

令和7年 10月 献立予定表(A) 川内学校給食センター

薩摩川内市立



⇔ 献立は市のホーム ページでも確認でき ます。

\sim										
	こんだて名			おもにエネルギー	おもに体をつくる	おもに体の調子を	5 t j j j j j j j j j j j j j j j j j j	えいようか		- 下線が引いてある食品の主な原材料
	主食	牛乳	おかず	のもとになる食品	もとになる食品	整えるもとになる食品	調味料なこ	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	【特定原材料 8 品目(しょうゆ由来の小麦は除く)】
1 水	①気カット これが 外が かんしょう 大切 かんしょう 大切 かんしょう 大切 かんしょう 大切 かんしょう しゅうしゅう しゅう	② 牛 乳	③ミネストローネ ④とんかつ ⑤マイティソース	①こめこいりパン ③オリーブオイル さんおんとう じゃがいも ④なたねあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④ <u>とんかつ</u>	③にんじん たまねぎ セロリ ピーマン ズッキーニ トマト にんにく	③とりがらスープ ユンソメ あかワイン うすくちしょうゆ こしょう ⑤マイティソース	603 748	23.2 27.8	下線(細字)の加工食品は、給食食材の原材料名【食物アレルギー対応用】に掲載してあります。 とんかつ【小麦】 「豚肉」大豆たん白」でん粉 バン粉
2 木	①麦ごはん	② 牛 乳	③沢煮椀 ④いわしのかば焼き ⑤お月見ゼリー	①こめ おおむぎ③でんぷん④でんぷんなたねあぶらさんおんとうごまあぶら⑤おつきみゼリー	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく いとかまぼこ ④いわし	③にんじん だいこん たけのこ ごぼう しいたけ こまつな ④しょうが	③うすくちしょうゆ さけ かつおぶし ④こいくちしょうゆ さけみりん	619 742	26.9 32.1	たん白加水分解物 香辛料 ぶどう糖加工でん粉 調味料 増粘多糖類 マイティソース トマト たまねぎ りんご にんじんセロリ 砂糖 ぶどう糖果糖液糖酸造酢 香辛料 お月見ゼリー みかん果汁 砂糖 ぶどう糖 果糖・ぶどう糖液糖 乳酸 Ca
3 金	①来粉込のパン	② 牛 乳	CaFeメニュー ③スパゲッティボンゴレ ④ひじきサラダ	①こめこいりパン ③スパゲッティ オリーブオイル ④さんおんとう ごま ノンエッグマヨネーズ	②ぎゅうにゅう ③あさり ぶたにく ④だいす ひじきつくだに	③にんじん たまねぎ ほうれんそう しめじ にんにく ④にんじん きゅうり キャベツ コーン	③とりがらスープ うすくちしょうゆ コンソメ	603 754	27.7 33.7	増貼多糖類 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄 Na. 香料 水あめ 粉末油脂 寒天 レモン 乳化剤 キサンタンガム 糸かまぼこ たら 昆布エキス かつお節エキス でん粉(米) みりん 砂糖 酵母エキス タビオカ
