

# 2024年度9月分 中学校給食献立表

岸和田市教育委員会

※やむをえない事情により内容を変更する場合があります。ご了承ください。

月	火	水	木	金
<b>2</b> ●牛乳 ごはん 米 ししゃものから揚げ ししゃも(粉付き) 油 豚肉となすのみそ炒め 豚肉 にごんじん 片栗粉 おろしにんにく 赤みそ みりん おろししょうが 砂糖 しょうゆ なす すまし汁 焼きかまぼこ わかめ 淡口しょうゆ にんじん みつば 料理酒 たまねぎ 削りぶし 塩 えのきたけ だし昆布	<b>3</b> ●牛乳 ごはん 米 焼きギョウザ ギョウザ 中華サラダ まぐろ油漬 小松菜 酢 でんぷん麺 砂糖 淡口しょうゆ にんじん サラダ油 マーボー豆腐 豚肉 豆腐 しょうゆ おろししょうが 青ねぎ テンメンジャン おろしにんにく 赤みそ トウバンジャン たまねぎ 片栗粉 塩 にんじん 料理酒 野菜フイオン	<b>4</b> ●飲むヨーグルト うずまきパン ホキのカレー風味焼き ホキのカレー風味漬 ポテのトマトソース煮 豚肉 マッシュルーム ケチャップ おろしにんにく トマト水煮 ウスターソース たまねぎ じゃがいも 塩 にんじん 砂糖 こしょう ピーマン オニオンスープ ベーコン にんじん 淡口しょうゆ おろしにんにく パセリ 塩 たまねぎ 野菜フイオン こしょう	<b>5</b> ●牛乳 ごはん 米 鶏肉と卵のさっぱり煮 鶏肉 おろししょうが しょうゆ うすら卵 たまねぎ 酢 おろしにんにく 砂糖 キャベツのごま和え キャベツ 白すりごま 昆布パウダー にんじん 砂糖 淡口しょうゆ 根菜汁 豚肉 さといも 淡口しょうゆ ごぼう 青ねぎ みりん にんじん 削りぶし 塩 大根 だし昆布	<b>6</b> ●牛乳 ごはん 米 かれいフライ かれいフライ 油 中濃ソース かぼちゃのサラダ かぼちゃ 卵なしマヨネーズ にんじん 塩 きゅうり こしょう 油揚げのみそ汁 油揚げ 太もやし 赤みそ にんじん 青ねぎ 白みそ たまねぎ わかめ 削りぶし じゃがいも
<b>9</b> ●牛乳 ごはん 米 ちぎりさつま揚げ ちぎり根菜さつま揚げ 千切大根と小松菜の和え物 千切大根 まぐろ油漬 昆布パウダー 小松菜 砂糖 淡口しょうゆ にんじん みそおでん 鶏肉 三度豆 砂糖 にんじん こんにゃく 削りぶし 大根 赤みそ みりん さといも 白みそ しょうゆ 厚揚げ	<b>10</b> ●牛乳 ごはん 米 スライスチーズ タコライスの具 豚肉 にんじん ケチャップ おろししょうが トマト水煮 塩 おろしにんにく しょうゆ チリパウダー たまねぎ ウスターソース キャベツときゅうりのサラダ キャベツ 卵なしマヨネーズ きゅうり 塩 こしょう もずくスープ 鶏肉 青ねぎ 淡口しょうゆ にんじん もずく 塩 たまねぎ 野菜フイオン こしょう えのきたけ	<b>11</b> ●牛乳 コッペパン 焼きソーセージ フランクフルトソーセージ やきそば 豚肉 中華麺 塩 にんじん 濃厚ソース こしょう キャベツ ウスターソース ミネストローネ 牛肉 トマト水煮 淡口しょうゆ にんじん オリーブオイル 塩 たまねぎ 野菜フイオン こしょう じゃがいも	<b>12</b> ●牛乳 ごはん 米 赤魚の竜田揚げ 赤魚の竜田揚げ 油 ひじきの炒め煮 鶏肉 油揚げ みりん ひじき 砂糖 しょうゆ にんじん 削りぶし 沢煮椀 豚肉 みつば みりん ごぼう 削りぶし 塩 にんじん だし昆布 こしょう たまねぎ 淡口しょうゆ	<b>13</b> ●牛乳 ツナピラフ 米 ホールコーン 塩 まぐろ油漬 にんじん 野菜フイオン 鶏肉のハーブ焼き 鶏肉(ハーブ味) ポテトサラダ ハム 卵なしマヨネーズ じゃがいも 塩 きゅうり こしょう ベーコンとレタスのスープ煮 ベーコン レタス 塩 にんじん 野菜フイオン こしょう たまねぎ 淡口しょうゆ
