



日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー	日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー
1日 (木)	コッペパン	コッペパン	黄	乳 小麦	2日 (金)	ごはん	ごはん	黄	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		ごはん	ごはん	黄	
	ミートオムレツ	ミートオムレツ	赤	卵 大豆 鶏肉		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳
	ジャーマンポテト	じゃがいも ソテーオニオン ペーコン コンソメスープ おろしにんにく しお こしょう オリーブオイル	黄 緑 赤	豚肉 小麦 大豆 鶏肉		ししゃものかんろに(2匹)	ししゃものかんろに	赤	小麦 大豆
レタスのスープ	たまねぎ にんじん レタス とうもろこし コンソメスープ うすくちしょうゆ こしょう	黄 緑 緑 緑	小麦 大豆 鶏肉 小麦 大豆	ひじきとだいずのもの	ひじき だいず にんじん だしのもと こいくちしょうゆ さんおんとう みりん	赤 赤 緑 黄	大豆 さば 小麦 大豆		
		エネルギー 564kcal		たんぱく質 20.9g			エネルギー 672kcal		たんぱく質 23.1g

9/1 防災の日

『災害は忘れたころにやってくる』といえます。日ごろから、防災の意識を高めたいものです。給食では防災の日献立として・・・

- ・長期保存できる乾物のひじきや水煮大豆 → 「ひじきと大豆の煮物」
- ・加熱せずにそのまま食べることができる → 「ししゃもの甘露煮」
- ・備蓄食品(給食センターで備蓄をしています) → 「野菜ふりかけ」

が登場します。防災の日には、賞味期限切れのものや足りないものがないか、家にある備蓄食品を見直してみましょう。



お月見献立

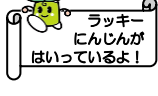
旧暦8月15日の満月の夜を「十五夜」といい、一年でもっとも月がきれいな夜といわれています。十五夜の時期は秋の農作物を収穫するころにあたるので、お月見では、とれたばかりの秋の野菜や果物をおそなえて秋の实りに感謝をします。今年の十五夜は9月10日(土)です。給食では、月に見立てた里いもを使った「里いもといかの煮物」が登場します。デザートは、もちの中にこしあんが入った「お月見団子」です。秋の实りに感謝をしながら、いただきます。



日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー	日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー
5日 (月)	ごはん	ごはん	黄		6日 (火)	コッペパン	コッペパン	黄	乳 小麦
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳
	とりにくのごみやき	とりにく せいしゅ こいくちしょうゆ さんおんとう ゆずかじゅう こめず でんぷん	赤 黄 黄	鶏肉 小麦 大豆		タラのレモンソースかけ	タラ(かきり) でんぷんつき こめあぶら レモンじゅ さんおんとう こいくちしょうゆ でんぷん	赤 黄 黄	小麦 大豆
	じゃこビーマン	ちりめんじゃこ ビーマン しろいりごま うすくちしょうゆ さんおんとう せいしゅ みりん こめあぶら	赤 黄 黄	ごま 小麦 大豆		ラタトゥイユ	ウイナー き(パ)リカ ズッキーニ ソテーオニオン えりんぎ おろしにんにく ホルトマト トマトケチャップ オリーブオイル コンソメスープ あかワイン しお こしょう さんおんとう	赤 緑 緑 緑 黄	豚肉 小麦 大豆 鶏肉
とうにゅうじる	あつあげ にんじん たまねぎ ながいも ねぎ だしのもと だいずペースト とうにゅう みそ	赤 緑 黄 黄 赤 赤	大豆 やまいも さば 大豆 大豆 大豆	かぼちゃニョッキのスープ	キャベツ たまねぎ にんじん かぼちゃニョッキ コンソメスープ うすくちしょうゆ こしょう	赤 緑 黄	小麦 大豆 鶏肉 小麦 大豆		
		エネルギー 644kcal		たんぱく質 30.5g			エネルギー 596kcal		たんぱく質 25.2g

