

令和8年



9月分予定献立表



羽生市学校給食センター
TEL 048-565-3010

日	こんだて名		アレルギー物質		使用材料名			栄養価	
	主食 飲み物 おかず		全28品目中		赤色の食品	黄色の食品	緑色の食品	上段：小 エネルギー (kcal)	下段：中 たんぱく質 (g)
					体(骨や血や肉)をつくる もとなる	エネルギー(体や脳が働く力)の もとなる	体の調子を整える もとなる		
西中 リクエスト献立 1 火	わかめごはん					わかめごはん			
	コーヒーミルク		乳		コーヒーミルク			628	22.6
	えのきととうふのすましじる		大豆		豆腐		えのきたけ 人参 たけのこ 小松菜 ねぎ		
	とりのからあげ(2こ)		鶏肉		鶏肉酒・塩漬け	でん粉 油		798	27.6
2 水	★ごぼうサラダ		卵 大豆 ごま				ごぼうサラダ コーン		
	ごはん					ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			562	28.3
	とんじる		大豆 豚肉		豚肉 豆腐 みそ	じゃがいも 油 ごま油	キャベツ 人参 玉ねぎ 生姜		
3 木	たらのてりやき				たら照り焼き味付き			716	34.4
	きりぼしだいこんのやきそばソースいため		大豆 豚肉 りんご		ハム 青のり	油	切り干し大根 人参 もやし		
	くろパン		小麦 大豆			黒パン			
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			591	24.3
4 金	アルファベットスープ		小麦 鶏肉		鶏肉	マカロニ	人参 玉ねぎ しめじ ほうれん草		
	まぐろカツ ソース		小麦 大豆 りんご		まぐろカツ	油		784	31.4
	キャベツとウインナーのソテー		鶏肉 豚肉		ウインナー	油	キャベツ 人参 コーン		
	ごはん					ごはん			
7 月	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			643	21.8
	チキンとほうれんそうのカレー		小麦 大豆 鶏肉 りんご		鶏肉	じゃがいも カレールウ 油	ほうれん草 トマト 人参 玉ねぎ にんにく りんご		
	とうふナゲット(小2こ、中3こ)		小麦 大豆		豆腐ナゲット			837	27.2
	れいとうみかん						みかん		
岐阜県 郷土料理献立 8 火	ごはん					ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			587	21.9
	ワントンスープ		小麦 大豆 鶏肉		鶏肉 なんと わかめ	ワントン	人参 たけのこ もやし 干し椎茸		
	★たちうおフライ ソース		小麦 大豆 りんご		太刀魚フライ	油		752	26.7
9 水	こまつなのにんにくいため		大豆		ちくわ	ごま油	小松菜 にんにく 人参 玉ねぎ		
	ごはん					ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			555	23.6
	たぬきじる		大豆		油揚げ さつま揚げ	油	ごぼう こんにゃく ほうれん草 ねぎ 生姜		
10 木	とうふハンバーグ あんかけ		大豆 鶏肉		豆腐ハンバーグ	砂糖 でん粉		704	28.6
	けいちゃん		鶏肉		鶏肉 みそ	油	キャベツ 人参 玉ねぎ 生姜 にんにく		
	ちゅうかめん		小麦			中華めん			
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			601	25.7
11 金	しおやさいラーメンスープ		小麦 大豆 鶏肉 豚肉		豚肉 なんと	油 ごま油	人参 玉ねぎ メンマ コーン キャベツ にら ねぎ 生姜		
	えびシュウマイ(2こ)		小麦 えび		えびシュウマイ			762	32.2
	いためナムル		ごま 鶏肉			ごま ごま油	小松菜 もやし 人参 にんにく		
	ロールコッペパン	カップも たべられるよ	小麦 大豆			ロールコッペパン			
14 月	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			648	21.1
	やさいとたまごのスープ		卵 鶏肉 豚肉		卵 ウインナー	でん粉 油	人参 玉ねぎ 干し椎茸 ねぎ		
	ポテトカップやさいグラタン		大豆		やさいグラタン			853	26.3
	キャベツのベベロンチーノふういため		豚肉		ベーコン	オリーブオイル	キャベツ にんにく とうがらし 人参 コーン 小松菜		
15 火	ごはん					ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			639	23.7
	かぼちゃのみそしる		大豆		豆腐 油揚げ みそ		かぼちゃ 人参 大根 ほうれん草		
	やさいコロッケ ソース		小麦 乳 大豆 りんご			野菜コロッケ 油		787	28.5
16 水	ごまやきにくふういため		ごま 豚肉 りんご		豚肉	ごま 砂糖 油 ごま油 チャツネ	玉ねぎ にら 生姜		
	ごはん					ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			601	24.2
	ほうれんそうとしめじのみそしる		大豆		厚揚げ みそ		ほうれん草 しめじ 人参 もやし		
17 木	ハンバーグ きのごデミグラスソース		小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご		ハンバーグ	デミグラスソース 砂糖 豆乳バター	マッシュルーム たまねぎ	761	29.5
	★れんこんのきんぴら		鶏肉		鶏肉 さつま揚げ	砂糖 ごま油 油	れんこん 人参 こんにゃく		
	ごはん					ごはん			
	ひじきとしそのふりかけ							552	21.6
18 金	ぎゅうにゅう		乳		牛乳				
