



令和 6年 9月 分 献 立 予 定 表



今年度は町で1食小学生40円、中学生50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 ン 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・豆制品	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)
3	火	むぎごはん	牛乳	牛乳			麦ごはん		640	817	
		ハッシュドポーク	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ	砂糖	油			
		マカロニサラダ	ツナ			きゅうり キャベツ とうもろこし	マカロニ 砂糖	オリーブ油 ノンエッグマヨネーズ	23.6	28.6	
		きよほう(小2中3こ)				巨峰					
4	水	ごはん	牛乳	牛乳			ごはん		609	769	
		はんぺんのおこのみあげ	はんぺん	青のり		生姜	小麦粉	油			
		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	23.8	29.0	
		ワンタンスープ	ベーコン		にんじん ねぎ	ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ とうもろこし	ワンタン皮				
5	木	ロールパン	牛乳	牛乳			パン		646	808	
		オムレツのデミグラスソースかけ	卵				でんぶん 砂糖	油			
		ラタトゥイユ	豚肉		にんじん トマト バジル	にんにく 玉ねぎ ズッキーニ 黄ピーマン なす エリンギ	砂糖	オリーブ油	27.2	32.9	
		ツナサラダ(イタリアンドレッシング)	ツナ			きゅうり キャベツ とうもろこし		ドレッシング			
6	金	ごはん	牛乳	牛乳			ごはん		636	799	
		さといもコロッケ	鶏肉				里いも パン粉 小麦粉	油			
		ちぐさあえ	ツナ		小松菜 にんじん	もやし	砂糖		23.4	27.6	
		ぶたじる	豚肉 豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 大根					
重陽の日献立											
9	月	ごはん	牛乳	牛乳			ごはん		653	831	
		いわしのうめに	いわし			梅	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	27.2	33.0	
		きつかあえ	鶏肉			きくの花 切り干し大根 きゅうり	砂糖	油			
10	火	ごはん	牛乳	牛乳			ごはん		687	848	
		にくひじきごはんのぐ	豚肉	ひじき		にんにく 枝豆	砂糖				
		はるまき	豚肉		にんじん いら	キャベツ もやし エリンギ	小麦粉	油 ごま油	26.3	31.0	
		ちゅうかごもくスープ	鶏肉 豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ たけのこ 干し椎茸					
		ヨーグルト		ヨーグルト							
11	水	ごはん	牛乳	牛乳			ごはん		661	841	
		さばのしおやき	さば					油			
		なまあげととうがんののもの	豚肉 生揚げ		にんじん	とうがん 玉ねぎ たけのこ 干し椎茸 生姜	砂糖 でんぶん		26.9	32.4	
		たくあんあえ				大根 キャベツ	砂糖	ごま			
12	木	むぎごはん	牛乳	牛乳			麦ごはん		646	841	
		マーボーどうふ	豆腐 豚肉 みそ		ねぎ にんじん	ねぎ 玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぶん				
		やきぎょうざ(小2中3こ)	豚肉 鶏肉		いら	キャベツ 玉ねぎ	小麦粉		27.0	33.6	
		だいたいのアーモンドがらめ	大豆				砂糖	アーモンド			
13	金	しらたまうどん	牛乳	牛乳			うどん		682	808	
		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			
		ささみおおばフライ	鶏肉		しそ	梅	パン粉 小麦粉	油	30.2	35.5	
		ひじきのごまずあえ	ハム	ひじき		キャベツ とうもろこし	砂糖	ごま ごま油			
お月見献立											
17	火	ごはん	牛乳	牛乳			ごはん		658	832	
		レバーいりつくね(小2中3こ)	鶏肉			玉ねぎ	でんぶん 砂糖				
		きりぼしだいこんのふくめに	豚肉 さつま揚げ		にんじん	切り干し大根 枝豆	砂糖	油	23.0	28.5	
		さといものみそしる	油揚げ 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	ねぎ えのきたけ 玉ねぎ	里いも				
		つきみだんご					米粉 砂糖				
18	水	ロウカットげんまいごはん	牛乳	牛乳			ごはん		647	842	
		かぼちゃひきにくフライ	豚肉		かぼちゃ	玉ねぎ	パン粉 小麦粉	油			
		ぶたにくのしょうがやき	豚肉			玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぶん	油	23.5	28.9	
		たまふじる	豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ はくさい 干し椎茸	玉ふ でんぶん				



