令和7年 9月献立予定表

薩川内市立入来学校給食センター 【問い合わせ】 TEL44-4113



	18 * EVAL -		4 1 - 7 - 1	3 7 3 1137	<u> </u>		【問い合わせ】		4-41	13
日 (曜)		ん	だてめい	おもにエネルギーの もとになる後常	もとになる食品	おもに一様の調子を整えるもとになる食品	調味料など	えいようか 栄養価 エネルギー (kcal)		加工食品の原材料等
1 (月)	① (なう) カルシウムまいいり ふじもとまい 藤本米ごはん	② 牛 乳	③なす入りハヤシライス ④ カラフルポンチ	①ふじもとまい カルシウムまい ③じゃがいも サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぎゅうにく ミートボール いんげんペースト スキムミルク	③にんじん たまねぎ なす グリンピース にんにく マッシュルーム トマト ④パイン もも りんご カクテルゼリー ナタデココ	③ハヤシルウ デミグラスソース ケチャップ ワイン こしょう ソース がらスープ	651 812	23.9 28.3	※ 加工食品の主な材料 及びアレルギー対応に 関係のあるものを掲載 しています。
2 (火)	① プラ	② 牛 乳	③ソース焼きスパゲティ ④ バナナッツ ⑤ みかんジュース	①コッペパン ③スパゲッティ サラダあぶら ④バナナチップ さとう アーモンド みずあめ	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく あおのりこ ④ローストだいず	③にんじん たまねぎ キャベツ ピーマン もやし きくらげ にんにく ⑤みかんジュース	③やきそばソース ちゅうかあじ ワイン ソース こしょう ④しょうゆ みりん	684 792	26.0 30.1	ミートボール 香辛料 鶏肉 豚肉 植物性蛋白 たまねぎ パン粉 澱粉 酵母エキス 炭酸 Ca 食塩 カクテルゼリー
3 (水)	① (なう) いりきまい 入来米ごはん	② 牛 乳	③ 藤肉と大豆の甘辛煮 ④ たかなの五首がめ	①いりきまい ③じゃがいも くろざとう サラダあぶら ④いりごま さとう ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく だいず がんもどき かごしまのとりにくだんご ④しらすぼし ひじき	- ③こんにゃく にんじん だいこん ごぼう いんげん にんにく しょうが ④たかなづけ にんじん コーン えだまめ	③しょうゆ さけ みりん てんねんだし ④しょうゆ みりん	606 754	27.6 32.5	果糖ぶどう糖液糖 ゲル化剤 りんご果汁 ぶどう果汁 もも果汁 豆乳 デキスリン 寒天 ピタミン C 食物繊維 酸味料乳酸 Ca 着色料 香料
4 (木)	① グラーパン	② 牛 乳	③ 太平燕 ④ かみかみサラダ	①バターパン ③はるさめ ねりごま サラダあぶら ④アーモンド さとう	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく むきあさり さつまあげ ④レッドキドニー こんぶ レンズまめ いんげんまめ	③にんじん たまねぎ こまつな こだいずもやし たけのこ きくらげ にんにく ④にんじん きゅうり	③しょうゆ こしょう ちゅうかあじ さけ とんとうスープ ④しょうゆ	625 772	26.1 31.5	鹿児島の鶏肉だんご 鶏肉 たまねぎ にんじん 植物性蛋白 パン粉 砂糖 澱粉 香辛料 食塩 炭酸 Ca
