

令和6年9月分学校給食献立予定表(前半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか		
★ はし	2月	セルフバーガー (バーガーパン・ハンバーグ・ポイルキャベツ)	ハンバーグ(鶏肉・大豆たん白)	ハンバーグ(パン粉・豚脂・砂糖・加工でん粉・植物油) パン	ハンバーグ(たまねぎ・しょうが) キャベツ	ハンバーグ(魚醤・発酵調味料・食塩・香辛料・みりん・しょうゆ・酒精)	520	24.3
		牛乳	牛乳					
		ポトフ	鶏肉 ウインナー	じゃがいも	ブロッコリー たまねぎ にんじん	白ワイン コンソメ 食塩 カレー粉 白こしょう		
★ はし	3火	奄美の鶏飯 (1食のり)	鶏肉 鶏卵のり	砂糖 サラダ油 米	にんじん 山川漬 しいたけ 葉ねぎ 深ねぎ しょうが	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん 食塩 チキンガラスープ チキンブイヨン	509	26.0
		牛乳	牛乳					
		こまつなと糸かまぼこのソテー	かまぼこ	サラダ油	こまつな もやし にんじん えのきたけ しょうが	オイスターソース 食塩		
★ はし	4水	ごはん		米			568	22.1
		牛乳	牛乳					
		マーボーじゃがいも	牛肉 豚肉 だいず 厚揚げ 赤みそ	じゃがいも 砂糖 でん粉 サラダ油 ごま油	たまねぎ にんじん たけのこ えだまめ しいたけ にんにく しょうが	ケチャップ こいくちしょうゆ 酒 とうぼんじゃん		
★ はし	5木	くきわかめのあえもの	くきわかめ		きゅうり コーン もやし にんじん	和風ごましょうゆドレッシング	536	26.2
		黒砂糖パン		パン				
		牛乳	牛乳					
★ はし	6金	コーンラーメン	豚肉 焼き豚	中華めん ごま サラダ油	キャベツ コーン もやし にんじん 葉ねぎ にんにく しょうが	うすくちしょうゆ バイタン 食塩 白こしょう	601	27.9
		ごぼうのごまみそ炒め	竹輪 米みそ 粉豆腐	すりごま ノンエッグマヨネーズ 砂糖 サラダ油	ごぼう にんじん えだまめ	酒		
		ごはん		米				
★ はし	9月	牛乳	牛乳				558	28.8
		ハワイホワタン	鶏卵 豆腐 ロースハム	でん粉 ごま油	たまねぎ クリームコーン にんじん コーン えのきたけ こまつな	うすくちしょうゆ 中華だし 食塩 白こしょう		
		サンクローニ	豚肉	なたね油 でん粉 米粉 黒砂糖	しょうが	黒酢 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒		
★ はし	10火	コッペパン		パン			574	27.7
		牛乳	牛乳					
		高野豆腐の卵とじ	鶏卵 えび 高野豆腐 鶏肉	砂糖 サラダ油	たまねぎ キャベツ にんじん きぬさや しいたけ	うすくちしょうゆ 酒 みりん 食塩 かつお節(だし)		
★ はし	11水	くだもの		米			635	24.3
		ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
★ はし	12木	にらたまスープ	鶏卵 豆腐 ベーコン わかめ	でん粉	たまねぎ にんじん えのきたけ にら	うすくちしょうゆ 酒 食塩 白こしょう かつお節(だし)	542	21.8
		豚肉のしょうが焼き	豚肉		しょうが	しょうゆ みりん		
		添え野菜			キャベツ にんじん	青じそドレッシング		
★ はし	13金	タコライス (ポイルキャベツ)	豚肉 だいず チーズ	砂糖 サラダ油 米	たまねぎ パセリ にんにく キャベツ	ケチャップ 赤ワイン とうぼんじゃん タバスコ	567	25.8
		牛乳	牛乳					
		麦ビーンズスープ	鶏肉 えんどう豆 赤いんげん豆 ひよこ豆	麦	たまねぎ にんじん チンゲンサイ コーン マッシュルーム	うすくちしょうゆ コンソメ 酒 食塩 白こしょう		
★ はし	12木	みかんジュース			みかんジュース		542	21.8
		テーブルロールパン		パン				
		牛乳	牛乳					
★ はし	13金	スパゲッティナポリタン	ロースハム 鶏肉	スパゲッティ オリーブ油	たまねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム にんにく	ケチャップ トマトピューレー 赤ワイン コンソメ ウスターソース 食塩 白こしょう	567	25.8
		レモンドレッシングサラダ		はちみつ オリーブ油	キャベツ コーン にんじん レモン果汁	酢 うすくちしょうゆ 食塩		
		ひじきごはん	鶏肉 さつま揚げ 油揚げ ひじき	砂糖 サラダ油 米	にんじん たけのこ えだまめ しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒		
★ はし	13金	牛乳	牛乳				567	25.8
		なすのみそ汁	厚揚げ 合わせみそ	じゃがいも	なす だいずもやし にんじん 葉ねぎ	かつお節(だし)		
		ヨーグルト	ヨーグルト					

