

令和6年 9月 小学校基準献立予定表

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
4 水	揚げパン	○		◎コッペパン, 米油, 粗糖		シナモン	544 kcal
	かぼちゃのトマト煮		とりもも肉角, とりむね肉角	米油	西洋かぼちゃ, にんじん, たまねぎ, セロリ, にんにく, グリンピース, ホールトマト	チキンスープ, 並塩, こしょう, 水	24.9 g
	マスタード和え				もやし, きゅうり	しょうゆ, 粒マスタード	20.2 g
							2.2 g
5 木	ごはん	○		精白米, 精麦			579 kcal
	チンジャオロースー		ぶたもも肉細切り	米油, 粗糖, ごま油	青ピーマン, 長ねぎ, しょうが, にんにく, たけのこ	しょうゆ, オイスターソース, 日本酒, トウバンジャン, 並塩, こしょう	24.0 g
	冬瓜のフルーツポンチ			粗糖	レモン果汁, とうがん, 温州みかん缶詰, , パイン缶詰, もも缶詰, りんご缶詰	白ワイン, 水	15.0 g
							1.6 g
6 金	切干大根ご飯	○	油揚げ	精白米, 精麦, 粗糖	切干しだいこん, にんじん	しょうゆ, 日本酒	647 kcal
	さばのピリ辛焼き		さば	粗糖, かたくり粉, 白ごま		みりん, しょうゆ, トウバンジャン, 水	27.2 g
	味噌汁		あわせ味噌, 米みそ	じゃがいも	たまねぎ, こまつな	さば・かつお削り節, 水	27.3 g
							2.6 g
9 月	ごはん	○		精白米, 精麦			623 kcal
	ブルコギポーク		ぶたもも肉小間, ぶたばら肉小間	ごま油	しょうが, にんにく, たまねぎ, にんじん, 青ピーマン	しょうゆ, 日本酒, 粗糖, コチジャン	25.7 g
	葉山わかめスープ		葉山わかめ, ベーコン	白ごま, ごま油	長ねぎ, にんじん, えのきたけ	しょうゆ, チキンとポークスープ, 並塩, こしょう, 水	22.8 g
							2.3 g
10 火	ジャンバラヤ	○	ウインナー	精白米, 精麦, オリーブ油	たまねぎ, にんじん, 青ピーマン, ホールコーン, にんにく	パブリカ(粉), ケチャップ, ウスターソース, みりん, しょうゆ, チリパウダー, クミン, カレー粉, 並塩, こしょう	581 kcal
	チキンソテー		とりもも肉切り身		にんにく	並塩, こしょう, 白ワイン, ナツメグ	25.3 g
	もずくスープ		もずく, ベーコン		にんじん, チンゲンサイ, たけのこ	しょうゆ, チキンとポークスープ, 並塩, こしょう, 水	24.0 g
							2.9 g
11 水	ミルクパン	○		◎ミルクパン			610 kcal
	ミートソースグラタン		ぶたひき肉, ◎シュレットチーズ	ツイストマカロニ, 粗糖, 小麦粉, 米油	たまねぎ, セロリ, にんじん, にんにく	チキンとポークスープ, ケチャップ, デミグラスソース, 中濃ソース, 並塩, こしょう, 水	26.6 g
	コーンサラダ			米油, 粗糖	キャベツ, きゅうり, ホールコーン	しょうゆ, 酢, 並塩	20.7 g
							1.8 g
12 木	ごはん	○		精白米, 精麦			664 kcal
	さわらの香味焼き		さわら	粗糖, ごま油	にんにく, しょうが	みりん, しょうゆ	35.4 g
	豚汁		ぶたもも肉小間, あわせ味噌, 米みそ	じゃがいも, 米油	にんじん, 長ねぎ, だいこん, こんにゃく	さば・かつお削り節, 水	18.1 g
	手作りふりかけ（ゆかり）		さば・かつお削り節	粗糖, 白ごま	ゆかり	しょうゆ	2.3 g
	果物（巨峰）				ぶどう		
13 金	ロールパン	○		◎ロールパン			566 kcal
	カレービーンズ		大豆, ぶたもも肉小間	じゃがいも, 米油, 米粉	たまねぎ, にんじん	トマトピューレー, ケチャップ, チャツネ, カレー粉, クミン, ターメリック, 中濃ソース, 赤ワイン, ベイリーフ, チキンとポークスープ, 並塩, 水	27.0 g
	フレンチサラダ			米油, 粗糖	キャベツ, きゅうり, にんじん	酢, 並塩, こしょう	24.1 g
							2.5 g
17 火	ごはん	○		精白米, 精麦			729 kcal
	揚げじゃが芋のそぼろ煮		ぶたひき肉	じゃがいも, 揚げ油, 粗糖, かたくり粉		しょうゆ, 日本酒	24.4 g
	のり酢あえ		焼きのり	粗糖	こまつな, もやし, えのきたけ	しょうゆ, 酢	19.3 g
	ごまだれもち			冷凍白玉もち, 白ごま, 粗糖, 練りごま, かたくり粉		しょうゆ, 水	1.7 g
18 水	チリドッグ（セルフ）	○	ウインナー, 金時豆, 大豆ミート	◎コッペパン, 米油, 粗糖	たまねぎ, にんにく	ナツメグ, ケチャップ, チリパウダー, しょうゆ, ベイリーフ, 並塩, こしょう, 中濃ソース	600 kcal
	肉団子入りビーフンスープ		冷凍肉だんご	ビーフン	たまねぎ, にんじん, チンゲンサイ, もやし	チキンとポークスープ, しょうゆ, 並塩, こしょう, 水	26.9 g
	果物（巨峰）				ぶどう		24.6 g
							3.5 g