日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー	日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー
7日 (水)	ごはん	ごはん	黄		8日 (木)	コッペパン	コッペパン	黄	乳 小麦
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳
	さわらのてりやき	さわら せいしゅ こいくちしょうゆ さんおんとう みりん でんぷん	赤 黄 黄	小麦 大豆		ポークビーンズ	ぶたにく たまねぎ にんじん じゃがいも ミックスまめ こめあぶら こしょう あかワイン ビーフシチューのもと リンゴピューレ トマトケチャップ ウスターソース スープストック ローリエ	赤 黄 黄 赤 黄	豚肉 大豆 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご りんご
	さいともといかのもの	いか にんじん さいとも ひらこんやく さんおんとう せいしゅ だしのもと みりん こいくちしょうゆ	赤 緑 黄 黄	いか さば 小麦 大豆		コーンいりコロッケ	コーンいりコロッケ こめあぶら	黄	小麦 大豆
なめこのみそしる	なめこ とうふ こまつな たまねぎ みそ だしのもと	緑 赤 緑 赤	大豆 大豆 さば	さやいんげんとツナのソテー	さやいんげん ツナ(あぶらづけ) にんじん こしょう コンソメスープ うすくちしょうゆ こめあぶら	緑 赤 緑	小麦 大豆 鶏肉 小麦 大豆		
おつきみだんご	おつきみだんご	黄		ブルーベリージャム	ブルーベリージャム	黄			
		エネルギー 702kcal		たんぱく質 27.9g			エネルギー 708kcal		たんぱく質 25.5g

日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー	日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー
12日 (月)	ごはん	ごはん	黄		13日 (火)	こめこパン	こめこパン	黄	乳 小麦
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳
	たちのおいそべてんぷら	たちのおいそべてんぷら こめあぶら	赤 黄	小麦		あげぎょうざ(2こ)	ぎょうざ こめあぶら	赤 黄	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま
	ぎゅうにくときのこのいためもの	ぎゅうにく にんじん さやいんげん えのきたけ えりんぎ しめじ トウワシジャン しお こしょう おろししょうが こいくちしょうゆ さんおんとう せいしゅ みりん こめあぶら	赤 緑 緑 緑 黄	牛肉 小麦 大豆		ぶたにくのキムチいため	ぶたにく せいしゅ おろししょうが たまねぎ もやし はくさいキムチ こいくちしょうゆ さんおんとう こめあぶら	赤 緑 緑 黄 黄	豚肉 小麦 さば 大豆 りんご 小麦 大豆
あかだし	とうふ まめふ たまねぎ わかめ ねぎ あかみそ みそ だしのもと	赤 黄 緑 赤 赤	大豆 小麦 大豆 大豆 さば	とんこつラーメン	こんにやくめん キャベツ にんじん にら たけのこ ラーメンスープ(とんこつ) ちゅうかスープ せいしゅ こしょう	黄 緑 緑 黄	小麦 大豆 豚肉 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま		
		エネルギー 670kcal		たんぱく質 25.0g			エネルギー 585kcal		たんぱく質 25.9g



2022年 9月予定献立表



A献立(あすか野小, 生駒南二小, 生駒北小, 生駒南小, 香分小, 真弓小, 鹿ノ台小) 学校用
生駒市教育委員会 生駒市立生駒北学校給食センター

日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー	日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー	日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー				
15日 (木)	コッペパン	コッペパン	黄	乳 小麦	16日 (金)	ごはん	ごはん	黄	乳 小麦	20日 (火)	コッペパン	コッペパン	黄	乳 小麦				
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳				
	ハンバーグ	ハンバーグ トマトケチャップ さんおんとう ウスターソース とんかつソース でんぶん	赤 黄 黄	大豆 鶏肉 豚肉		あつあげのちゅうかに	あひびミンチ あつあげ たまねぎ チンゲンサイ たけのこ にんじん とうもろこし おろししょうが おろしにんにく こしょう こいくちしょうゆ オイスターソース しお でんぶん ごまあぶら ちゅうかスープ	赤 赤 赤 緑 緑 緑 緑	牛肉 豚肉 大豆		しろみぎかなフライ	しろみぎかなフライ こめあぶら	赤 黄	小麦 大豆				
	ごぼうサラダ	ごぼう えだまめ ごまドレッシング	黄 黄	大豆 小麦 大豆 ごま		ながいもあげ	ながいもあげ こめあぶら	黄 黄	小麦 大豆		なすとトマトのスパゲティ	スパゲティ ウインナー たまねぎ にんじん なす えだまめ ホールトマト トマトベースソース おろしにんにく こいくちしょうゆ さんおんとう ウスターソース コンソメスープ こしょう オリーブオイル	黄 赤 赤 緑 緑 緑 緑	小麦 豚肉 大豆	フルーツゼリーミックス	ミックスフルーツ やさしいゼリー	黄 緑 黄	小麦 大豆 鶏肉
	ささみのレモンスープ	ササミ たまねぎ にんじん ズッキーニ レモンじる コンソメスープ うすくちしょうゆ こしょう	赤 緑 緑 緑	鶏肉 小麦 大豆 鶏肉 小麦 大豆		きりぼしだいこん	きりぼしだいこん ローズハム にんじん こめあぶら せいしゆ さんおんとう こいくちしょうゆ だしのもと	黄 黄 黄 黄	小麦 大豆 小麦 大豆		フルーツゼリー	フルーツゼリー	黄 黄	小麦 大豆 鶏肉				
チョコクリーム	チョコクリーム	黄	乳 大豆	れいとうみかん	れいとうみかん	緑	小麦 大豆 小麦 大豆	フルーツゼリー	フルーツゼリー	黄	小麦 大豆 鶏肉							
		エネルギー 643kcal		たんぱく質 25.2g			エネルギー 787kcal		たんぱく質 24.0g			エネルギー 752kcal		たんぱく質 27.4g				

