令和7年度

⑩ こんだてひょう NO.1 さつま町立学校給食センター

	令和/年度		·		さつま町立字校給食セン	<i></i>
日		エネルギー		食べもののはた	らき	
	献立名	kcal/g	おもにからだをつくる	おもにエネルギーの	おもに体の調子を	備考
曜	1137 — —	たんぱく質		もとになる食品	整える食品	MIS 3
唯	/フ ⑤リンゴジャム ① 🚐					
			①③ぎゅうにゅう ③ベーコン		③コーン インゲン	
4	④ペンネの				③④たまねぎ にんじん ④セロリ	
	ミートソースあえ	kcal	なまクリーム ④ぶたにく チーズ	④ペンネ あぶら ⑤リンゴジャム	マッシュルーム グリンピース パセリ	
火		/l\ 243	ペンネは筒状になった。	ぺン先の形のパスタです	^て 。イタリアのカンパニア州や	シチリア州で
^	C					
		中 30.4	よく食べられます。中で	きもペンネリガーテは表面	ゅん こま 同に細かい溝があり、ソースた	が絡みやすく
	②コッペパン ③コーンスープ	ø	かっています 今日は	ミートソースとあわせてあ	らります	
	(1)		①ぎゅうにゅう		③にんじん だいこん はくさい	
_					© 1 = 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	
j	(4)やきぐり (水)			④じゃがいも くり さつまいも	えのさにら	
	コロッケ	ксаі	あぶらあげ	こむぎこ パンこ あぶら	 こ <u>てんしんあまぐり(わ<u>み</u>め)</u>	Z 1.1
水		小 23.0	今白はじゃが芋とさつ	ま芋のほんのり置い生剤	他に天津甘栗を加え、見た首	も巣
		+ 070	フェノリー仕上ばも焼き	ぐり ふそく エー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がちなカルシウムも加えて がちなカルシウムも加えても	+ II++
		-	++ ++	+ 10 / 140		のり より。
	②ごはん ③ちゃんこなべ	g	秋の香りいっぱいのコ	ロッケを咲わって下さい	ね。	
	① F		①ぎゅうにゅう ③とりにく		③たまねぎ チンゲンサイ	
6	4EEVK				③④にんじん ねぎ④ほうれんそう	
	MIK MIK		つのまた ④ぎゅうにく きんしたまご		ごだいずもやし チンゲンサイ	
[' .						10
木					げる、バブはごはんという意味 た	
	212 243	山 202	ご飯にナムルや肉 仰が	こうでいる ロンプログラスカで混ぜて1	た 食べます。コチュジャンというt	まがら 十 空 いみそわ
	のかギデは / のかい スラコー		┃ あぶら い あまか	ทั้ง		-
	②むぎごはん③かいそうスープ			辛く、とてもおいしくなりま	す 。	
	1)		①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ	③だいこん こんにゃく	
7	④はくさいの (Mik)	中 715	③ぶたにく あげどうふ	③じゃがいも ③④さとう	④こまつな もやし はくさい	
/	ごまずあえ く	· .	さつまあげ むぎみそ	ごま		
金				ほう ほうふ せかいいちおる	たったいころ。 さくて重い「桜島だいこん」。	せかいいちなが サー 甲・・
317						
		中 29.0	「守口だいこん」などが	あり、日本の食卓にはク	ァ アかすことのできない野菜で	す。
	②むぎごはん③だいこんのみそにこみ	~	は世代ロミンハた名(今	み、青汁の原料としても	^{つか} 体われます	
	(1)					1
1,0			①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ	③だいこん ごぼう こんにゃく	
10	④5くわのびまる		③とりにく とうふ	③さつまいも でんぷん	ねぎ	
	みそいため		④ぶたにく ちくわ あかみそ	+ #3 ± ^ /	④たまねぎ にんじん キャベツ	71 16
