

令和7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
3 水	黒パン			◎黒パン			582 kcal
	ポークシチュー	○	ぶたもも肉小間, 豆乳	じゃがいも, 米油, 粗糖, 米粉	たまねぎ, にんじん, グリンピース, マッシュルーム(水煮), ホールトマト	ケチャップ, ウスターソース, 中濃ソース, しょうゆ, 赤ワイン, チキンとポークスープ, ナツメグ, クミン, 並塩, こしょう, 水	29.7 g
	マカロニサラダ			マカロニ, 卵抜きマヨネーズ, 粗糖	きゅうり, にんじん, キャベツ, ホールコーン, レモン果汁	並塩	19.0 g
							2.5 g
4 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, パインアップル缶詰, もも缶詰, りんご缶詰	白ワイン, 水	15.0 g
							1.6 g
5 金	きな粉揚げパン		きな粉	◎コッペパン, 揚げ油, 粗糖		並塩	625 kcal
	ポトフ	○	ウインナー, ベーコン	じゃがいも	たまねぎ, にんじん, にんにく, キャベツ, セロリ, ホールコーン, エリンギ	白ワイン, ベイリーフ, チキンとポークスープ, 並塩, こしょう, 水	23.9 g
	葉山ひじきサラダ		葉山ほしひじき, ゆで大豆	粗糖, 米油	にんじん, きゅうり	しょうゆ, 酢	30.2 g
							3.4 g
8 月	ごはん			精白米, 精麦			629 kcal
	麻婆豆腐	○	木綿豆腐, ぶたひき肉, 八丁味噌	粗糖, ごま油, かたくり粉	長ねぎ, にら, にんじん, にんにく	しょうゆ, みりん, チキンとポークスープ, トウバンジャン, 並塩, 水	30.6 g
	中華風磯和え		焼きのり	ごま油	きゅうり, もやし	しょうゆ	22.2 g
							2.2 g
9 火	ごはん			精白米, 精麦			656 kcal
	さわらもずくあんかけ	○	さわら, もずく	小麦粉, かたくり粉, 揚げ油, 粗糖	にんじん	さば・かつお削り節, しょうゆ, 酢, 並塩, 水	32.5 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, たまねぎ, だいこん, こんにゃく	さば・かつお削り節, 水	20.5 g
							1.6 g
10 水	ミルクパン			◎ミルクパン			619 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	31.5 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	23.4 g
							1.6 g
11 木	チキンアドボ		とりもも肉小間, とりむね肉小間	精白米, 精麦, 粗糖	たまねぎ, にんにく	ターメリック, ベイリーフ, 酢, しょうゆ, 並塩, こしょう, 水	614 kcal
	野菜スープ	○	ベーコン	じゃがいも	にんじん, キャベツ, ホールコーン, パセリ(乾)	チキンとポークスープ, 並塩, こしょう, 水	28.6 g
	果物(巨峰)				ぶどう		18.5 g
							2.7 g
12 金	ロールパン			◎ロールパン			558 kcal
	ジョアストロベリー		◎ジョアストロベリー				24.0 g
	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	15.5 g
	コールスロー			粗糖, 米油	キャベツ, にんじん, きゅうり	酢, からし粉, 並塩	2.4 g
16 火	ごはん			精白米, 精麦			649 kcal
	納豆	○	糸引き納豆				29.5 g
	うま煮		とりもも肉角	じゃがいも, 粗糖	たまねぎ, にんじん, たけのこ, こんにゃく, グリンピース	日本酒, みりん, しょうゆ, さば・かつお削り節, 並塩, 水	17.5 g
	からしあえ				キャベツ, にんじん, こまつな	しょうゆ, からし粉	2.3 g
17 水	チーズパン			◎チーズパン			570 kcal
	鶏肉のハニーマスタード焼き	○	とりもも肉切り身	はちみつ		しょうゆ, 並塩, こしょう, 粒マスタード, 白ワイン	28.8 g
	ミネストローネスープ		ベーコン	じゃがいも, マカロニ	にんじん, たまねぎ, セロリ, にんにく, ホールトマト, グリンピース	チキンとポークスープ, こしょう, 並塩, 水	25.1 g
							3.1 g
18 木	カレーピラフ		ベーコン	精白米, 精麦, 米油	にんじん, たまねぎ, グリンピース	チキンとポークスープ, カレー粉, こしょう, 並塩	605 kcal
	スープ煮	○	とりもも肉角, ウインナー, ★うずら卵	じゃがいも, 米油	たまねぎ, にんじん, セロリ, にんにく, グリンピース	赤ワイン, ナツメグ, ベイリーフ, チキンとポークスープ, 並塩, こしょう, 水	22.6 g
	果物(巨峰)				ぶどう		25.1 g

