

給食予定献立表 令和2年9月



福崎町給食共同調理センター

1日(火)		2日(水)		3日(木)		4日(金)		7日(月)		8日(火)	
ごはん つくねのスープ さばのみそ煮 三色和え 牛乳		もち麦ごはん わかめのすまし汁 白身魚のフライ ほうれん草の香りあえ ふりかけ 牛乳		コッペパン マカロニトマトスープ ほうれん草オムレツ ジャーマンポテト 牛乳		ごはん とうふのみそ汁 福崎産 じゃがいもコロッケ 切干大根のごま酢和え 牛乳		ごはん 春雨スープ 鶏のから揚げ ひじきの煮物 牛乳		ごはん たまごスープ ホイコーロー 棒ぎょうざ 牛乳	
アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質	
□ ごはん		□ ごはん		□ コッペパン	麦 乳	□ ごはん		□ ごはん		□ ごはん	
○ 牛乳	乳	□ もちむぎ精麦	大麦	□ もち麦粉	大麦	○ 牛乳	乳	○ 牛乳	乳	○ 牛乳	乳
△ しめじ		○ 牛乳	乳	○ 牛乳	乳	○ わかめ		△ たまねぎ		○ たまご	卵
○ とりつくね	鶏	○ とうふ	豆	○ マカロニ	麦	○ とうふ	豆	△ にんじん		△ たまねぎ	
○ とうふ	豆	△ えのきだけ		○ ウインナー	鶏	△ たまねぎ		△ チンゲンサイ		△ にんじん	
□ フォー		○ わかめ		△ たまねぎ		△ にんじん		△ とうがん		△ えのきだけ	
△ たまねぎ		△ だいこん		△ にんじん		○ あぶらあげ	豆	□ はるさめ		△ チンゲンサイ	
△ にんじん		△ にんじん		△ しめじ		△ 青ねぎ		○ とうふ	豆	○ わかめ	鶏
△ 青ねぎ		△ 青ねぎ		△ セロリ		○ みそ	豆	チキンピヨ	鶏	チキンピヨ	鶏
△ とうがん		かつお節		△ チンゲンサイ		かつお節		しょうゆ	麦 豆	しょうゆ	麦 豆
しょうゆ	麦 豆	だし昆布		コンソメ	鶏 豚	□ 福崎産	麦 豆	とりがらだし	鶏	しおこしょう	
とりがらだし	鶏	しょうゆ	麦 豆	△ トマト		じゃがいもコロッケ		しおこしょう		○ とりにく	鶏
チキンピヨ	鶏	りょうりしゆ		しょうゆ	麦 豆	□ だいずあぶら		しおこしょう		□ かたくりこ	
しお		しお		しおこしょう		△ 切干大根				□ だいずあぶら	
				さとう		△ にんじん				□ しおこしょう	
				□ サラダあぶら		△ きゅうり				○ ひじき	
						△ もやし				○ ちくわ	
						□ 白ごま	ゴ			○ あぶらあげ	豆
						□ さとう	麦 豆			△ にんじん/いんげん	
						しょうゆ				○ だいず	豆
						こめす				□ サラダあぶら	
										□ 白ごま	ゴ
										□ さとう	麦 豆
										しょうゆ	
										りょうりしゆ	
										□ ごまあぶら	ゴ
										□ かたくりこ	
										○ 棒ぎょうざ	豚 鶏 麦 豆