月		小 25.5	竹輪は魚のすり身を竹	などの棒に巻き付けて焼	焼いたり蒸したりしたものです	で、畄を扱くと
					^{なまえ} 名前がつきました。九州では	
		中 31.5	同状になり、11の切り ひなぐ ちくわ ゆうめい	コに似ているので、この	名削かつざました。 九州 ぐは	、熊本県の
	②むぎごはん ③のっぺいじる	g	百条久の竹輪が有名。	です。できたてのアツアゾ	ソを食べるととてもおいしいて	ごすよ。
	<u> </u>	小 661	①ぎゅうにゅう	②チーズパン ③じゃがいも	③たまねぎ にんじん キャベツ	
111	④サイコロ MIK		③とりにく ペーコン ④ひよこまめ	_	えだまめ	
	だいがくいも	·	マローファット レッドキドニー		⑤みかん	
,			だいがくいも なまえ たし	しょう しょうわ とうき	きょう がくせいがい かんだしゅうへ	んだいがくせい
火					京の学生街である神田周辺	
		中 30.5	好んで食べたので大学	だ 芋になったといわれていま	きす。さつま芋を一口大に切り、	低温の油で
	Q					
	②チーズパン③コンソメスープ ・				ナます。 甘くてとてもおいしい	じすよ。
			①ぎゅうにゅう ③とりにく	②こめ しちふくまい	③たまねぎ にんじん しいたけ	
12	④くきわかめ ()	中 759	さつまあげ あぶらあげ	③きしめん	ほうれんそう ねぎ	
	の すのもの	kcal	あかみそ ④くきわかめ	③④あぶら ④さとう ごま		
水		//\ 23.0	くきわかめにけョウま・	カルシウム カリウム マク	ブネシウムなど、いろいろな栄	ょうそ はい 養妻が入って
		-	こうけつあつ よぼう	けつえき		
	dih	中 29.4	います。高血圧を予防	したり、血液をさらさらにし	したりします。また、カロリーに	はゼロなので
	②しちふくまい③みそにこみきしめん	ø	ダイエットにも、滴してい	ます。くきわかめは休に	。 良いので食べて下さいね。	
	(1)		①ぎゅうにゅう	②こめ	③だいこん ごぼう にんじん	盈進小
13	Otto O		③とりにく あげどうふ	_	•	1~5年
1''/	ごまみそやき	•		③じゃがいも ③④さとう	しいたけ たけのこ れんこん	一日遠足
'	C 201/ C 1-C		④さわら こめみそ ほそなが たいけい	あぶら ④ごま か かいすいぎょ	こんにゃく せいちょうだんかい	
木			サワラは細長い体形を	したサバ科の海水魚で	す。成長段階によって「サゴ	
					さかな はる か では魚に春と書いて「鰆」と呼	
		₸ 30.0	アフラコニザの口が名	1/20141 IE III しょ。/天丁(ほん はる ひがしにほん あ	この点に合いて言いて、) 離して叶き こらか	い、可以'住と
<u></u>	②ごはん ③いりどり			本では春、東日本では私	き 火から冬にかけて旬をむかえ	
	1	小 652	①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ	③たまねぎ にんじん えだまめ	山崎小
14	④ブロッコリーの MIR		③とりにく チーズ	③じゃがいも こむぎこ あぶら		1~4年
	サラダ	kcal		④ドレッシング	④キャベツ ブロッコリー コーン	一日遠足
ما			ブロ…コリ ノナマギー・	かりょくおうしょくやさい		
金	() () () () () () () () () ()				ブロッコリーとカリフラワーは	
	ALA PIL	中 32.7	変種で初期の見分けに	は難じく、単位は「株」です	- 。日本へは明治初期に観賞	角として入り
	のかギベナノ のエナン・ナリ	-	しょうわ ねんだい	えいようか たか	ちゅうもく しょくよう ひ	3
	②むぎごはん ③チキンカレー	g	よしたか、昭和50年代だ	いっ木袞伽か局いフロッコ	リーが注目され、食用として加	ムかりよした。
	※ さつま町でけ気日 旧帝		15500 500	田の給合事的成ち行		