6 月	①麦ごはん	② 牛 乳	③厚揚げのうま煮 ④ニラと糸寒天のいため物 ⑤お魚ふりかけ	①こめ おおむぎ③じゃがいもざらめ④ごまごまあぶらかんこくナムルドレッシング	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく あつあげ <u>さつまあげ</u> ④とりにく いとかんてん ⑤ <u>おさかなふりかけ</u>	③にんじん たけのこ こんにゃく いんげん しいたけ ④にんじん キャベツ ほうれんそう にら こだいすもやし	③みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ かつおぶし	642 775	27.6 32.8	ひじきつくだに しょうゆ 砂糖 ひじき ごま 寒天 酵母エキス クエン酸鉄 Na 韓国ナムルドレッシング 酸造酢 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 食用植物油脂 たん白加水分解物 しょうゆ 香味食用油 にんにく ごま 昆布エキスパウダー こしょう 調味料 酒精 増粘剤
7 火	①米粉入りパン	② 牛 乳	③チキンとさつまいものクリーム煮 ④ほうれん草オムレツ	①こめこいりパン ③さつまいも とうにゅうマーガリン クリーム(植物性)	②ぎゅうにゅう ③とりにく とうにゅう ④ほうれんそうオムレツ	③にんじん たまねぎ ブロッコリー マッシュルーム	③レろワイン こめこホワイトルー とりがらスープ コンソメ こしょう	680 858	24.9 30.8	さつまあげ【小麦】 魚肉 でん粉 (小麦・ぱれいしょ) 砂糖 植物性たん白 地酒 ぶどう糖 発酵調味料 植物油脂 アミノ酸 <u>糸寒天</u>
8 水	①麦ごはん	海 中 原	③さつま汁 ④揚げ出し高野豆腐 ⑤ブルーベリーゼリー	①こめ おおむぎ ③じゃがいも ④なたねあぶら でんぶん ⑤ブルーベリーゼリー	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ こめみそ むぎみそ ④こうやどうふ かにふうみかまぼこ	③だいこん にんじん ごぼう こんにゃく ねぎ しょうが ④にんじん しょうが みつば えのきたけ	③かつおぶし ④うすくちしょうゆ みりん かつおぶし	606 724	22.5 26.6	寒天 こんにゃく粉 増粘多糖類 お魚ぶりかけ (小麦)ドロマイト 混合削り節粉末 砂糖ごま しょうゆ みりん でん粉 鰹風味調味料 鰹削り節酵母エキスマッシュボテト 青のり 軽削り節 黒のり かぼちゃ粉末 恵元水あめ 昆布エキス 粉末水あめ ピタミン Cアナトー色素 カラメル色素
9 木	①コッペパン	② 牛 乳	③ミートボールとひよこ豆のトマト煮 ④フルーツポンチ	①コッペパン ③じゃがいも さんおんとう オリーブオイル ④セホルルウファイバーセリー ビーチゼリー	②ぎゅうにゅう ③ <u>ミートボール</u> ベーコン ひよこまめ	③にんじん たまねぎ セロリ えだまめ しめじ トマト にんにく ④パイン おうとう	③とりがらスープ コンソメ あかワイン うすくちしょうゆ こしょう	623 767	22.2 26.7	カロチン色素 クリーム(植物性) 大豆 ほうれん草オムレツ 【卵】 鶏卵 植物油脂 卵黄 ほうれんそう でん粉発酵網味料 食用卵殻粉 トレハロース 加工でん粉 ブルーベリーゼリー
10 金	①麦ごはん	② 牛 乳	③ポークカレー ④にんじんサラダ	①こめ おおむぎ ③じゃがいも サラダあぶら ④ 類がないたんいトレッシッグ	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく ④かんてん	③にんじん たまねぎ グリンピース りんご ブルーン ④キャベツ にんじん カリフラワー きゅうり えだまめ	③ <u>カレールー</u>	639 773	22.4 26.5	果糖ぶどう糖液糖 ブルーベリー果汁酸味料 増粘多糖類 加工でん粉 着色料 ビタミン C クエン酸鉄 Na 香料 かに風味かまぼこ たら ほき 砂糖 発酵調味料 でん粉 たん白加水分解物 植物油脂
