



令和7年9月分献立予定表



今年度は町で1食小学生50円、
中学生60円を負担して子育て
世帯を応援します。

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるもとになる食品		体の調子をととのえるもとになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	
			魚・肉・卵・豆・豆製品	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・砂糖	油脂・種実	たんぱく質(g)	
2	火	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		632	796
		カレー	豚肉		にんじん	玉ねぎ エリンギ にんにく りんご	じゃがいも	油		
		ツナサラダ	ツナ			きゅうり キャベツ		ドレッシング	22.6	27.0
		きょうほう(小2中3こ)				巨峰				
3	水	ちゅうかめん 牛乳		牛乳			中華めん		670	778
		ごもくラーメンスープ	豚肉		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ たけのこ とうもろこし もやし				
		はるまき	豚肉		にんじん にら	キャベツ もやし エリンギ	小麦粉	油	27.0	31.3
		パンサンスー	ハム			もやし きゅうり	砂糖	ごま油		
4	木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		652	823
		ぶたにくとなすのみそいため	豚肉 みそ			なす 玉ねぎ	砂糖 でんぶん	油		
		じゃがいものあおのりあえ		青のり			じゃがいも	油	26.5	32.2
		かきたまじる	鶏肉 卵 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ	でんぶん			
5	金	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		618	784
		いわしのしょうがに	いわし			生姜	砂糖			
		アーモンドあえ	鶏肉		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖	油 アーモンド	24.1	29.4
		とうふとわかめのみそしる	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	にんじん ねぎ	ねぎ えのきたけ 玉ねぎ				
8	月	ロウカットげんまいごはん 牛乳		牛乳			ごはん		643	814
		とりにくのしおこうじやき	鶏肉				でんぶん	油		
		きりぼしだいこんのごまずあえ	ツナ			切り干し大根 キャベツ とうもろこし	砂糖	ごま ごま油	26.0	34.3
		けんちんじる	豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 大根 ごぼう 干し椎茸	里いも でんぶん			
9	火	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		626	808
		いかフライのレモンソースかけ	いか			レモン	パン粉 砂糖 小麦粉	油		
		ごもくきんぴら	鶏肉 さつま揚げ		にんじん	ごぼう 枝豆	砂糖	油 ごま油	26.0	33.2
		さわにわん	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ				
10	水	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		642	807
		まめいりマーボーどうふ	豆腐 豚肉 大豆 みそ		ねぎ にんじん	ねぎ 玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぶん			
		パンパンジーサラダ	鶏肉			キャベツ きゅうり		油 ドレッシング	26.7	32.1
		おうとう				もも	砂糖			
11	木	サンドイッチパンズパン 牛乳		牛乳			パン		630	774
		ハンバーグのトマトソースかけ	牛肉 豚肉 鶏肉		トマト	玉ねぎ	パン粉 砂糖 でんぶん	油		
		コーンサラダ	ツナ			とうもろこし キャベツ きゅうり		ドレッシング	27.8	33.6
		マカロニスープ	鶏肉		にんじん	玉ねぎ エリンギ	マカロニ じゃがいも			
12	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		636	806
		さけのマヨネーズやき	さけ					油 ノンエッグマヨネーズ		
		とうがんとなまあげのにも	豚肉 生揚げ さつま揚げ		にんじん	とうがん 玉ねぎ 干し椎茸 生姜	砂糖 でんぶん	油	32.0	36.0
		キャベツのゆかりあえ			赤しそ	キャベツ もやし				
16	火	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		640	774
		ししゃもフライのごまだれかけ (小1, 2年1尾、小3年～2尾)		ししゃも			小麦粉 パン粉 砂糖 でんぶん	油 ごま		
		はるさめのちゅうかあえ	ハム			もやし きゅうり とうもろこし	春雨 砂糖	ごま油	24.9	28.8
		ワンタンスープ	鶏肉 豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ たけのこ 玉ねぎ	ワンタン皮			
17	水	しらたまうどん 牛乳		牛乳			うどん		649	763
		カレーなんばん	豚肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ エリンギ	でんぶん	油		
		じゃがいもとまめのマヨネーズあえ	ツナ 赤いんげん豆 ひよこ豆 大豆 マローファットピース			きゅうり	じゃがいも 砂糖	ノンエッグマヨネーズ	23.8	27.9
		れいとうみかん				みかん				
18	木	くろロールパン 牛乳		牛乳			パン		638	801
		フランクフルトのケチャップソースかけ	ソーセージ				砂糖 でんぶん			
		グリーンサラダ	ツナ			キャベツ きゅうり 枝豆		ドレッシング	29.3	35.8
		キャロットスープ	鶏肉 豆乳		にんじん	玉ねぎ エリンギ とうもろこし	じゃがいも			

