

9月分 学校給食献立表

水戸市立学校給食共同調理場

日	曜	献立名		使用する食品名							栄養価	
				主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		調味料他		
				1群	2群	3群	4群	5群	6群			
				魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂・種実			
1	火	ホーリー飯	ご飯					ご飯				
			ホーリー飯の具	ぶた肉・大豆			しょうが・にんにく	砂糖	油	豆板醤・醤油・てんめんじやん	841	
			ナムル	ブロスポーツチーム応援献立 (水戸ホーリーホック)			小松菜・にんじん	もやし		ごま油・ごま	醤油	
		牛乳		牛乳							2.5	
		にんにく中華スープ		ハム			切干大根・はくさい・とうもろこし・えのきたけ・にんにく・ねぎ	だまこもち・てん粉		中華だし・醤油・塩・こしょう		
2	水	ミルクパン						ミルクパン				
		牛乳		牛乳							816	
		とり肉のハーブ焼き	とり肉			にんにく・レモン果汁			醤油・塩・こしょう・白ワイン・オレガノ・バジル			
		マカロニサラダ			小松菜	きゅうり・とうもろこし	マカロニ		マヨネーズノンエッグ・酢・塩・こしょう	3.3		
		ウインナーとキャベツのスープ	ウインナー		にんじん	玉ねぎ・キャベツ・大根・しめじ		油	コンソメ・塩・こしょう・ドライパセリ			
3	木	バターロールパン						バターロールパン				
		牛乳		牛乳							810	
		赤魚フライ	◆赤魚フライ					油				
		パプリカサラダ	とり肉水煮		赤ピーマン・黄ピーマン	キャベツ・きゅうり		油	酢・塩・こしょう	3.1		
		麦とポテトのスープ	ぶた肉		にんじん・小松菜	玉ねぎ・しめじ・にんにく	じゃがいも・大麦		コンソメ・塩・こしょう			
4	金	ご飯					ご飯					
		牛乳		牛乳						838		
		豆ときのこのカレー	とり肉・大豆		にんじん	しょうが・にんにく・玉ねぎ・しめじ	じゃがいも	油	カレーフレーク・カレールー・トマトピューレ・ウスターソース			
		ツナサラダ	まぐろ水煮		小松菜	キャベツ・きゅうり		油	酢・塩・こしょう	2.4		
7	月	コッペパン	我が家のおすすめ料理					コッペパン				
		牛乳		牛乳							804	
		とり肉と夏野菜のトマト煮	とり肉		にんじん・トマト	玉ねぎ・にんにく・黄ピーマン・ズッキーニ	じゃがいも	油	コンソメ・塩・こしょう・塩・こしょう・ローリエ			
		ペンネソテー	ベーコン		ブロッコリー	にんにく・玉ねぎ	マカロニ	油	コンソメ・塩・こしょう・バジル	3.0		
		ヨーグルト		ヨーグルト								
8	火	ご飯					ご飯					
		牛乳		牛乳						818		
		とり肉の塩唐揚げ	とり肉			しょうが・にんにく	でん粉	油	酒・塩			
		小松菜ともやしのごまあえ			小松菜・にんじん	もやし	砂糖	ごま	醤油	2.1		
		ピリ辛チゲみそ汁	ぶた肉・豆腐・みそ		にんじん	にんにく・大根・はくさい・ねぎ		油・ごま油	豆板醤・中華だし			
9	水	ご飯					ご飯					
		牛乳		牛乳						859		
		春巻	◆肉春巻					油				
		チンジャオロースー	ぶた肉		ピーマン・赤ピーマン	しょうが・にんにく・たけのこ・もやし	砂糖・でん粉	油	醤油・オイスターソース・酒・塩・こしょう	2.3		
		わかめスープ	なると・豆腐	わかめ	にんじん・チンゲンサイ	玉ねぎ・キャベツ・えのきたけ			中華だし・醤油・塩・こしょう			
10	木	はちみつパン					はちみつパン					
		牛乳		牛乳						812		
		チキンのクリームシチュー	とり肉	牛乳・脱脂粉乳・ミルクカルシウム	にんじん	玉ねぎ	じゃがいも・小麦粉・マカロニ	油・バター・生クリーム	白ワイン・コンソメ・塩・こしょう・ドライパセリ			
		オニオンドレッシングサラダ	まぐろ水煮		小松菜	キャベツ・とうもろこし・ソテーオニオン・にんにく		油	酢・塩・こしょう	2.8		
11	金	ご飯					ご飯					
		牛乳		牛乳						841		
		ハヤシライス	ぶた肉		にんじん・トマト	玉ねぎ・にんにく	じゃがいも	油	ケチャップ・デミグラスソース・ハヤシフレーク・赤ワイン・ローリエ			
		こんにやくサラダ	とり肉水煮		小松菜・にんじん	キャベツ	こんにやく		◆和風ドレッシング	1.9		
14	月	なすのスパゲッティボロネーゼ	ぶた肉・大豆・ゼラチン		にんじん・トマト	しょうが・にんにく・玉ねぎ・なす	スパゲッティ	油	赤ワイン・コンソメ・塩・こしょう・ウスターソース・ケチャップ・ローリエ・ドライパセリ			
		牛乳		牛乳						791		
		野菜コロッケ					◆野菜コロッケ	油				
		ブロッコリーサラダ			ブロッコリー	キャベツ・とうもろこし			◆コールスロードレッシング	2.2		