日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー	日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー	日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー
21日 (水)	むぎいりごはん	ごはん むぎ	黄	小麦	22日 (木)	コッペパン	コッペパン	黄	乳 小麦	26日 (月)	ごはん	ごはん	黄	乳 小麦
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳
	ぶたにくのしょうがやき	ぶたにく たまねぎ さやいんげん おろししょうが こいくちしょうゆ さんおんとう せいしゆ こめあぶら でんぶん	赤 赤 緑 黄	豚肉 小麦 大豆		とりにくのバーベキューソース	とりにく リンゴピューレ おろししょうが おろしにんにく こいくちしょうゆ さんおんとう でんぶん	赤 赤 黄	鶏肉 りんご 小麦 大豆		さけのしおやき	しおざけ	赤	さけ
	こまつなのみそ	こまつな にんじん たまねぎ しめじ とうふ だしのもと みそ	黄 黄 緑 緑 赤	大豆 小麦 大豆		れんこんのようふうソテー	れんこん とうもろこし オリーブオイル こいくちしょうゆ コンソメスープ ブラックペッパー	黄 黄 緑 緑 黄	小麦 大豆 小麦 大豆 鶏肉		かぼちゃのそぼろ	ぶたミンチ かぼちゃ えだまめ こめあぶら せいしゆ だしのもと うすくちしょうゆ ざらめ	赤 赤 緑 緑 黄	豚肉 小麦 大豆
	ふくじんづけ	ふくじんづけ	緑	大豆		しろいんげんのポタージュ	しろいんげんまめのピューレ たまねぎ じゃがいも にんじん えりんぎ こめあぶら コンソメスープ こめこシチューのもと こしょう	赤 赤 黄 緑 黄	小麦 大豆 鶏肉		けんちんじる	あつあげ ごぼう にんじん ひらこんにやく とうがん ねぎ だしのもと うすくちしょうゆ みりん でんぶん	赤 赤 緑 黄 黄	大豆 小麦 大豆
ヨーグルト	ヨーグルト	赤	乳 ゼラチン			エネルギー 593kcal		たんぱく質 27.3g			エネルギー 644kcal		たんぱく質 26.6g	