沖縄県郷土料理

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 金	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
							1.8 g
22 月	ハヤシライス	○	ぶたもも肉小間	精白米, 精麦, じゃがいも, 米油, 粗糖, 小麦粉	たまねぎ, にんじん	ケチャップ, 中濃ソース, デミグラスソース, ベイリーフ, チキンとポークスープ, ナツメグ, 並塩, こしょう, 水	620 kcal
	ミックスビーンズサラダ	○	ミックスビーンズ	練りごま, ごま油, 粗糖	きゅうり, ホールコーン, にんじん, こんにやく	しょうゆ, 酢	22.8 g
							19.4 g
24 水	発芽玄米ご飯			精白米, 発芽玄米			628 kcal
	さばの梅しそ焼き	○	さば, あわせ味噌	粗糖	練りうめ, しそ(葉)	日本酒, みりん	26.9 g
	磯和え		焼きのり		もやし, きゅうり, キャベツ, にんじん	しょうゆ	25.4 g
	すまし汁		カットわかめ	白玉麩	えのきたけ, にんじん	さば・かつお削り節, 日本酒, しょうゆ, 並塩, 水	2.3 g
25 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, なら	しょうゆ, 日本酒, みりん, 並塩	582 kcal
	揚げぎょうざ	○	冷凍ぎょうざ	揚げ油			22.7 g
	葉山わかめとコーンのスープ		葉山わかめ, ベーコン		たまねぎ, にんじん, ホールコーン	しょうゆ, チキンとポークスープ, 並塩, こしょう, 水	21.5 g
							2.6 g
26 金	コッペパン			◎コッペパン			653 kcal
	いちごジャム			いちごジャム			27.2 g
	デミグラスハンバーグ	○	冷凍ハンバーグ	米油	マッシュルーム(水煮), たまねぎ	デミグラスソース, 赤ワイン, ケチャップ	23.5 g
	ABCスープ		ベーコン	じゃがいも, アルファベットマカロニ	たまねぎ, にんじん, ホールコーン, パセリ(乾)	チキンとポークスープ, 並塩, こしょう, 水	2.7 g
	果物(りんご)				りんご		
29 月	ごはん			精白米, 精麦			597 kcal
	ちくわの磯辺揚げ	○	焼き竹輪, あおのり	小麦粉, 揚げ油			26.3 g
	塩豚汁		ぶたもも肉小間	米油	西洋かぼちゃ, こんにやく, にんじん, たまねぎ, だいこん	塩こうじ, さば・かつお削り節, 水	15.8 g
	手作りふりかけ(ゆかり)		さば・かつお節	粗糖, 白ごま	ゆかり	しょうゆ	3.1 g
30 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, 白ごま	もやし, きゅうり	しょうゆ	15.3 g
							1.3 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。
校内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
9/12(金)	ミートソースグラタン		○	
9/18(木)	スープ煮	○		

※「卵」= ★

「乳」= ◎

「えび」= △

と材料名に印が入ります。

※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。

※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。

加工食品の食物アレルギー原因食物について

食品名	えび	かに	くるみ	小麦粉	そば	卵	乳	落花生	その他
ウインナー									豚肉
ベーコン									豚肉
冷凍ぎょうざ				○					鶏肉・豚肉・大豆・ごま(油)
冷凍ハンバーグ									鶏肉・豚肉・大豆

葉山町教育委員会学校教育課

(TEL)046-876-1111 (内線:7221)