日	曜	献立名	使用する食品名						調味料他	栄養価	
			主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる			中学校生徒 S.S.R.等(10歳)	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群			食塩相当量(g)
			魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂・種実			
15	火	ご飯					ご飯				
		牛乳		牛乳						811	
		親子煮	とり肉・高野豆腐・卵			玉ねぎ・椎茸	じゃがいも・白滝・砂糖	油	塩・酒・みりん・醤油		
		ごま酢あえ			にんじん・小松菜	もやし・キャベツ	砂糖	油・ごま	酢・醤油	1.9	
16	水	ご飯	MITOごはん				ご飯				
		牛乳		牛乳						829	
		みとちゃんごぼうメンチカツ	☆◆ごぼうメンチカツ					油			
		大豆の磯煮	とり肉・大豆	ひじき			こんにゃく・砂糖	油	醤油・酒		
		さつまいも汁	豆腐・みそ		にんじん・小松菜	大根・しめじ・ねぎ	さつまいも		だし用かつお節		
17	木	コッペパン					コッペパン				
		牛乳		牛乳						809	
		ハンバーグきのこトマトソース	◆ハンバーグ			玉ねぎ・しめじ		油	ケチャップ・中濃ソース・赤ワイン		
		クルトンサラダ			にんじん・枝豆	キャベツ・きゅうり	◆クルトン	油	酢・塩・こしょう	3.1	
		かぼちゃの豆乳チャウダー	とり肉・豆乳		かぼちゃ	玉ねぎ・とうもろこし	じゃがいも・米粉	油	白ワイン・コンソメ・塩・こしょう		
18	金	ご飯					ご飯				
		牛乳		牛乳						814	
		いわしのみぞれ煮	◆いわしのみぞれ煮								
		切干大根の炒め煮	とり肉		にんじん	切干大根	こんにゃく・砂糖	油	醤油・みりん・酒	2.2	
		じゃがいもと生揚げのみそ汁	生揚げ・みそ		小松菜	キャベツ・玉ねぎ	じゃがいも		だし用かつお節		
24	木	黒パン					黒パン				
		牛乳		牛乳						820	
		ミートボールのクリーム煮	◆肉団子	牛乳・脱脂粉乳・ミルクカルシウム	にんじん	玉ねぎ・しめじ	じゃがいも・小麦粉	油・バター	白ワイン・コンソメ・塩・こしょう・ドライパセリ		
		ツナ豆サラダ	大豆・まぐろ水煮		みずな	キャベツ・きゅうり	砂糖	油	酢・塩・こしょう	2.9	
25	金	ご飯					ご飯				
		牛乳		牛乳						808	
		あじの南蛮漬け	◆あじ鰯粉付			玉ねぎ	砂糖	油	醤油・酢・一味唐辛子		
		昆布あえ		塩昆布	小松菜	キャベツ・もやし		ごま油	塩	2.2	
		冬瓜スープ	とり肉・豆腐		にんじん・チンゲンサイ	とうがん・椎茸・ねぎ			中華だし・醤油・酒・塩・こしょう		
28	月	コッペパン					コッペパン				
		チョコクリーム					◆チョコクリーム			805	
		牛乳		牛乳							
		チリビーンズ	ぶた肉・赤いんげん豆		にんじん	セロリ・玉ねぎ	じゃがいも	油	コンソメ・塩・こしょう・トマトピューレ・ケチャップ・ウスターソース・チリパウダー・ローリエ・ドライパセリ	2.9	
		小松菜サラダ	とり肉水煮		小松菜	キャベツ・とうもろこし	砂糖	油	酢・塩・こしょう		
29	火	ご飯					ご飯				
		牛乳		牛乳						811	
		子持ちししゃも唐揚げ(2本)	◆子持ちししゃも唐揚					油			
		ゴーヤとたまごの炒め物	ぶた肉・卵			キャベツ・にがうり	砂糖・焼き麩	油・ごま油	酒・塩・醤油	2.4	
		もずくのみそ汁	とり肉・豆腐・みそ	もずく	にんじん	大根・ねぎ			だし用かつお節		
30	水	ご飯	MITOごはん				ご飯				
		牛乳		牛乳						838	
		大根とじゃがいものそぼろ煮	ぶた肉		にんじん・枝豆	大根	こんにゃく・砂糖・じゃがいも・てん粉	油	みりん・酒・醤油		
		おかかあえ	かつお節		小松菜	キャベツ・もやし			醤油	2.2	
		納豆	☆納豆								

9月学校給食栄養量(19回平均)

栄養素 単位	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
今月平均栄養量	820	32.4	23.5	430	5.3	443	1.1	0.7	50	2.5	9.2
		16%	25.8%								
学校給食摂取基準	830	摂取エネルギー 全体の13～20%	摂取エネルギー 全体の20～30%	450	4.5	300	0.5	0.6	35	2.5未満	7.0以上

※ 材料の都合により、献立内容が変更になる場合もあります。※◆マークの食品は加工品です。ベーコン、ハムは乳・卵抜き、食物アレルギー対応品を使用しています。

※ この献立表には微量の食品及び調味料は記載されておりません(食物アレルギー対応の方で、ご確認の場合は、成分表をご覧ください)。

※ 給食で使用するパンは小麦粉・マーガリン・砂糖・塩・イースト・脱脂粉乳を基本に作られています。また、はちみつや黒砂糖などの副材料を加えたパンもあります。

※ ☆は水戸市産の食材、特産品又は水戸市産の食材を使用した学校給食開発品です。