5 (金)	① (%) ごはん	2 牛 乳	③ かぼちゃ入りうま煮 ④ スタミナ納豆	ノンエッグマヨネーズ ①こめ ③じゃがいも ざらめ サラダあぶら ④いりごま さとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく さつまあげ こうやどうふ ④ぶたにく むぎみそ	ごぼう コーン ③こんにゃく かぼちゃ ごぼう いんげん しいたけ ④はだいこん にんにく しょうが	プチドリップ ③しょうゆ みりん さけ あわせだし ④しょうゆ みりん トウバンジャン	647 807	31.9	あらびきつくね 鶏肉 澱粉 パン粉 砂糖 たまねぎ ト ロマ仆 香辛料 植物性蛋白 粒 味大豆蛋白 発酵開味料 食塩 酵母エキス
8 (月)	① (なる) (1) to	② 牛 乳	③ 鶏肉と根菜の煮物 ④ かつおみそ	ごまあぶら ①いりきまい ③じゃがいも ざらめ サラダあぶら ④いりごま さとう ごまあぶら	ひきわりなっとう だいず ②ぎゅうにゅう ③とりにく がんもどき あらびきつくね ④やきなまりぶし むぎみそ ちゃうけみそ	③こんにゃく にんじん れんこん いんげん ほしだいこん しいたけ ④ごぼう ふかねぎ	③しょうゆ さけ みりん てんねんだし ④みりん	619 769	27.7 32.6	いちごごミックスジャム 水飴 砂糖 いちご 香料 りんご ゲル化剤 酸味料 魚ボール 魚肉すり身 ごぼう 豆腐 澱粉 食塩 昆布エキス 砂糖 しょうゆ
9 (火)	コッペパン	② 牛 乳	③ コーンラーメン ④ アーモンドサラダ ⑤ いちごミックスジャム	ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③やきぶた かまぼこ ④ローストだいず ひじき レッドキドニー	③にんじん キャベツ ふかねぎ こだいげもやし コーン きくらげ にんにく ④にんじん えだまめ ブロッコリー	③しょうゆ こしょう ちゅうかあじ さけ とんとうスープ ④しょうゆ プチドリップ	644 790	26.8 32.3	鰹節エキス 酵母エキス たちうおつみれ 太刀魚 小麦粉 ル酸塩 澱粉 砂糖 食塩 調味料
10 (水)	① (なる) ごはん	② 牛 乳	③ 魚ボールのスープ ④ ピリ辛肉みそ 丼 の具	①こめ (プラス・アイン () () () () () () () () () () () () ()		③にんじん こまつな もやし しめじ ④にんじん たまねぎ たけのこ えだまめ しょうが にんにく	③しょうゆ しお さけ がらスープ ④しょうゆ みりん テンメンジャン トウバンジャン さけ	632 791	27.5 32.3	きになる野菜ジュース アップル&キャロット 春巻 豚肉 小麦粉 春雨 にんじん たまねぎ 豚脂 キャベツ しょうが ブイョン 植物油脂 澱粉 ショートニング
11 (木)	① 食パン	② 牛 乳	③ クリームシチュー ④ ウインナーソテー ⑤ ^{中のみ} きになる野菜ジュース	①しょくパン ③マカロニ じゃがいも こめこ マーガリン サラダあぶら ④はるさめ サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ミートボール ぎゅうにゅう いんげんペースト ④ウインナー	③にんじん たまねぎ ブロッコリー しめじ ④にんじん キャベツ アスパラガス コーン こだいずもやし ⑤きになるやさいジュース	③コンソメ こしょう ホワイトルウ ワイン とりがらスープ ④しょうゆ しお コンソメ こしょう	614 811	27.6 33.4	しょうゆ 砂糖 発酵調味料 酵母エキス 粉飴 香辛料 乾燥椎茸 米粉 乳化剤 蛋白加水分解物 食塩 増粘剤 柑橘ドレッシング
