りオムレツ	卵		ほうれん草					
	◎さげときのこのクリーム煮	さげ	牛乳	にんじん	たまねぎ、まいたけ しめじ、枝豆	じゃがいも	バター ホワイトルウ		
	フルーツゼリーあえ				パイナップル	いちごゼリー サイコロゼリー			
22 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		いもたきは、愛媛県の郷土料理です。350年以上の歴史があり、愛媛県では、お月見に合わせて、河原で鍋を囲む「いもたき」が行われています。	829 32.4
	かれいフライ	かれい				パン粉、小麦粉	なたね油		
	いもたき	鶏肉、生揚げ		にんじん、小松菜	こんにゃく、大根	里いも、さとう			
	◎キャベツのしそひじきあえ 卓上ソース			にんじん	キャベツ				
26 月	ごはん 牛乳		牛乳			米		まちのクロック屋さんから逃げ出した、できたてほかほかのおいしいコロッケ。「コロッケころころ、どこへいく〜」と、かわいコロッケはユーモアたっぷり。コロッケ大好き!と給食が楽しみになる絵本です。	864 31.4
	コロッケ <small>図書コラボメニュー「コロッケです。」</small>	豚肉、牛肉		にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも パン粉	なたね油		
	みそ汁	鶏肉、豆腐 油揚げ、赤みそ	わかめ	にんじん 葉ねぎ	ごぼう、白ねぎ				
	小松菜のごまあえ			小松菜	もやし	さとう	ごま		
27 火	ごはん 牛乳		牛乳			米		日本は卵の消費量が世界第2位です。卵は、たんぱく質や脂質、ビタミンなどいろいろな栄養素がバランスよく含まれていることから、「完全栄養食品」と言われています。	761 32.2
	五目厚焼き卵	卵	ひじき	ほうれん草 にんじん	しいたけ、グリーンピース				
	鶏肉と細切り野菜炒め	鶏肉		にんじん ピーマン	キャベツ、たけのこ しょうが、にんにく	さとう、でんぶ	ごま油		
	さっぱりきゅうり 小魚		小魚		きゅうり				
28 水	ごはん 牛乳		牛乳			米		さばは、鮮度が落ちやすく、たくさん獲れるため、傷む前に急いで数を数えます。実際の数と合わないことが多いため、数をごまかすという意味の「さばを読む」という言葉が生まれました。今日の給食では、塩焼きにしています。	809 29.6
	さばの塩焼き	さば							
	ちゃんこ煮 <small>骨に気をつけて食べましょう。</small>	鶏肉団子		にんじん	もやし、ごぼう こんにゃく	さとう			
	磯香あえ		のり	チンゲンサイ	キャベツ	さとう			
29 木	米粉パン(小麦入り) 牛乳		牛乳			米粉パン		ヨーロッパでは「トマトが赤くなる」と医師が青くなる」ということわざがあるほど、トマトには、病気を予防する栄養素が多く含まれています。今日は、イタリア料理の「ミネストラスープ」に使っています。	753 33.6
	えびカツ	えび、たら			たまねぎ	パン粉	なたね油		
	ミネストラスープ	ベーコン		にんじん チンゲンサイ トマト	たまねぎ	じゃがいも	オリーブオイル		
	青パパイヤのサラダ コーヒー牛乳の素				青パパイヤ、きゅうり とうもろこし		ドレッシング		
30 金	ごはん 牛乳		牛乳			米		のっぺい汁は、とろみがあるのが特徴です。里いもや大根、にんじん、ごぼう、しいたけ、こんにゃくなどの材料を入れるのが一般的です。だし汁が効いた実だくさんの汁です。	763 27.0
	信田のみそかけ	豆腐、油揚げ、たら	ひじき	にんじん					
	のっぺい汁	鶏肉		にんじん、葉ねぎ	大根、白ねぎ こんにゃく	里いも、でんぶ			
	キャベツとチンゲンサイの即席漬け 卓上甘みそ		塩昆布	チンゲンサイ	キャベツ				

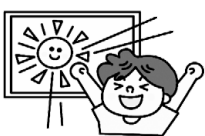
摂取基準：エネルギー(kcal) 830
たんぱく質(%) 13.20

🕒 生活リズムを整えよう! 🍴

夏休みが終わり、2学期が始まりました。長い休みの間に生活リズムが乱れて、体調を崩していませんか? 次の「1日を元気にスタートさせる」ポイントを心がけ、生活リズムを整えましょう。

1日を元気にスタートさせるには...

- ☀️ **ポイント①** ☀️ **ポイント②** ☀️ **ポイント③**



朝日を浴びよう



朝ごはんを食べよう



トイレに行こう



行ってきまーす!

お知らせ

材料は都合によりかわることがあります。

■は、かみかみメニューです。

◎は、新献立です。お楽しみに。

⊕は、業者直送です。容器は学校で処理してください。

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です。



今月の給食に登場する 「安城市」と「隣の市」でとれる食べもの



米



チンゲンサイ



ピーマン



いちじく