<b>16</b> 敬老の日 	<b>17</b> ●牛乳 ごはん 米 鶏肉と白ねぎの焼きとり風 鶏肉 砂糖 しょうゆ 白ねぎ 片栗粉 料理酒 芋と団子の煮物 牛肉 砂糖 淡口しょうゆ さといも 削りぶし しょうゆ 白玉もち みりん なめこのみそ汁 にんじん なめこ 白みそ たまねぎ 青ねぎ 削りぶし 大根 赤みそ だし昆布 月見ゼリー(ぶどう)	<b>18</b> ●牛乳 黒糖パン ハンバーグ・きのこソースかけ ハンバーグ 砂糖 しょうゆ えのきたけ 片栗粉 みりん かぼちゃとさつまいもの温サラダ ベーコン さつまいも こしょう かぼちゃ 塩 コンソメスープ 鶏肉 セロリ 淡口しょうゆ にんじん 鶏がら 塩 たまねぎ ローリエ こしょう キャベツ	<b>19</b> ●牛乳 ごはん 米 ハッシュドビーフ 牛肉 乳・小麦なしブラウンルー おろしにんにく 昆布パウダー ウスターソース たまねぎ トマトピューレ 濃厚ソース にんじん 赤ワイン 塩 マッシュルーム 野菜フイオン こしょう トマト水煮 ケチャップ フライドポテト カットポテト 油 塩 ツナとキャベツのサラダ キャベツ きゅうり まぐろ油漬 たまねぎドレッシング	<b>20</b> ●牛乳 ごはん 米 鮭の塩焼き 塩さけ 大和煮 牛肉 だげのこ こんにゃく にんじん 大豆 砂糖 ごぼう 昆布 しょうゆ 豚汁 豚肉 たまねぎ 青ねぎ 油揚げ 太もやし 赤みそ にんじん キャベツ 削りぶし
<b>23</b> 振替休日 今月のみつばは 大阪府内産を使用します。 	<b>24</b> ●牛乳 さつまいもごはん 米 料理酒 塩 さつまいも だし巻き卵・えのきあんかけ だし巻き卵 おろししょうが しょうゆ えのきたけ 片栗粉 みりん 秋なすと豚肉の和風しょうがおろし煮 豚肉 大根おろし みりん おろししょうが 砂糖 しょうゆ なす ごま油 料理酒 豆腐のみそ汁 豆腐 青ねぎ 白みそ にんじん わかめ 削りぶし たまねぎ 赤みそ だし昆布 献立コンテスト レシピ賞 久米田中 3年	<b>25</b> ●牛乳 コッペパン クリームシチュー 鶏肉 牛乳 野菜フイオン たまねぎ 粉チーズ 塩 にんじん サラダ油 こしょう じゃがいも 乳・小麦なしホワイトルー パセリ 三色ソテー フランクフルトソーセージ 塩 ホールコーン サラダ油 こしょう キャベツ 片栗粉 フルーツミックスゼリー みかん(缶) ダイスゼリー(ぶどう)	<b>26</b> ●牛乳 ごはん 米 ユーリンチー 鶏肉(粉付き) しょうゆ おろしにんにく 油 酢 おろししょうが 砂糖 料理酒 白ねぎ こんにゃく寒天のサラダ にんじん こんにゃく寒天 昆布パウダー 小松菜 砂糖 酢 まぐろ油漬 サラダ油 淡口しょうゆ わかめスープ 焼豚 わかめ 淡口しょうゆ にんじん 土しょうが 塩 たまねぎ 鶏がら こしょう えのきたけ 青ねぎ	<b>27</b> ●牛乳 ごはん 米 ドライカレーの具 豚肉 ホールコーン しょうゆ おろししょうが 大豆 ウスターソース おろしにんにく ピーマン ケチャップ たまねぎ カレー粉 塩 にんじん ソーセージとポテのオープン焼き フランクフルトソーセージ こしょう スライスポテト 卵なしマヨネーズ パセリ 塩 スコッチブロス 鶏肉 セロリ 淡口しょうゆ にんじん 大根 塩 たまねぎ 野菜フイオン こしょう 大麦
<b>30</b> ●牛乳 ごはん 米 肉団子の甘辛たれかけ 豚肉団子 片栗粉 しょうゆ 砂糖 みりん きゅうりのピリ辛漬け きゅうり ごま油 淡口しょうゆ 白ごま 塩 とうがらし粉 砂糖 豆腐の中華煮 豚肉 キャベツ 料理酒 おろししょうが 青ねぎ 淡口しょうゆ にんじん 片栗粉 しょうゆ たまねぎ 野菜フイオン 塩 豆腐	<div style="border: 2px dashed green; padding: 10px;"> <h2 style="text-align: center;">備えよう! 防災</h2> <p>非常食を備蓄していますか?</p> <p>9月1日は「防災の日」です。そして、この日を含む1週間は「防災週間」です。飲料水や非常食の備蓄は3日分または、大規模災害の時は1週間分が望ましいとされています。飲料水は1人1日3リットルが目安です。非常食は、できるだけ普段の生活の中で利用している食品を備えるようにしましょう。</p> <div style="text-align: right;">  </div> <p>●体の組織をつくる(1群, 2群) ▲体の調子を整える(3群, 4群) ■エネルギーになる(5群, 6群)</p> <p>★「アレルギー情報」はこちら <a href="#">岸和田市 中学校 給食献立</a> 検索 イラスト出典元:『家庭とつながる!新食育ブック②』少年写真新聞社刊 等</p> </div>			

献立コンテスト  
レシピ賞  
土生中 3年

献立コンテスト  
レシピ賞  
葛城中 3年

毎月19日は  
食育の日

献立コンテスト  
レシピ賞  
久米田中 3年