12 (金)	① (なっ) カルシウムまいいり ふじもとまい 藤本米ごはん	② 牛 乳	③ 八宝菜 ④ はるまき ⑤ さっぱりあえ	①ふじもとまい カルシウムまい ③でんぶん ごまあぶら サラダあぶら ④キャノーラあぶら ⑤かんきつドレッシング		③にんじん たまねぎ もやし チンゲンサイ たけのこ きくらげ しょうが にんにく ⑤みかん にんじん キャベツ ブロッコリー	③しょうゆ ちゅうかあじ さけ こしょう ⑤プチドリップ	648 830	24.1 29.3	醸造酢 植物油脂 糖類 食塩 たまねぎ 香料 発酵調味料 魚醤 梅肉 蛋白加水分解物 赤ピーマン みかん果皮 みかん果汁 酵母エキス 尼布エキス
16 (火)	① ドッグパン	② 牛 乳	③ ポタージュスープ ④ ドライカレー	①こめこいりパン ③じゃがいも マーガリン こめこ サラダあぶら ④さとう サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぎゅうにゅう なまクリーム ベーコン いんげんペースト ④ぎゅうにく とりにく だいず こなチーズ	③にんじん えだまめ コーン しめじ ④にんじん たまねぎ ピーマン にんにく	③ポタージュのもと ワイン こしょう がらスープ ④カレールウ ソース カレーこ ワイン こしょう	643 787	25.6 30.1	ゆず皮増粘多糖類
17 (水)	① (なる) ふじもとまい 藤本米ごはん	② 牛 乳	③ 炒り鶏 ④ しそひじき入りサラダ	①ふじもとまい ③じゃがいも ざらめ サラダあぶら ④いりごま さとう ノンエッグマヨネーズ	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ さつまあげ ④しそひじきつくだに だいず いんげんまめ	③こんにゃく にんじん れんこん ごぼう いんげん しいたけ ④にんじん キャベツ ブロッコリー	③しょうゆ みりん さけ てんねんだし ④しょうゆ プチドリップ	614 761	26.5 31.3	マーシャルジャム 食用油脂 砂糖 大豆粉 ココアパウター ぶどう糖 脱脂粉乳 食塩 香料 炭酸 Ca 植物レシチン
18 (木)	① プラ	② 牛 乳	③ 親子うどん ④ ツナと野菜のマヨ炒め ⑤ マーシャルジャム	①コッペパン ③うどん サラダあぶら ④すりごま サラダあぶら さとう ノンエッケマコネース' ⑤マーシャルジャム	②ぎゅうにゅう ③とりにく たまご さつまあげ わかめ ④かつおフレーク ちくわ	③にんじん たまねぎ はねぎ しいたけ ④にんじん アスパラガス ごぼう キャベツ コーン	③しょうゆ さけ みりん てんねんだし ④しょうゆ	686 816	29.8 34.7	中華風つくね 鶏肉 豚脂 澱粉 パン粉 たまねぎ にら 植物油脂 砂糖 食塩 オイスターソース にんにく 香辛料 調味料
19 (金)	① (なる) いりきまい 入来米ごはん	② 牛 乳	③ みそけんちん汁 優賢の自 ④ きびなごのかばやき風 ⑤ そくせきづけ	①いりきまい ③さといも ④いりごま でんぷん さとう みずあめ キャノーラあぶら	②ぎゅうにゅう ③とうふ あぶらあげ だいず むぎみそ ④きびなご	③こんにゃく にんじん だいこん ごぼう はねぎ こだいずもやし ④しょうが ⑤にんじん キャベツ きゅうり ブロッコリー	③けずりぶし あわせだし ④しょうゆ みりん ⑤プチドリップ そくせきづけのもと	607 760	25.1 30.0	《食育の日》 毎月,19日前後に, 日本の伝統食である 和食献立を計画します。 今月は19日です。
22 (月)	① (なう) ごはん	② 牛 乳	③ なす入り旅襲豆腐 ④ カラフルナムル	①こめ ③さとう ごまあぶら でんぷん サラダあぶら ④はるさめ さとう すりごま ごまあぶら		③にんじん たまねぎ なす グリンピース たけのこ きくらげ しょうが にんにく ④にんじん きゅうり もやし コーン	③しょうゆ こしょう ちゅうかあじ トウバンジャン ④す トウバンジャン しょうゆ プチドリップ	618 773	26.2 31.3	ラビオリ 小麦粉 食塩 豚肉 食塩 食用植物油脂 たまねぎ パン粉 香辛料 酵母エキス
