



日		献立名		はしの日	主な材料名			栄養量	
曜日	主食 牛乳	料理名			血や肉をつくるもの (あか)	熱や力になるもの (きいろ)	体の調子をとのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
21	火	ごはん 牛乳	※お月見だんご汁 里芋の煮物 お月見献立 鮭の塩焼き	//	牛乳 鶏肉 サケ わかめ	ごはん 白玉もち 里芋 砂糖 こんにゃく	長ねぎ にんじん 大根 枝豆	602	26.4
22	水	地粉うどん 牛乳	もちこしうどんの汁 ひじきサラダ 玉ねぎドレッシング(クラス) ちくわとかぼちゃの天ぷら(1個ずつ) ★アーモンドフィッシュ	//	牛乳 鶏肉 卵 ちくわ あおさ ひじき カタクチイワシ	地粉うどん ごま 小麦粉 でん粉 ドレッシング 砂糖 油 アーモンド	にんじん 長ねぎ 小松菜 コーン キャベツ かぼちゃ	710	26.7
24	金	ドッグ パン 牛乳	焼きそば もやしとわかめのサラダ 真鯛のマヨポン焼き 野菜ドレッシング(クラス)	//	牛乳 豚肉 タイ わかめ	ドッグパン 中華めん 油 マヨネーズ ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ もやし	631	30.9
27	月	ごはん 牛乳	具だくさん野菜のみそ汁 ぶどうフルーツポンチ 味付きカツ 野菜ふりかけ	//	牛乳 鶏肉 豆腐 みそ あおさ のり	ごはん 油 砂糖 パン粉 ぶどうゼリー でん粉 ごま 小麦粉	にんじん 小松菜 大根 玉ねぎ しいたけ みかん 黄桃 パイン	659	21.0
28	火	ごはん 牛乳	春雨スープ ソイ丼の具 エビシューマイ(2個)	//	牛乳 鶏肉 ベーコン エビ タラ 大豆	ごはん ごま 小麦粉 油 砂糖 でん粉 春雨	にんじん 長ねぎ ほうれん草 もやし 玉ねぎ しょうが にんにく 枝豆	650	24.3
29	水	ツイスト パン 牛乳	キャロットポタージュ 春雨サラダ 野菜入り豆腐バーグ バンバンジードレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 豆腐 ベーコン 生クリーム	ツイストパン 油 小麦粉 春雨 パン粉 砂糖 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ パセリ キャベツ 枝豆 しょうが	642	25.0
30	木	ごはん 牛乳	じゃが芋と玉ねぎのみそ汁 煮びたし イワシのすだちおろし煮	//	牛乳 鶏肉 みそ イワシ	ごはん じゃがいも ごま 砂糖 でん粉	にんじん 玉ねぎ えのきたけ 大根の葉 すだち 大根 小松菜 もやし	572	22.4
給食回数		※24日(金)の「真鯛のマヨポン焼き」は 物品納入の都合により献立及び材料を変更することがあります。			7回	平均栄養量		638	25.2
						基準栄養量		650	21~33

《献立紹介》

21日(火) お月見献立



今年は、9月21日が十五夜です。お月見では、米の豊作を願い、お米から作った粉を使い月見団子を作り、お供えます。また、稲穂に見立てたすすきを飾り、その時期に収穫された農作物もお供えます。十五夜ではその代表が芋(里芋)なので、芋名月とも呼ばれます。給食では、月見団子をイメージした白玉もちを入れた「お月見だんご汁」と、里芋の収穫を祝う芋名月にちなんで、「里芋の煮物」にして出しています。

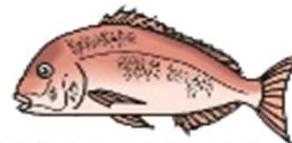
22日(水) アーモンドフィッシュ



パナソニックワイルドナイツを応援しよ

ラグビーチームパナソニックワイルドナイツが熊谷に本拠地を移転することを記念して、パナソニックワイルドナイツコラボパッケージのアーモンドフィッシュを無償提供されます。

24日(金) 真鯛のマヨポン焼き【新献立】



新型コロナウイルスの影響で消費が落ち込んでしまった長崎県産の真鯛を生産者支援の取組により、無償でいただきました。真鯛の切り身にマヨネーズ、ポン酢、玉ねぎ等をからませて焼きます。

30日(木) イワシのすだちおろし煮【新献立】



大根おろし、砂糖、しょうゆ、すだち等で味付けしたイワシの煮つけです。



🐟 印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

★ 印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。◎ 献立予定表は、熊谷市ホームページ(熊谷学校給食センター)

※ 白玉もちは、よくかんで気をつけて食べましょう。

⇒「お知らせ」でもご覧いただけます。