パンにはさんで
食べましょう



令和7年9月分献立予定表



今年度は町で1食小学生50円、中学生60円を負担して子育て世帯を応援します。

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるもとになる食品		体の調子をととのえるもとになる食品		エネルギーのもとになる食品		小 中	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	
			魚・肉・卵・豆・豆製品	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・砂糖	油脂・種実	たんぱく質 (g)	
19	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		657	833
		さばのしおやき	さば					油		
		ひきずり	鶏肉 かまぼこ 焼き豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ はくさい えのきたけ こんにゃく	砂糖	油	30.7	37.1
		たくあんあえ				大根 キャベツ	砂糖	ごま		
22	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		654	815
		コロッケ	豚肉 牛肉		にんじん パセリ	玉ねぎ	じゃがいも パン粉 小麦粉	油		
		ひじきのごしき	豚肉 さつま揚げ	ひじき		とうもろこし 枝豆	砂糖	油	24.3	28.9
		とうがんじる	鶏肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ とうがん えのきたけ	でんぶん			
24	水	わかめごはん 牛乳		牛乳 わかめ			ごはん		656	830
		ごぼういりつくね(小2こ中3こ)	鶏肉			ごぼう 玉ねぎ	砂糖	油		
		こまつなのごまあえ	ツナ		小松菜 にんじん	もやし	砂糖	ごま		
		ぶたじる	豚肉 豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ	じゃがいも		25.8	31.3
		ヨーグルト		ヨーグルト						
25	木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		683	836
		さんまぎんがみやき	さんま みそ				砂糖			
		にくじゃが	豚肉 さつま揚げ		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油	30.6	34.8
		ちぐさあえ	鶏肉		小松菜 にんじん	もやし とうもろこし	砂糖	油		
26	金	ロールパン 牛乳		牛乳			パン		661	833
		ポロニアカツ	鶏肉				米粉 じゃがいも	油		
		ミネストローネ	ソーセージ		にんじん トマト	玉ねぎ	マカロニ じゃがいも		22.4	27.4
		フルーツのぶどうゼリーあえ				ぶどう もも パイナップル	砂糖			
29	月	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		621	801
		ビビンバのぐ ごはんにまぜて食べましょう	豚肉 卵		にんじん 小松菜	にんにく 大豆もやし	砂糖 でんぶん			
		えびしゅうまい(小2こ中3こ)	えび たら			玉ねぎ	小麦粉 でんぶん	油	27.2	33.9
		ちゅうかコーンスープ	鶏肉 豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ たけのこ とうもろこし	でんぶん			
30	火	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		687	873
		にくだんごのてりやき(小4～6こ、中7～8こ)	豚肉 鶏肉			玉ねぎ	でんぶん 砂糖	油		
		かみかみサラダ	ツナ			ごぼう れんこん 枝豆 キャベツ		ごま ドレッシング	25.2	30.6
		さつまじる	鶏肉 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ えのきたけ 玉ねぎ	さつまいも			

※加工食品の食材は、主な原料を表記しています。 ※物資の都合により、献立を変更する場合があります。

給食予定 19回

給食だより



食の備えを見直しましょう……



9月1日は「防災の日」です。秋は台風シーズンということに加え、近年では気候変動の影響から豪雨も頻発し、各地で甚大な被害が相次いでいる状況です。台風の予報が出てから慌てて買いに行っても売り切れ……ということのないよう、日ごろから水や食料品は多めにストックしておくことで安心です。



水や食料品は最低3日分、できれば1週間分を備えておくことが勧められています。日常よく食べているものを多めに買い置きし、食べたらずき足す「ローリングストック」で無理なく備えましょう。

食料品は常温で保存ができ、簡単な調理やそのまま食べられるものが便利です。



缶詰、レトルト食品、乾物、日持ちのする野菜など。

好きなお菓子や食べ慣れているものがあると、不安な気持ちを和らげてくれます。



水は必需品！
1人1日3Lが目安です。

カセットコンロとボンベがあれば、食べられる食品の幅が広がります。



数品を同時に作れて水を節約できる湯せん調理がおすすめです。

- ① 耐熱ポリ袋に食材、水、調味料などを入れ、空気を抜いて袋の上の方で結ぶ。
- ② 鍋の底に耐熱皿や布巾などを敷いてお湯を沸かし、①を入れて加熱する。

※現在新しい学校給食センターを建設中です。工事の状況をホームページより確認できますので、是非ご覧ください。