24 (水)	① (なる) ふじもとまい 藤本米ごはん	② 牛 乳	③ 中華コーンスープ ④ 豚キムチ炒め ⑤ ^{か・中のみ} 飲むヨーグルト	①ふじもとまい	②ぎゅうにゅう ③ハム とうふ だいず ちゅうかふうつくね ④ぶたにく ⑤のむヨーグルト	③にんじん こまつな コーン しいたけ ④にんじん たまねぎ にら キャベツ にんにく はくさいキムチ しょうが	③しょうゆ こしょう ちゅうかあじ がらスープ ④しょうゆ さけ	632 778	26.2 30.9	杏仁豆腐 還元澱粉糖化物 甘味料 牛乳 砂糖 増粘多糖類 粉末寒天 杏仁フレーハー クェン酸 酸化防止剤 みかんのダイスゼリー
25 (木)	① ② ミルクパン	② 牛 乳	③ ラビオリのトマト煮 ④ フルーツのゼリーあえ	①ミルクパン ③じゃがいも マーガリン さとう サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③ <u>ラビオリ</u> いんげんペースト ミートボール ひよこまめ	③にんじん たまねぎ キャベツ トマト にんにく マッシュルーム ④パイン りんご ナタデココ もも みかんのダイスぜりー	③ケチャップ コンソメ ワイン こしょう がらスープ	637 788	27.4 33.1	みかん果汁 糖類 香料 ケル化剤 酸味料 クエン酸鉄 Na 国産和梨のゼリー なし果汁 ぶどう糖 砂糖
26 (金)	① (なっ) ふじもとまい 藤本米ごはん	② 牛 乳	③ 肉じゃがのうま煮 ④ いりこと崑布のつくだ煮風 ⑤ 国産和梨のゼリー	①ふじもとまい ③じゃがいも ざらめ サラダあぶら ④アーモンド さとう いりごま ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぎゅうにく あつあげ ④いりこ かつおぶし しおふきこんぶ	③いとこんにゃく にんじん たまねぎ いんげん しいたけ ④にんじん ⑤こくさんわなしのゼリー	③しょうゆ さけ みりん ④しょうゆ す みりん	650 805	28.2 33.8	果糖ぶどう糖液糖 香料 ゲル化剤 乳酸 Ca 酸味料 ビタミン C ケエン酸鉄 Na いわしのしょうが煮 いわし しょうゆ 本みりん 砂糖 澱粉 しょうが 食塩
29 (月)	① (なっす) ふじもとまい 藤本米ごはん	② 牛 乳	③ さつま汗 ④ いわしのしょうが煮	①ふじもとまい ③じゃがいも サラダあぶら ⑤はるさめ いりごま	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ だいず むぎみそ ④いわしのしょうがに ⑤しらすぼし	③こんにゃく かぼちゃ だいこん ごぼう はねぎ しょうが ⑤にんじん こまつな もやし	③にぼし あわせだし ⑤しょうゆ	616 775	25.1 30.3	入来学校給食 センターHP
30 (火)	① ジャー・シー・シー・シー・シー・シー・シー・シー・シー・シー・シー・シー・シー・シー	② 牛 乳	⑤ごまいため ③ 揚げ麵の野菜あんかけ ④ コロコロ豆豆サラダ	さとう ごまあぶら ①こくとうパン ③あげチャーメン でんぶん ごまあぶら サラダあぶら ④さとう ノンエッグマヨネーズ	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく ちくわ うずらたまご ④ローストだいず レンズまめ	③にんじん たまねぎ もやし キャベツ こまつな しょうが たけのこ きくらげ にんにく ④にんじん えだまめ プロッコリー コーン	③しょうゆ こしょう	659 844	29.8 36.8	