14 火	① 丸カットパン	② 牛 乳	③コーンポタージュ ④照り焼きチキンパティ ⑤スライスチーズ(中のみ)	①コッペパン ③とうにゅうマーガリン クリーム(植物性)	②ぎゅうにゅう ③ベーコン ④でのやきチキンパティ ⑤スライスチーズ	③たまねぎ にんじん コーン パセリ マッシュルーム	③とりがらスープ コンソメ こめこホワイトルー こしょう	695 875	25.9 33.0	選元水あめ 加工でん粉 着色料 乳化剤 野菜入りファイバーゼリー 果糖ぶどう糖液糖 食物繊維 りんご果汁 にんじん かぼちゃ オレンジ果汁 デキストリン 増粘多糖類 乳酸 Ca ビタミン C 酸味料 香料
15 水	①麦ごはん	② 牛 乳	③親子どんぶり ④ごまあえ ⑤シークワーサーゼリー	①こめ おおむぎ ③サラダあぶら でんぶん ④ごま ごまあぶら さんおんとう ⑤シークワーサーゼリー	②ぎゅうにゅう ③とりにく たまご かまぼこ	③にんじん たまねぎ みつば えのきたけ しいたけ ④キャベツ にんじん きゅうり きりぼしだいこん	③かつおぶし さけ うすくちしょうゆ ④うすくちしょうゆ	605 722	26.0 31.0	ピーチゼリー ぶどう糖果糖液糖 砂糖 粉あめ ビーチ果汁 りんご果汁 増粘多糖類 クエン酸 ビタミンC 香料 クエン酸 ドクミンC 香料 クエン酸 ドロー 第内 豚肉 たまねぎ でん粉 植物性たん白 還元水あめ チキンオイル 音辛料 大豆油 ドロマイト ビロリン酸鉄 焼成Ca
16	①コッペパン	② 牛 乳	③本とマシース ③本的にスープ ④牛肉のハニーマスタードソテー ⑤チョコジャム	① コッペパン ③ マカロニ サラダあぶら ④ じゃがいも サラダあぶら はちみつ ⑤ チョコジャム	②ぎゅうにゅう ③ベーコン ④ぎゅうにく	③にんじん たまねぎ キャベツ コーン こまつな ④たまねぎ パプリカ ブロッコリー	③とりがらスープ <u>コンソメ</u> うすくちしょうゆ こしょう ④つぶマスタード しろワイン こしょう	643 784	25.2 30.4	ペーコン 豚もも肉 大豆たん白 リン酸塩 酵母エキス 砂糖 香辛料抽出物 カラギーナン L-グルタミン酸 Na すりおろし人参ドレッシング 食用植物油脂 にんじん 砂糖 たまねぎ 醸造酢 オレンジ果汁 レモン果皮 増粘剤 調味料
17 金	apatth ENth Nath Nath Nath Nath Nath Nath Nath N	② 牛 乳	(さつませんだい食育の日) (3秋の味覚汁 たかな (4)高菜そぼろ	①さつませんだいまい おおむぎ ③さといも サラダあぶら ④さんおんとう ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく あぶらあげ むぎみそ こめみそ ④ぶたにく だいず こうやどうふ	③にんじん だいこん しめじ なめこ ねぎ ④たかなづけ たけのこ えだまめ コーン ねぎ しょうが	③かつおぶし④こいくちしょうゆさけ	617 747	27.7 33.2	セルロース 香料 カロチノイド色素 香辛料油出物 照り焼きチキンパティ【小麦】 鶏肉 たまねぎ バン粉 豚脂 植物性たんぱく 砂糖 魚醤 みりん 発酵調味料 香辛料 ピロリン酸鉄 しょうが 増粘剤 酒精 カラメル色素 葉種油 バーム油
こんだてめい ばんごう こんだてめい りょうり しよう しょくひん おな ばんごう 砂糖・ぶどう糖!										シークワーサーゼリー 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 シークワーサー里汁、水溶性食物繊維