- ※ さつま町では毎月、児童・生徒一人あたり2,500円の給食費助成を行っております。
- ※ 献立の番号名について・・使用食品項目に献立名に同じ番号の次に書いてある食品を使っています。
- ※ 赤文字・下線はアレルギー食品が含まれています。
- ※ 今月の地場産品は米・深ねぎ・はくさい・みかん・卵・さつまあげ・豆腐・麦みそが納入予定です。



令和7年度

⑩ こんだてひょう NO. 2 さつま町立学校給食センター

	令和7年度				MC O			さつま町立学校給食セン	グー
日				エネ	ルギー		食べもののはた	らき	
	献	立	名	kc	al/m	おもにからだをつくみ	おもにエネルギーの		備考
曜	ITJ/\	<u>/-</u>	ъ			_			רי נאוו
唯			(1)		ぱく質		もとになる食品	整える食品	
47	(A) 1115 (A)	200				①ぎゅうにゅう ③ぶたにく		③にんじん グリンピース	
17	④とりにくの		e) Mik			ひよこまめ レッドキドニー		③④たまねぎ	
	カ゛ーリックソテー	(ASSA)				マローファット だいず ④とりにく		④しめじ マッシュルーム	だいひょうてき
月							ヒ豆を王な材料としたトマ	がしたここりょうり 小味の煮込み料理で、アメリカ	
				山	38.2	かていりょうり ぶたにく 安庭料理です 豚肉の	ゕ 代わりにベーコンが使わ	oれることも多いです。アメリカ	ゕんづめ ıでは缶詰の
	@4.4×	(@ 1°		干					
	②むぎごはん	_		_				。保存がきくため非常食にも	= .// ·
	<u>(5)% a'</u>	<u> </u>				①⑤ぎゅうにゅう	②こくとうパン	③たまねぎ にんじん はくさい	盈進小
18	④チース ゛ふう		E) WITH			③④とりにく ④ぶたにく だいず		きくらげ しめじ	6年
	ハンハ゛ーク゛	WAS TO		k	cal	<u>⑤ジョア(のむヨ-ゲルト)</u>	④ こむぎこ ⑤さとう	⑤いちご	修学旅行
火				小	29.9	ビーフンはうるち光の米	粉を原料とするライスヌー	ちゅうごく ふっけんしょうたい -ドルです。中国の福建省、台	湾、ベトナム、
			odih.					ヒき 時は、ぬるま湯に浸けたり、熱	
	@= <1 \ \cdot \cdo			干		やわ いた	LA	おお	
	②こくとうパン	'3E-,	ノンこもくしる				-り、スープに入れること	が多いです。	
						①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ	③たまねぎ しいたけ たけのこ	盈進小
19	④だいこん	(TO)	MILK			③とりにく あぶらあげ <u>たまご</u>		ねぎ ③④にんじん	6年
	サラダ	1	7		cal	きょう おわ たわいけ	④ノンエッグマヨネーズ	④だいこん キャベツ コーン	修学旅行
水	A STATE OF THE STA						肉と、子である卵が入っ		
	(0.0.00)	4		Ь	31 2	おんぱん ふくしょく やさい 温食 副食ともに軽益	がたくさんえっています	。すっきら。 。好き嫌いせずに、しっかりと	_
	@+\+°='\+	/	to the 7 20 /	Γ		た げんき からだつく	くだ	o ハ』に対kv・E タ 1〜、し JがりC	-
	②むぎごは.	~ <u>3</u> €	nvich	ļ.,		食べて、元気な体を作		To	T- 1/4
	G 531			_		①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ	③かぼちゃ えのき こまつな	盈進小
20	④ぶたにくの	- Allen) MIK			③あぶらあげ わかめ	③じゃがいも	③④たまねぎ にんじん	6年
	しょうがやき	WAS TO				むぎみそ ④ぶたにく	④さとう ごま あぶら	④キャベツ しゅるい	休養措置
木								ぺポかぼちゃ」と3つの種類カ	
				中	28.3	にほん 日本でよく食べられて	小るのは西洋かぼちゃっ	です。ハロウィンで使われるオ	トレンジ色の
	②むぎごはん	 るかぼち	かのみそしろ	ı .			おお	ので中をくりぬいて、顔を作っ	
	@40 C C 1870	0/1/18/2	1 ===	715					フたりしまり。 I
21	④ごまあえ <i>/</i>					①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ	③ごぼう しいたけ こんにゃく	
Z 1 /	坐こまめた (cal	③ぶたにく さつまあげ	③さつまいも さとう あぶら	インゲン 3(4)にんじん ④キャベツ きゅうり コーン	
						にほん つか	④ごま ドレッシング ゆにゅう たよ	まん ゆにゅう	