9日(水)		10日(木)		11日(金)		14日(月)		15日(火)		16日(水)	
もち麦ごはん あんかけ丼 さわらの塩焼き ごぼうサラダ 牛乳		背割りパン コンソメスープ スティックハンバーグ ケチャップソース カレーサラダ 牛乳		ごはん ふのすまし汁 鮭のカレーマリネ カラフル酢の物 ぶどうゼリー 牛乳		1/2わかめごはん 冷やしもち麦麺 白身魚の天ぷら 切干大根の煮物 牛乳 幼) 味付けのり		ごはん けんちん汁 きやべつ入り平つくね ひじきサラダ 冷凍みかん 牛乳		もち麦ごはん ポークカレー ちりめんサラダ ヨーグルト 牛乳	
アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質	
□ ごはん		□ コッペパン	麦 乳	□ ごはん		□ 1/2ごはん		□ ごはん		□ ごはん	
□ もちむぎ精麦	大麦	□ もち麦粉	大麦	○ 牛乳	乳	○ わかめご飯の素		○ 牛乳	乳	□ もちむぎ精麦	大麦
○ 牛乳	乳	○ 牛乳	乳	○ とうふ	豆	○ 牛乳	乳	○ とうふ		○ 牛乳	乳
△ もやし		△ しめじ		○ わかめ		□ もちむぎ麵	麦 大麦	○ とりにく		△ たまねぎ	
△ たまねぎ		○ ピッコロハム	鶏	□ おつゆふ	麦	小) めんつゆ	麦 鯖 豆	△ とうがん		△ にんじん	
△ にんじん		△ かぼちゃ		△ とうがん/えのき		個包装		△ にんじん		△ じゃがいも	
○ とりにく	鶏	△ たまねぎ		△ にんじん/青ねぎ		幼) めんつゆ	麦 鯖 豆	△ こんにやく		△ トマト	
△ たけのこ		△ にんじん		かつお節		ポトル		△ 青ねぎ		△ りんご	り
△ しめじ		△ こまつな		だし昆布		○/△ タラのてんぷら	麦	かつお節		○ ぶたにく	豚
△ 青ねぎ		しおこしょう		しょうゆ	麦 豆	□ だいずあぶら		だし昆布		しょうが	
○ かざりかまぼこ		コンソメ	鶏 豚	りょうりしゆ		△ 切干大根		しょうゆ	麦 豆	にんにく	
△ しいたけ		とりがらだし	鶏	しお		○ ひらてん		りょうりしゆ		□ カレーウ甘口	麦 り
△ 糸こんにやく		□ サラダあぶら	鶏			△ にんじん		しお		□ カレーウ中辛	麦 り
かつお節		○ スティック	麦 豆 豚 鶏	△ たまねぎ		△ いんげん		○ きやべつ入り	鶏 豚	とりがらだし	鶏
□ さとう		ハンバーグ		□ さとう	麦 豆	□ さとう	麦 豆	平つくね		□ サラダあぶら	
みりん	麦 豆	トマトケチャップ		しょうゆ		しょうゆ		○ ひじき		□ サラダあぶら	
しょうゆ		とんかつソース		こめす		みりん		□ さとう	麦 豆	△ きやべつ	
りょうりしゆ		□ さとう		カレーこ		かつおだし		○ さとう		△ ほうれん草	
しお		みりん		□ サラダあぶら		□ サラダあぶら		みりん		○ ちりめんじゃこ	(E1'イカ 蟹)
かたくりこ		△ きやべつ		りょうりしゆ		○ 味付けのり		△ きゅうり		□ 白ごま	ゴ
		△ コーン		△ きやべつ/きゅうり				△ コーン		□ さとう	麦 豆
		△ きゅうり		△ にんじん	麦			△ にんじん		□ さとう	
		□ さとう		△ たくあん				□ さとう	麦 豆	しょうゆ	麦 豆
		しょうゆ	麦 豆	○ わかめ				こめす		みりん	
		みりん		□ さとう	麦 豆			□ ごまあぶら	ゴ		
		カレーこ		しょうゆ				△ みかん			
				米酢/レモン果汁							
				□ ぶどうゼリー							

○赤の食品・・体をつくるもの(たんぱくしつ・むきしつ) □黄の食品・・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しほう) △緑の食品・・体の調子をととのえるもの(ビタミン)

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵：たまご 乳：乳 麦：小麦 蕎：そば ピ：落花生 鮑：あわび イカ：いか ら：いくら エビ：えび オレ：オレンジ 蟹：かに キ：キウイフルーツ

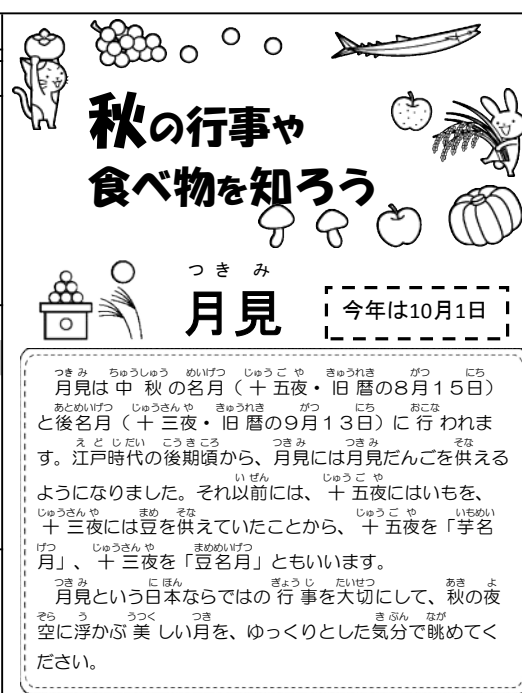
牛：牛肉 く：くるみ 鮭：さけ 鯖：さば 豆：大豆 鶏：鶏肉 豚：豚肉 マツ：まつたけ モモ：もも 芋：やまいも り：りんご ゼ：ゼラチン パ：バナナ カシ：カシューナッツ ゴ：ごま