- ◆◆【献立名の番号について】献立名と、その料理に使用している食品に同じ番号をつけています。
- ◆◆「CaFeメニュー」は3円です。

※CaFeメニューとは:不足しがちな栄養素のカルシウム(Ca)や鉄(Fe)が多くとれるメニューです。

- ◆◆【さつませんだい食育の日】は17日です。
- ◆◆【中学校の牛乳】今月から 200ml をお届けします。

カラメル色素 菜種油 バーム油 シークワーサーゼリー 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 シルカランサーサー 水溶性食物繊維 砂糖 増粘多糖類 ビタミンC 酸味料 クエン酸鉄 Na 香料 かまぼこ 【小麦・卵】 魚肉 でん粉 (小麦・ばれいしょ) 卵 ぶどう糖 アミノ酸 チョコジャム 【乳】 食物繊維 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 カカオマス 加糖練乳 寒天銭含有/節母 乳化剤 香料 高菜漬け

高菜漬け 高菜 しょうゆ 醸造酢 香辛料 酒精 アミノ酸 ソルビトール



令和7年 10月 献 立 予 定 表 (A) 薩摩川内市立川内学校給食センター

	では、「「TINT IN									四子仅和民ピング―
	こんだて名			おもにエネルギー	おもに体をつくる	おもに体の調子を	 	えいようか		下線が引いてある食品の主な原材料
	主食	牛乳	お か ず	のもとになる食品	もとになる食品	整えるもとになる食品	調味料など	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	【特定原材料 8 品目(しょうゆ由来の小麦は除く)】
20 月	①バター ロールパン	② 牛 乳	③もずくスープ ④あじのマリネ	①コッペパン③じゃがいもごまあぶらでもぶん④でんぶん金たねあぶらさんおんとう	①たまご ②ぎゅうにゅう ③とりにく もずく ④あじ	③にんじん たまねぎ チンゲンサイ たけのこ しょうが ④ピーマン たまねぎ	③とりがらスープ <u>ちゅうかだし</u> うすくちしょうゆ さけ ④ <u>りんごす</u> うすくちしょうゆ いちみとうがらし	646 786	28.3 32.6	下線(細字)の加工食品は、給食食材の原材料名【食物アレルギー対応用】に掲載してあります。 りんご酢 りんご果汁 アルコール
21 火	①麦ごはん	② 牛 乳	③きのこたっぷりハヤシライス ④青じそドレッシングサラダ	①こめ おおむぎ ④じゃがいも さんおんとう サラダあぶら ⑤あおじそドレッシング	②ぎゅうにゅう ③ぎゅうにく ④かんてん	③にんじん たまねぎ グリンピース トマト しいたけ マッシュルーム えのき しめじ にんにく ④カリフラワー コーン キャベツ きゅうり	③ケチャップ ハヤシルー デミグラスソース コンソメ こしょう あかワイン	606 732	22.2 26.3	青じそドレッシング 水あめ 砂糖 醸造酢 発酵調味料 たん白加水分解物 レモン 魚醤 酵母エキス かつお節エキス 青じそ 香料 酸味料 増粘剤 香辛料 かつおフレーク かつお 大豆油 野菜エキス アミノ酸 えび入りつみれ【えび・小麦】 えび たら たまねぎ でん粉 砂糖
22 水	①たてわり コッペパン	② 牛 乳	③鶏肉のポトフ ④ツナマヨポテト	①コッペパン ④じゃがいも ノンエッグマヨネーズ サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④ <u>かつおフレーク</u>	③にんじん たまねぎ だいこん キャベツ ズッキーニ ④にんじん えだまめ	③とりがらスープ コンソメ うすくちしょうゆ こしょう ④うすくちしょうゆ こしょう	610 750	27.1 32.9	たり たり ため は でんり かん けんり が
23	①麦ごはん	② 牛 乳	③えびのつみれ汁 ④豚肉とごぼうのカレーいため ⑤ヨーグルト	①こめ おおむぎ ④サラダあぶら ざらめ	②ぎゅうにゅう ③えびいりつみれ あぶらあげ ④ぶたにく ちくわ ⑤ヨーグルト	③にんじん たまねぎ ほうれんそう はくさい しいたけ ④ごぼう にんじん コーン ビーマン こんにゃく	③にぼし うすくちしょうゆ みりん ④うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ カレーこ	626 734	25.1 28.9	<u>ビーフン</u> 米 でん粉 <u>みかんジャム</u> 還元麦芽糖水あめ みかん 砂糖 ごのででである。 このでは、 でのでは、 でのでする。 でのでのでのでのでのでのでのでのでのでのでのでのでのでのでのでのでのでのでの