金			(1) (1) (1) (1) (1) (1)	小	21.9	日本で使われるゴマの	99.9%は輸人に頼って	います。16万トン輸入し、わっ	すか200トン
				中	26.9	喜界島で作っています。	くろ , 黒ゴマ、白ゴマ、金ゴマ	の種類があり、8~9月の収が	かく時期には
	②むぎごはん(③さつま	いものにもの		g	ゴマの天火干しのセサ	·ミストリート(ゴマ道路):	ができるそうです。	
			1)	小		①ぎゅうにゅう	②しょくパン	③たまねぎ セロリ キャベツ	佐志小
25	④さつまいも	(MIKT]			③とりにく ベーコン	③じゃがいも マカロニ あぶら		振替休日
	サラダ			-	cal	9271-1	④さつまいも ノンエック、マヨネース、		
火		(低学年1	林	ılς	22.1	だも ミネフトローネ(十主)にト	っかったイタリアの野	さい 菜スープで、イタリア語で「ぐ <i>†</i>	だくさくことか
	~ V>	(1501)		,1,	22.1	2400 H 4402 HO	み かていりょうり なか	また。」 こと こ米を入れたり、パスタを入れ	
				中	26.9	「こちゃませ」という意味	未の家庭料埋です。中に	こ米を入れたり、バスタを入れ	しることも
	②しょくパン	③ミオ	ペストローネ		g	あります。きょうはマカ	ロニが入ったミネストロ-	ーネです。	
			1)	小		①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ	②こんにゃく ごぼう ②③にんじん	
26	④あまずあえ /	5000	e milk	_	_	②ぶたにく あぶらあげ	②あぶら ② ④ さとう	③だいこん たまねぎ しいたけ	
	`	1	ソ	k	cal	③とりにく あげどうふ	④ごま ごまあぶら	ほうれんそう ④もやし きゅうり コーン	0 t + + /**
水				小	24.5	きんぴらは日本の惣菜	のひとつです。せん切り	った。 きょう ルにした野菜を砂糖、しょうゆる	を使い甘辛く
			(- 3)			1.4	+v+ + · = 11	ものはきんぴらごぼうと呼ば	
		*, 1		۲		きょう	ま		1009。
	②きんぴらこ	_ ばん(3	りす ましじる	ļ.,			とごはんを混ぜたきんて T-		1
	@ _ ::= -		U A	小		①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ	③たまねぎ にんじん しいたけ	
27	④アジフライ (A GARAGE	MIK	中.	_	③ぶたにく あげどうふ	③じゃがいも さとう ③④あぶら	いとこんにゃく インゲン	
		WAS TO			cal	[EK EK	④こむぎこ パンこ も しょうゆ さとう	あまから あじつ にもの	たま
木			(All D	小				甘辛く味付けした煮物であり	
				中	33 5	にんじん いと 人参、糸こんにゃくもろ	、 れます。肉は牛肉、豚I	にく とりにく 肉、鶏肉などが使用されます	•
	②むぎごは		ぶたじゃが	Ι΄.		きょう ぶたにく つか ん	ぶた のこ か	とくだ	-
-	€ 40 C C 14.	, u) <u>かたしゃか</u>	/l\			<u>豚じゃが」です。残さず食 Tan- p. ナッギ</u>		I
28	∅±∠¬- ¬			小中		①ぎゅうにゅう ③とうふ もずく	②こめ むぎ ②グブキキンド	③ほうれんそう こねぎ	
20	④ホイコーロー		E) MILK	-		③とうふ もすく ④ぶたにく	③④ごまあぶら	③④たまねぎ にんじん ④キャベツ もやし ピーマン	
,		VI VI	_		oa -	ほいこーろー しせんりょうり		「色キャハケ もんし ヒーマン へ まわ いちどちょう 別を回すことではなく、一度調理	り しょくざい,
金				小					
				中	27.7	鍋に戻して調理するこ	とを言います。本場の回	^{ニーラー は} 鍋肉は葉にんにくを使います:	が、占本では
	②むぎごは	ر المراقع	ずくスープ	·			ァット にく ぶたにく つ 更います。肉は豚肉を傾	か ニレ むむ	
) \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		ຣ	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	Y O Y O MIOWNIC B	ンチル シャ・しょり	

- ※ さつま町では毎月、児童・生徒一人あたり2,500円の給食費助成を行っております。
- ※ 献立の番号名について・・使用食品項目に献立名に同じ番号の次に書いてある食品を使っています。
- ※ 赤文字・下線はアレルギー食品が含まれています。
- ※ 今月の地場産品は米・深ねぎ・はくさい・みかん・卵・さつまあげ・豆腐・麦みそが納入予定です。