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 ア：アーモンド 大麦：大麦・もち麦

	17日(木)	18日(金)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)
こんだて	コッペパン ウインナーのスープ煮 アンサンブルエッグ マカロニソテー いちごジャム 牛乳	ごはん さつまいもの豚汁 あじの香味焼き おかか和え 牛乳	1/2もち麦ごはん 中)冷やしもち麦麺 幼)みそ汁 れんこんのはさみ揚げ 中)たこ焼き きんぴらごぼう 牛乳	コッペパン コーンクリームスープ チキンソテー きゅうりと枝豆のサラダ 牛乳	ごはん すまし汁 さんまのかぼすレモン煮 牛肉とごぼうのソテー 牛乳	ごはん ぎょうざスープ 鮭の香り揚げ わかめときゅうりの 酢の物 牛乳
	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質
こんだてざいりょう	□ コッペパン □ もち麦粉 ○ 牛乳 △ かぼちゃ ○ ウインナー △ たまねぎ △ にんじん ○ だいず △ きやべつ コンソメ しおこしょう ○ アンサンブル エッグ しお □ サラダあぶら □ マカロニ ○ ペーコン △ たまねぎ △ にんじん コンソメ しょうゆ しおこしょう □ いちごジャム	□ ごはん ○ 牛乳 ○ ぶたにく しょうが □ さつまいも △ ごぼう △ しめじ ○ あぶらあげ △ 青ねぎ ○ みそ かつお節 りょうりしゆ ○ あじ □ さとう しょうゆ みりん □ ごまあぶら りょうりしゆ △ きやべつ △ こまつな △ にんじん かつおけずり節 □ さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ	□ 1/2もち麦ごはん ○ 牛乳 □ 中)もち麦麺 めんつゆ ○ 幼)わかめ □ じゃがいも △ たまねぎ/青ねぎ △ にんじん ○ あぶらあげ ○ みそ かつお節 △/○ れんこんの はさみ揚げ □ だいずあぶら ○/□ 中)たこ焼き □ だいずあぶら △ ごぼう △ にんじん △ いんげん △ 糸こんにやく ○ ぎゅうにく □ 白ごま □ さとう しょうゆ みりん □ サラダあぶら	□ コッペパン □ もち麦粉 ○ 牛乳 △ たまねぎ △ にんじん □ じゃがいも △ かぼちゃ △ コーンクリーム △ コーン □ クリームポタージュ ○ 牛乳 コンソメ しお こしょう ○ とりにく しおこしょう △ きゅうり △ にんじん △ コーン △ えだまめ しそドレッシング	□ ごはん ○ 牛乳 ○ とうふ □ おつゆふ △ だいこん/とうがん △ にんじん △ えのきだけ △ 青ねぎ ○ かざりかまぼこ かつお節 だし昆布 しょうゆ りょうりしゆ/塩 ○ さんまの かぼすレモン煮 ○ ぎゅうにく △ ごぼう △ 糸こんにやく △ エリンギ △ えだまめ □ 白ごま □ さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ □ サラダあぶら	□ ごはん ○ 牛乳 △ たまねぎ △ にんじん △ 青ねぎ △ しめじ ○ スープぎょうざ チキンピジョン しょうゆ しお こしょう とりがらだし ○ さけ □ かたくりこ □ だいずあぶら レモン果汁 □ さとう しょうゆ みりん ○ わかめ △ きゅうり □ 白ごま □ さとう しょうゆ こめす
	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質