24 金	עז\גאעכ@	② 牛 乳	③ピリュー ③ピリュー ④米粉入り春巻き ⑤みかんジャム	① コッペパン ③ ビーフン サラダあぶら ねりごま ⑤ みかんジャム	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく <u>やきぶた</u> ④こめこいりはるまき	③にんじん たまねぎ たけのこ もやし チンゲンサイ ねぎ きくらげ にんにく しょうが	③とりがらスープ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ トウバンジャン さけ こしょう	669 840	24.2 29.5	豚肉 砂糖 水あめ しょうゆ 酵母エキス 調味料 着色料 酸化防止剤 香辛料 米粉入り春巻さ【小麦】 豚肉 にんじん たまねぎ 植物油脂 豚脂 しょうゆ 小麦粉 米粉 粉あめ ショートニング はるさめ でん粉 しょうが ボークブイヨン ポークエキス
27 月	Table Control of the control of th	② 牛 乳	③根菜のみそ汁 ④きびなごの甘辛揚げ	①さつませんだいまい おおむぎ ④でんぶん なたねあぶら さんおんとう ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく あぶらあげ むぎみそ こめみそ ④きびなご	③にんじん だいこん れんこん ごぼう ねぎ ④しょうが	③かつおぶし ④こいくちしょうゆ さけみりん	621 751	26.8 32.0	発酵調味料 酵母エキス 砂糖 しいたけ たん白加水分解物 香辛料 ソルビトール 乳化剤 増粘剤 クエン酸鉄 Na りんごゼリー りんご果汁 砂糖・ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう糖 水溶性食物繊維 増粘多糖類 酸味料 香料
28 火	①米粉入りパン	② 牛 乳	③ポークビーンズ ④アップルポンチ	①こめこいりパン ③じゃがいも さんおんとう サラダあぶら ④りんごゼリー マスカットゼリー	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく だいす ひよこまめ マローファットピース あかいんげんまめ	③たまねぎ トマト マッシュルーム にんにく パセリ ④りんご パイン おうとう りんごジュース	③ケチャップ トマトソース コンソメ こしょう	628 774	25.2 30.3	クエン酸鉄 Na マスカットゼリー 果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 酸味料 ぶとう果汁 増料多糖類 乳酸 Ca クエン酸鉄 Na ビタミンC 香料 クチナシ色素 砂糖 トマトソース
29 水	①麦ごはん	② 牛 乳	③かねん団子汁 ④ひじきと蓮根のごまみそいため	①こめ おおむぎ③かねんだご④ごまごまあぶらさんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく あぶらあげ ④ぶたにく さつまあげ ひじき こめみそ	③にんじん だいこん はくさい ねぎ こだいすもやし ④れんこん にんじん いんげん	③かつおぶし さけ うすくちしょうゆ ④みりん さけ こいくちしょうゆ いちみとうがらし	594 717	23.2 27.4	トマト たまねぎ パブリカ 砂糖 白ワイン 大豆油 にんにく 香辛料 クエン酸 かねんだご かねまいも でん粉 こんにゃく粉 イタリアンドレッシング 食用植物油脂 醸造酢 砂糖
30 木	からさきりります。	② 牛 乳	③クラムチャウダー ④ブロッコリーのサラダ	① コッペパン むらさきいも さつまいも グラニューとう ③ でんぷん とうにゅうマーガリン クリーム(植物性) ④ イタリアンドレッシング	②ぎゅうにゅう ③とりにく あさり とうにゅう ④かんてん	③たまねぎ にんじんかぼちゃマッシュルーム ④にんじん きゅうりコーンプロッコリー	③とりがらスープ コンソメ こめこホワイトルー こしょう	635 782	24.5 29.5	発酵棚味料 たまねぎ 香味食用油 香辛料 酵母エキス トマト 酸味料 加工でん粉 キサンタンガム 屋布抹茶ぶりかけ ドロマイト 米 昆布 でん粉 砂糖 黒のの 抹茶 酵母エキス 着色料
31	の表ではん	② 牛 乳	③ 望芋のそぼろ煮 ③ 望芋のそぼろ煮 ④ 小松菜のいため物 ⑤ 昆布抹茶ふりかけ	①こめ おおむぎ ③さといも ざらめ サラダあぶら でんぷん ④ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく だいす あつあげ ④ぶたにく かんてん ⑤ <u>Chūstっちゃふりかけ</u>	③にんじん たまねぎ こんにゃく いんげん しょうが ④こまつな にんじん キャベツ しょうが	③かつおぶしさけうすくちしょうゆ④うすくちしょうゆいちみとうがらしさけ	600 723	26.0 31.0	













Q1=2, Q2=3, Q3=3, Q4=3