日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー	日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー	日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー
27日 (火)	せわりパン	せわりパン	黄	乳 小麦	28日 (水)	むぎいりごはん	ごはん むぎ	黄	小麦	29日 (木)	ことうパン	ことうパン	黄	乳 小麦
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳
	ササミフライ	ササミフライ こめあぶら	赤 黄	小麦 鶏肉		やきにく	ぎゅうにく たまねぎ にら にんじん こめあぶら おろししょうが おろしにんにく こいくちしょうゆ せいしゆ さんおんとう みりん コチュジャン こしょう でんぶん	赤 赤 緑 緑 黄	牛肉 小麦 大豆		シューマイ(2コ)	シューマイ	赤	小麦 豚肉
	キャベツのカレーソテー	キャベツ あかパパリカ えりんぎ コンソメスープ しお こしょう カレーパウダー こめあぶら	赤 赤 緑 緑 黄	小麦 大豆 鶏肉		わかめスープ	わかめ にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ とりガラスープ(えきたい) とりガラスープ(ふんまつ) うすくちしょうゆ こしょう	赤 赤 緑 緑 黄	鶏肉 鶏肉 小麦 大豆		ちゅうかあえ	にんじん きりぼしだいこん きゅうり しろいりごま しおドレッシング	赤 赤 緑 緑 黄	小麦 大豆 鶏肉 小麦 大豆 鶏肉 小麦 大豆
	コンソメスープ	ベーコン にんじん とうもろこし たまねぎ コンソメスープ うすくちしょうゆ こしょう	赤 赤 緑 緑	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 小麦 大豆		だいがくも	さつまいも こめあぶら さんおんとう こいくちしょうゆ こめず	黄 黄	小麦 大豆		スーミータン	たまご やきふた たまねぎ チンゲンサイ クリームコーン ちゅうかスープ せいしゆ うすくちしょうゆ みりん しお こしょう でんぶん	赤 赤 赤 赤 緑 緑	卵 小麦 大豆 豚肉 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 小麦 大豆
バックアーモンドフィッシュ	バックアーモンドフィッシュ	赤	小麦 大豆 アーモンド			エネルギー 716kcal		たんぱく質 21.0g			エネルギー 552kcal		たんぱく質 22.9g	

日	献立名	材料名	栄養 三色	アレルギー
30日 (金)	ごはん	ごはん	黄	小麦
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	赤	乳
	ぶたじゃが	ぶたにく にんじん たまねぎ じゃがいも いとごんにやく さやいんげん こめあぶら だしのもと せいしゆ こいくちしょうゆ ざらめ	赤 赤 緑 黄 黄 黄	豚肉 小麦 大豆
	ひじきふりかけ	ひじき ちりめんじゃこ おごんぶ かつおぶし こいくちしょうゆ さんおんとう みりん せいしゆ こめず	赤 赤 赤	小麦 大豆
	きんときにまめ	きんときにまめ	赤	小麦 大豆
		エネルギー 668kcal		たんぱく質 24.7g

【食品に関するアレルギーについて】
 予定献立表には、毎日の献立名・食品名・食品に関するアレルギーを表示します。アレルギーに関しては、特定原材料(7品目)および特定原材料に準ずるもの(21品目)を記載します。加工品などに含まれるアレルギーについては、食料納入業者より提出された書類を基に表示されているものを記載します。食品に関するアレルギーは毎日確認してください。

【アレルギー表示対象品目】

表示義務づけ特定原材料(7品目)	卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに
特定原材料に準ずるもの(21品目)	あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・アーモンド・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

○食品に関しては、献立名が同じであっても月により使用する製品のメーカーが異なる場合があります。また、同月であっても小学校と中学校で使用する製品が異なる場合があります。それに伴い、含まれるアレルギーも異なる場合がありますので、毎日確認してください。(例:4月「ハンバーグ」A社 鶏肉使用、5月「ハンバーグ」B社 豚肉・卵使用 など)
 ○よく使うもの(調味料等)については通年同じ商品を使用する予定です。
 ◎ご不明な点などありましたら給食センターへお問い合わせ下さい。TEL 0743-78-1510
 ◎献立や材料は、都合により変更することがありますのでご了承ください。
 ◎食材の産地については、学校給食センターホームページをご覧ください。

【栄養三色】
 赤…おもに体を作るものになるもの
 緑…おもに体の調子をととのえるもの
 黄…おもにエネルギーのもとになるもの

9月の平均栄養量

1食分 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	加糖 mg	鉄 mg	ビタミンB1 μg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg
654	25.4	18.5	336	2.7	201	0.52	22

【献立のマークについて】

- …地場産物(奈良県・生駒市でとれたもの)を使っています。
- …カミカミ献立(よくかんで食べよう)
- …給食センター返却用のゴミ袋がつかます。
- …はしがつかます。
- …スプーンがつかます。
- …魚の日です。骨に注意して、しっかりかんで食べましょう。

毎月19日は「食育の日・わ食の日」です。生駒市では、毎月19日頃の給食の献立において以下の取り組みをします。
 ①地場産物(奈良県産や生駒市産)の活用
 ②郷土料理や世界の料理、行事食の提供
 ③ラッキーにんじん
 「わ食の日」の「わ食」とは、和やかな食事、輪になった楽しい食事、身体に○(マル)な食事、和食などのことを意味します。