令和 6年 9月 分 献 立 予 定 表



今年度は町で1食小学生40円、中学生50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			
			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	木	くろロールパン 牛乳		牛乳			パン		619	779	
		とりにくのバジルやき	鶏肉		バジル	にんにく		油			
		キャロットラペ	ツナ		にんじん	枝豆 レモン		砂糖	オリーブ油	30.6	40.6
		やさいスープ	ベーコン		にんじん	キャベツ とうもろこし		じゃがいも			
20	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		644	809	
		おやこどん	卵 鶏肉 凍り豆腐		にんじん ねぎ	玉ねぎ 干し椎茸 ねぎ		砂糖 でんぶん			
		ほきフライのさっぱりだれかけ	ホキ			レモン		米粉 砂糖	油	27.9	33.8
		れいとうみかん				みかん					
24	火	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		634	812	
		さけとおおなごはんのぐ	鮭		広島菜 京菜 大根葉						
		てりやきハンバーグ <small>ごはんに合わせて食べましょう</small>	鶏肉 豚肉			玉ねぎ		砂糖 でんぶん	油	26.3	32.3
		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 大根 ごぼう		さつまいも			
25	水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		632	797	
		まぐろとじゃがいものオーロラあげ	まぐろ					じゃがいも 砂糖 米粉 でんぶん	油		
		こまつなのごまあえ	鶏肉		小松菜 にんじん	もやし		砂糖	油 ごま	27.0	32.3
		さわにわん	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 玉ねぎ 干し椎茸					
26	木	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		618	783	
		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		
		まめまめサラダ(コーンクリームドレッシング)	ツナ 赤いんげん豆 ひよこ豆 大豆 マローファットビーンズ			枝豆 キャベツ			ドレッシング	22.1	26.5
		ふくじんづけ			しそ	大根 かり なす れんこん 生姜 きゅうり なた豆		砂糖			
27	金	ちゅうかめん 牛乳		牛乳			中華めん		658	772	
		みそラーメンスープ	豚肉 みそ		にんじん ねぎ	ねぎ たけのこ はくさい もやし					
		ヤンニョムチキン	鶏肉			にんにく		でんぶん 砂糖	油	35.6	42.1
		パンサンスー	ハム			もやし きゅうり		砂糖	ごま油		
30	月	サンドイッチロールパン 牛乳	牛乳				パン		650	810	
		スラッピージョー <small>パンにはさんで食べましょう</small>	豚肉		にんじん	玉ねぎ		砂糖 パン粉	油		
		しろいんげんまめのポターージュ	ベーコン 白いんげん豆	牛乳 生クリーム スキムミルク	にんじん	玉ねぎ		じゃがいも		28.2	34.2
		フルーツのきよほうぜりーあえ				もも パインアップル みかん きよほう		砂糖			

※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 18回

平均値	646	811
	26.7	32.4
基準値	650	830
	26.0	34.0

給食だより



「ローリングストック」で無理のない備蓄を!

夏から秋にかけては、台風が特に多く発生する時期です。停電や断水を想定して、水や食料品を準備しておきましょう。日常的に、食料品を少し多めに買い置きし、使ったら買い足す「ローリングストック」を実践することで、無理なく備えることができます。

9月に使う地元産の食材

(武豊町) みそ
(知多半島) 小松菜 巨峰 なす
(愛知県) 米 牛乳 豚肉 ねぎ トマト 大根 冬瓜

ローリングストックのポイント

備える

水

- 1人1日3リットル×3日分以上必要。

食料品

- 食べ慣れているもの。
- 保存性の高いもの。
- 調理不要で食べられるもの。

その他

- ポリ袋、ラップ、アルミホイル、ウェットティッシュ、使い捨て容器など。
- カセットコンロ・ポンプ。

買う・買い足す

- 家族の人数や好み、栄養バランスを考える。
- 使った分を買い足す。

食べる・使う

- 賞味期限が切れる前に消費する。
- 古いものから使う。

不老長寿を願う 重陽の節句

9月9日は五節句の一つ「重陽の節句」です。重陽とは、数字で1番縁起がよいとされる「9」が重なるという意味です。旧暦の9月9日は、現在の10月中頃に当たり、菊の花が咲く時期であったことから、「菊の節句」とも呼ばれています。菊の強い香りで邪気(病気や災難など)を払い、長寿を祈る風習があります。これにちなみ9日の給食には菊の花びらが入った菊花和えが出ます。

お月見献立

旧暦8月15日の夜を十五夜と呼び、月見団子やすずき、里芋などを供えて、月を眺める習わしがあります。今年の十五夜は17日です。これにちなみ17日の給食には、里芋のみそ汁や月見団子が出ます。お楽しみに!