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

令和6年9月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g	
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか			
★ はし	17	火	ごはん	米			587	22.5	
			牛乳	牛乳					
			さといものみそ汁	豆腐 合わせみそ	さといも	はくさい にんじん こまつな			かつお節(だし)
			スコッチエッグ	スコッチエッグ(鶏卵・豚肉・鶏肉・大豆たん白)	スコッチエッグ (パン粉・豚脂・大豆油・砂糖)	スコッチエッグ(たまねぎ)			スコッチエッグ(酵母エキス・食塩・こしょう)
			ポイルキャベツ マイティソース 十五夜ゼリー		グラニュー糖 ぶどう糖果糖液糖	キャベツ なし果汁			マイティソース 増粘多糖類 香料
18	水	きのこドリア (サフランライス・パン粉炒め)	牛肉 鶏肉 脱脂粉乳 生クリーム パン粉炒め(粉チーズ)	サラダ油 米 パン粉炒め(無塩バター・パン粉)	たまねぎ にんじん コーン マッシュルーム まいたけ しめじ エリンギ パセリ にんにく	544	20.1		
		牛乳	牛乳						
		野菜スープ	ベーコン		たまねぎ キャベツ にんじん ほうれんそう			うすくちしょうゆ コンソメ 酒 食塩 白こしょう	
		かき氷		ぶどう糖果糖液糖 砂糖 果糖	りんご果汁 ライム果汁			リキュール 食塩 香料	
19	木	ミルクパン		パン		603	27.5		
		牛乳	牛乳						
		八宝豆腐	豆腐 豚肉 さつま揚げ	でん粉 ごま油 サラダ油	キャベツ たまねぎ にんじん はくさい たけのこ きぬさや しいたけ しょうが			うすくちしょうゆ 酒 オイスターソース 中華だし 食塩 白こしょう	
		彼岸団子 くだもの		白玉もち 砂糖 水あめ でん粉	くだもの			こいくちしょうゆ みりん	
20	金	なすのビーンズドライカレー (麦ごはん)	牛肉 豚肉 だいず 赤いんげん豆 えんどう豆 ひよこ豆	米粉 砂糖 サラダ油 米 麦	たまねぎ なす にんじん プルーン にんにく	638	23.9		
		牛乳	牛乳						
		ワンタンスープ	ワンタン(鶏肉・豚肉) 鶏肉	ワンタン(小麦粉・植物油・豚脂・ でん粉・砂糖・加工デンプン) 緑豆春雨 ごま油	ワンタン(たまねぎ) たまねぎ チンゲンサイ にんじん もやし			ワンタン(食塩・しょうゆ・かん水・ポークエキス・ 香辛料・酵母エキス) うすくちしょうゆ 中華だし 食塩 白こしょう	
		ももゼリー		砂糖 水あめ	もも(果汁・ピューレ)			増粘多糖類	
24	火	親子どんぶり	鶏肉 鶏卵 かまぼこ	砂糖 でん粉 米	たまねぎ にんじん しいたけ 葉ねぎ	561	23.8		
		牛乳	牛乳						
		海そうサラダ	くきわかめ こんぶ つのまた(赤・青) 白キリンサイ		もやし きゅうり だいこん コーン			青じそドレッシング	
		ムース	豆乳	水あめ 異性化液糖 砂糖 ヤシ油				食塩 増粘多糖類 香料 乳化剤	
★ はし	25	水	★富山の味 ごはん		米		594	28.4	
			牛乳	牛乳					
			なすときのこのみそ汁	米みそ 油揚げ だいず		なす まいたけ こまつな 葉ねぎ			こんぶ(だし)
			★昆布×鶏の唐揚げ	鶏肉 こんぶ	でん粉 小麦粉 なたね油	しょうが			酒 食塩
			きざみあえ		ごま	キャベツ にんじん たくあん漬			こいくちしょうゆ
26	木	米粉入りパン		パン		633	22.5		
		マーシャルビーンズ	大豆粉 脱脂粉乳	食用油脂 砂糖 ぶどう糖				ココアパウダー 食塩 香料	
		牛乳	牛乳						
		秋のクリームシチュー	鶏肉 えんどう豆 赤いんげん豆 ひよこ豆 白花豆 白いんげん豆 粉チーズ 脱脂粉乳 生クリーム	じゃがいも さつまいも サラダ油	たまねぎ にんじん こまつな しめじ			アレルゲンフリールウ 白ワイン 食塩 白こしょう	
27	金	ハニーサラダ		オリーブ油 はちみつ	キャベツ きゅうり コーン にんじん	酢 うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう			
		秋のちらしずし (すしめし)	鶏肉 かまぼこ さつま揚げ	くり 砂糖 ごま サラダ油 米	えのきたけ しめじ まいたけ にんじん ごぼう しいたけ	うすくちしょうゆ 酒 みりん 食塩 すし酢			
		牛乳	牛乳						
かぼちゃのみそ汁	豆腐 合わせみそ		かぼちゃ たまねぎ にんじん もやし 葉ねぎ	かつお節(だし)					
ぶどうゼリー		果糖ぶどう糖液糖 砂糖	ぶどう果汁	増粘多糖類 香料					

お知らせ

<今月の行事>

8月23日(金)~9月20日(金)	教育実習
16日(月)	敬老の日
17日(火)	十五夜
18日(水), 19日(木)	参加観察実習
22日(日)	秋分の日
23日(月)	振替休日
27日(金)	前期終業式(給食あり)



<はしをもってくる日>

★の日は、「はし」をもってくる日です。
きれいにあらったはしを、わすれないようにもってきましょう。

4日 5日 6日 10日
13日 17日 25日 27日



令和6年9月分平均栄養量

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
576	24.7