	わかめのスープ		大豆 鶏肉		わかめ 豆腐		人参 えのきたけ もやし ほうれん草		
	あつやきたまご		卵		厚焼き卵			708	26.3
	にくじゃが		豚肉		豚肉	じゃがいも 砂糖 油	人参 玉ねぎ グリンピース		
24 木	ごはん					ごはん			
	ジョア プレーン		乳		ジョア			571	22.7
	しおこうじじる		大豆 鶏肉		鶏肉 豆腐 大豆 みそ	じゃがいも 油	人参 玉ねぎ ごぼう 小松菜		
	★しろみぎかなのやくみソースかけ				白身魚(たら) でん粉付き	砂糖 油 ごま油	ねぎ 生姜	742	28.0
17 木	はるさめのごもくいため		大豆 鶏肉 豚肉		豚肉	春雨 油 ごま油	人参 もやし たけのこ にら		
	こどもパン		小麦 大豆			こどもパン			
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			605	23.5
	コンソメスープ		鶏肉 豚肉		ウインナー		人参 大根 キャベツ コーン ほうれん草		
18 金	チキンナゲット(小2こ、中3こ)		小麦 大豆 鶏肉 豚肉		チキンナゲット			791	29.8
	ナポリタンソテー		小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご		ハム	スパゲッティ 油 砂糖	人参 玉ねぎ マッシュルーム トマト ビーマン		
	ごはん					ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			537	24.9
28 月	さわにわん		豚肉		豚肉 かまぼこ	油	人参 大根 たけのこ えのきたけ ねぎ		
	★さわらのゆうあんやき				さわらの幽庵漬け			682	30.1
	あおなのにびたし		大豆		油揚げ	砂糖	ほうれん草 人参 もやし しめじ		
	はちみつパン		小麦 大豆			はちみつパン			
29 火	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			566	22.5
	ポトフ		鶏肉 豚肉		ウインナー	じゃがいも	人参 玉ねぎ セロリ マッシュルーム ブロッコリー		
	プレーンオムレツ		卵		プレーンオムレツ			717	27.7
	いんげんといかのカレーソテー		いか 鶏肉		いか	油	いんげん 人参 コーン にんにく		
十五夜献立 25 金	ごはん					ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			676	22.6
	★おつきみだんごじる		大豆 鶏肉		鶏肉 かまぼこ	白玉団子 里芋 油	人参 大根 干し椎茸 こんにゃく ねぎ		
	さつまいもとくりのコロッケ ソース		小麦 大豆 りんご			さつまいもと栗のコロッケ 油			
28 月	あつあげとやさいのいためもの		大豆 豚肉		厚揚げ 豚肉	油 砂糖	人参 玉ねぎ たけのこ ブロッコリー 生姜	882	28.2
	【おつきみゼリー】					おつきみゼリー(みかん)			
	ごはん					ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			599	22.8
29 火	かきたまスープ		卵 大豆 鶏肉		卵 豆腐	でん粉	ほうれん草 人参 えのきたけ		
	ぎょうざロール		小麦 大豆 鶏肉 豚肉		ぎょうざロール			787	28.8
	キムタクごはんのぐ		ごま 豚肉		豚肉	ごま 油	白菜キムチ つぼ漬け しらたき ねぎ		
	ごはん					ごはん			
30 水	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			697	26.2
	つみれじる		大豆		いわしつみれ 豆腐 みそ		人参 大根 ほうれん草 ねぎ		
	★とりにくとやさいのくろずあんいため		大豆 鶏肉		鶏肉でん粉付き	でん粉 砂糖 油 ごま油	れんこん しめじ 枝豆	883	32.4
	【マスカットゼリー】					マスカットゼリー			
給食回数19回	ごはん					ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳			637	25.5
	なすとあぶらあげのみそしる		大豆		油揚げ 豆腐 みそ		なす えのきたけ 玉ねぎ ほうれん草		
	チキンたれかつ		小麦 鶏肉		チキンカツ	砂糖 油		812	31.5
給食回数19回	★ひじきのいために		大豆 鶏肉		ひじき 鶏肉 大豆	油 砂糖	干し椎茸 人参 しらたき		

給食回数19回
※ 都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
※ ★はかみかみメニューです。意識して“よくかんで”食べる日にしましょう！
※ の日は、先割れスプーンがつきます。
※ の日は、おわんが2つきます。
※ 【 】のものは、学校配送品です。
※ 使用材料をすべて載せているわけではありません。アレルギー等ご家庭でも注意していただき、ご不明な点がございましたら学校給食センターまでお問い合わせください。



給食センターでは
給食の写真を
毎日更新中です★

羽生市HP



食物アレルギー対象品目について

アレルギーは、食品に含まれているものを記載しています。右記の表に記載している調味料等のアレルギーは記載していませんのでご了承ください。

「学校給食における食物アレルギー対応指針」
(文部科学省 平成27年3月作成) を基に作成

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳糖生成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

月間平均栄養価	605	23.7
	777	29.2

今月の特別献立

- 1日(火) 西中リクエスト献立
- 8日(火) 岐阜県郷土料理献立
- 25日(金) 十五夜献立