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
19 木	キムチご飯	○	ぶたもも肉小間	精白米, 精麦, 米油, 粗糖	新学給キムチ, 長ねぎ, にら	しょうゆ, 日本酒, みりん, 並塩	538 kcal
	蒸ししゅうまい		冷凍しゅうまい				20.8 g
	春雨サラダ			緑豆はるさめ, 米油, 粗糖	キャベツ, きゅうり, にんじん, ホールコーン	しょうゆ, 酢, 塩	16.6 g
							2.8 g
20 金	五目焼きそば	○	ぶたもも肉小間, いか短冊, ★うずら卵	揚げ麺, 米油, かたくり粉	たまねぎ, もやし, チンゲンサイ, たけのこ, にんにく, きくらげ, にんじん	しょうゆ, 酢, チキンとポークスープ, 並塩, こしょう, 水	657 kcal
	たこぺったん		まだこ, ゆで大豆	米粉, 揚げ油	キャベツ, にんじん, ホールコーン, 長ねぎ	さば・かつお削り節, 並塩, 中濃ソース, 水	32.0 g
							31.2 g
							2.7 g
24 火	ごはん	○		精白米, 精麦			597 kcal
	タッカルビ		とりもも肉角, とりむね肉角, あわせ味噌	さつまいも, トック, 米油, ごま油, 粗糖	キャベツ, にんじん, たまねぎ, しょうが, にんにく	日本酒, しょうゆ, トウバンジャン	22.9 g
	葉山わかめのナムル		葉山わかめ	ごま油, ごま	もやし, こまつな	しょうゆ	15.3 g
							1.3 g
25 水	ごはん	○		精白米, 精麦			600 kcal
	豚肉と凍り豆腐の煮物		ぶたもも肉小間, 凍り豆腐	じゃがいも, 粗糖	たまねぎ, にんじん, チンゲンサイ, しょうが, たけのこ	しょうゆ, みりん, 水	25.6 g
	かんぴょうのごま酢あえ		油揚げ	粗糖, 白ごま	かんぴょう(乾), にんじん, キャベツ, ホールコーン	酢, しょうゆ	16.1 g
	栃木県郷土料理					1.8 g	
26 木	ごはん	○		精白米, 精麦			600 kcal
	さんまのかば焼き風		さんま	かたくり粉, 揚げ油, 粗糖	しょうが	しょうゆ, みりん	19.7 g
	梅肉和え			白ごま	もやし, にんじん, こまつな, 練りうめ	しょうゆ, 並塩	22.8 g
	くだもの(花みかん)				みかん		1.2 g
27 金	黒パン	○		◎黒パン			575 kcal
	豆乳入りコーンシチュー		とりもも肉小間, 豆乳	じゃがいも, 米油	ホールコーン, たまねぎ, にんじん, にんにく, グリンピース, クリームコーン	ベイリーフ, チキンスープ, 並塩, こしょう, 水	25.0 g
	キャベツのごまドレッシングあえ			粗糖, ごま油, 白ごま	キャベツ, こまつな	しょうゆ, 酢	19.8 g
							2.7 g
30 月	キーマカレー	○	ぶたひき肉, 大豆ミート	精白米, 精麦, 米油, 小麦粉	たまねぎ, にんじん, なす, 青ピーマン, セロリ, にんにく, しょうが, ホールトマト, ホールコーン	ターメリック, カレー粉, チキンとポークスープ, クミン, ベイリーフ, チャツネ, 赤ワイン, ウスターソース, 並塩, 水	614 kcal
	海藻サラダ		くきわかめ, わかめ, 赤とさかのり, 白とさかのり	粗糖, 米油	キャベツ, にんじん, きゅうり	しょうゆ, 酢	24.9 g
							19.9 g
							1.9 g