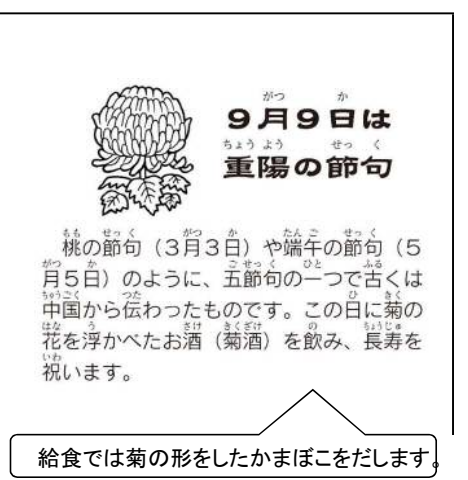
	29日(火)	30日(水)	土曜日給食		
こんだて	ごはん かぼちゃのみそ汁 チーズのすり身巻き 豚れんこん 牛乳 豆乳プリン	もち麦ごはん マーボー豆腐 えびしゅうまい 春雨サラダ 牛乳	5日 おにぎり(おかか) りんごゼリー 型抜きチーズ	アレルギー物質 ゴ 麦 豆 り 乳	
	アレルギー物質	アレルギー物質	12日 黒糖テーブルロール 魚肉ソーセージ 6Pチーズ バナナ	乳 卵 麦 豆 蟹 麦 鮭 豆 乳 パ	
こんだてざいりょう	□ ごはん ○ 牛乳 △ かぼちゃ △ たまねぎ △ にんじん △ あぶらあげ △ 青ねぎ △ こまつな かつお節 ○ みそ ○ チーズの すり身巻き △ れんこん △ 糸こんにやく △ にんじん △ いんげん ○ ぶたにく しょうが しょうゆ みりん □ ごまあぶら □ サラダあぶら □ さとう □ 豆乳プリン	□ ごはん □ もちむぎ精麦 ○ 牛乳 ○ ぶたにく しょうが □ サラダあぶら ○ とうふ △ たまねぎ △ にんじん △ たら △ なすび △ たけのこ △ しいたけ ○ 赤みそ □ さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ □ かたくりこ とりがらだし ○ えびしゅうまい □ はるさめ △ きゅうり △ にんじん △ もやし □ さとう しょうゆ こめす □ ごまあぶら	19日 おにぎり(鮭) りんご ヨーグルト (プレーン) 紫芋チップ	26日 スティックパン 魚肉ソーセージ ヨーグルト (いちご) バナナ	乳 卵 麦 豆 蟹 麦 鮭 豆 乳 パ
	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質

**今月の福崎町産野菜**  
たまねぎ・こまつな  
かぼちゃ(バターナッツ)



**秋の行事や食べ物を知ろう**  
つきみ 月見 今年10月1日

つきみ ちゅうしゅう めいげつ じゅうご や ぎゅうれき がつ にち  
月見は中秋の名月(十五夜・旧暦の8月15日)  
あつめいげつ しゅうしんや きゅうれき がつ にち おこな  
と後名月(十三夜・旧暦の9月13日)に行われま  
えとじだい こうきこころ つきみ つきみ せな  
す。江戸時代の後期頃から、月見には月見だんごを供える  
ようになりました。それ以前には、十五夜にはいもを、  
じゅうさんや せな せな  
十三夜には豆を供えていたことから、十五夜を「芋名  
げつ じゅうさんや せな せな  
月」、十三夜を「豆名月」ともいいます。  
つきみ にほん ことわざ せな せな  
月見という日本ならではの行事を大切に、秋の夜  
ぞら うつ せい せい  
空に浮かぶ美しい月を、ゆっくりとした気分で眺めてく  
ださい。



9月9日は  
重陽の節句

桃の節句(3月3日)や端午の節句(5月5日)のように、五節句の一つで古くは中国から伝わったものです。この日に菊の花を浮かべたお酒(菊酒)を飲み、長寿を祝います。

給食では菊の形をしたかまぼこをだします。

敬老の日 21日

楽しい会食を!



敬老の日  
21日

給食の主な材料について、使用予定の産地を福崎町ホームページで公開しています。

食のことわざ

秋なすは嫁に食わずな

秋なすはおいしいので嫁に食べさせるなという意味と、秋なすは体を冷やすといけなから食べさせない方がいいという2通りの意味があるといわれています。いすれにしても秋なすはとてもおいしいので、煮物や揚げ物など、どんな料理にしてもおいしく食べられます。

秋なす? 体が冷えてしまうわ!

○赤の食品・体をつくるもの(たんぱくしつ・むきしつ) □黄の食品・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しほう) △緑の食品・体の調子をととのえるもの(ビタミン)

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。  
※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。  
※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。  
※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵:たまご 乳:乳 麦:小麦 蕎:そば ピ:落花生 鮑:あわび イカ:いか ら:いくら エビ:えび オレ:オレンジ 蟹:かに キ:キウイ  
牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉 豚:豚肉 マツ:まつたけ モモ:もも 芋:やまいも り:りんご せ:ゼラチン パ:バナナ カシ:カシューナッツ ゴ:ごま  
※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 ア:アーモンド 大麦:大麦・もち麦