※アレルギー食品には記号を表示しています

献立表の見方

* 基準献立表は、小学校4校共通献立を記載しています。提供給食の献立変更や、学校行事等により給食提供のない日があります。学校行事については、各学校の「学校だより」等をご参照ください。

9月食物アレルギーのお知らせ

日にち	献立名	卵	乳	えび
9/11(水)	ミートソースグラタン		○	
9/20(金)	五目焼きそば	○		

※パンはすべて、小麦粉・脱脂粉乳を含みます。
※魚介類（あさり・わかめ・ちりめんじゃこなど）はエビ・カニが混ざる漁法で漁獲されています。
※飲むヨーグルト・ジュースは牛乳扱いになります。
ご家庭で確認をお願いします。 ※「卵」＝★
「乳」＝◎
「えび」＝△
と材料名に印が入ります。

今年は9月17日(火)が十五夜です。
学校給食では、白ごまや、練りごま
鹿児島県産のさとうきびから作られた粗糖を使って「ごまだれもち」を作る予定です。お楽しみに！



たこぺったん？

たこぺったんとは、1995年頃に東京都大田区の中学校に勤務していた栄養士が、たこ焼きを食いたいという中学生の希望を叶えるために考案された、大田区発祥の給食メニューです。葉山町では小麦粉ではなく米粉を使い作ります！

加工食品の食物アレルギー原因食物について

食材名	特定原材料								特定原材料に準ずるもの
	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	
ベーコン									豚肉
ウインナー									豚肉
冷凍肉だんご									鶏肉・豚肉・大豆
冷凍しゅうまい				○					豚肉・大豆・ごま(油)
新学給キムチ									

※食品表示法に基づく特定原材料8品目と、特定原材料に準ずる20品目のみ記載。これら以外の食品は、葉山町ホームページの「加工食品アレルギー表示一覧表」でご確認ください。「葉山の給食 加工食品」と検索してください。

保護者のみなさまへお願い
【給食用白衣・エプロン等の洗たく時の注意】
柔軟剤などの香りにより、頭痛や吐き気などの体調不良になる人がいます。
給食用白衣・エプロン等を家庭で洗たくする際は、柔軟剤の使用を控える、
無香のものにするなどのご配慮をお願いします。

* 学校給食使用食材産地(青果・肉・魚・牛乳・米)は、葉山町HPで公開しています。「葉山の給食 使用食材」と検索してください。

葉山町教育委員会学校教育課
(TEL) 046-876-1111 (内線：7222)