

2021年(令和3年)9月分 学校給食献立表(小学校)第2地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。

※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食食物アレルギー対応表」を配布しております。必要な方は各学校まで申し出ください。

日・曜	1日・水	2日・木	3日・金	6日・月	7日・火	8日・水	9日・木	10日・金	13日・月	14日・火
献立名	コッペパン ぎゅうにゅう ◇にらたまスープ ポークビーンズ	ごはん ぎゅうにゅう ふのみそしる このうすくちのそばろに じゃこピーマン	コッペパン ぎゅうにゅう ◇うずらたまごのスープ ガーリックポテト ぶどうかん	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ きゅうにくの パーベキューソース	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり もずくじり ユースリナー	コッペパン ぎゅうにゅう やまいスープ マカロニのクリームに もも(れいとう)	シシヨージ ぎゅうにゅう キャベツのみそしる きりばしだいこんの にもの	まがるたパン ぎゅうにゅう ワタンスープ ピザソース ブルー	ごはん(ごもり) ぎゅうにゅう あじつけのり しろこまタンタンうどん わかめあえ	むぎいりごはん ぎゅうにゅう チキンカレー フレンチサラダ
材料名および使用量(g)	卵◆ 30 鶏肉 15 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 はるさめ 5 にら 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 でんぷん 1 けずり節 2 水 100	ふ 2 にんじん 10 たまねぎ 30 うす揚げ 4 わかめ(塩蔵) 2 ねぎ 3 みそ 11 けずり節 3 水 120 高野豆腐 8 鶏肉ミンチ 10 しょうが 1 みつば 2 砂糖 0.5 しょうが 0.5	うずら卵◆ 25 鶏肉 15 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 10 うす揚げ 4 干しいいたけ 0.3 みそ 11 けずり節 3 水 120 高野豆腐 8 鶏肉ミンチ 10 しょうが 1 みつば 2 砂糖 0.5 しょうが 0.5	わかめ(塩蔵) 3.5 にんじん 10 たまねぎ 20 えのきたけ 8 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.1 けずり節 2 水 120 調味ワイン 0.5 たまねぎ 30 鶏肉 0.5 にんじん 1 たまねぎ 1 キャベツ 0.5 にんにく 0.2 しょうが 0.3 オリーブオイル 0.5 うすくちしょうゆ 1.5 塩 0.1 寒天 0.4 グレープジュース 30 砂糖 4 水 27	味噌 30 豆腐 12 にんじん 10 かまぼこ 5 ほうろん(そう) 6 みつば 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 本みりん 0.5 けずり節 2 水 100	豚肉 10 にんじん 15 たまねぎ 20 キャベツ 25 ほうろん(水煮) 15 干しいいたけ 5 うすくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 でんぷん 0.1 けずり節 2 水 110	精白米 65 水 85 豚肉 20 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 5 干しいいたけ 1 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5	ワタンの皮 7 鶏肉 20 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 5 干しいいたけ 0.3 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 綿実油 2 うすくちしょうゆ 1 バター 1 テンメシジャン 0.5 ごま 1.5 ウスターソース 4.5 たまねぎ 20 砂糖 0.5 にんにく 0.3 オリーブオイル 1 トマトピューレ 18 ケチャップ 10	味付けのり(兵庫県産) 1袋 うどん(冷凍) 50 鶏肉ミンチ 15 キャベツ 0.5 にんじん 20 たまねぎ 10 じゃがいも 30 しょうが 4 にんにく 0.2 たまねぎ 2 じゃがいも 1 にんにく 0.1 しょうが 0.1 オリーブオイル 0.1 うすくちしょうゆ 2 塩 0.1 ハム 10 調理ワイン 10 スープベース(丸鶏) 13 ウスターソース 3.5 ケチャップ 4.5 こいくちしょうゆ 1.5 砂糖 0.2 塩 1 こしょう 0.01	精白米 65 おむぎ 10 水 94 鶏肉 30 調理ワイン 20 にんじん 10 たまねぎ 10 キャベツ 10 じゃがいも 50 しょうが 50 にんにく 0.5 綿実油 0.8 小麦粉 7 バター 4 綿実油 15 スライスチーズ(丸鶏) 3 ウスターソース 4.5 ケチャップ 4.5 こいくちしょうゆ 0.4 砂糖 0.2 塩 1 こしょう 0.01
エネルギー(蛋白質)	593kcal / 25.2g	569kcal / 22.5g	557kcal / 21.3g	592kcal / 23.7g	575kcal / 24.0g	580kcal / 20.5g	545kcal / 20.8g	536kcal / 19.4g	567kcal / 21.3g	650kcal / 21.7g

物資配合表  
令和3年度(2021年度)  
9月改訂版配布の  
お知らせ

下記物資を物資配合表に追加しましたのでお知らせいたします。  
物資配合表の最新版は、塚塚市のホームページからダウンロードもしくは、学校までお申し出ください。

**新規食材**

**むらさきいも粉末**  
[原材料]  
ムラサキ芋  
※特定アレルゲン:なし

地産地消給食


兵庫県産の食材を使っています

日・曜	15日・水	16日・木	17日・金	21日・火	22日・水	24日・金	27日・月	28日・火	29日・水	30日・木
献立名	コッペパン ぎゅうにゅう きのこチンゲンサイのスープ ピーマンいため しろあんクリーム	ごはん ぎゅうにゅう かぼちゃのみそしる さばのチョリム きゅうりとたくあんあえもの	こがたパン ぎゅうにゅう ◇トック、やきぎみのり チャブチェ	ごはん ぎゅうにゅう さいのみそしる たいとごぼうにつけ ひじきふりかけ	こがたパン ぎゅうにゅう ◇たまごスープ チリコンカン みたらしだんご	コッペパン ぎゅうにゅう やまいスープ さけのマリネ	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり もちむぎめんじる ◇いかとぎのこの みそガーリックいため	ごはん ぎゅうにゅう なめこじる キムチいりやさいいため	むらさきいもあげパン ぎゅうにゅう なめこじる はるさめとくさいのスープ ひじきサラダ	ごはん(ごもり) ぎゅうにゅう カレーうどん ゆばとしらすのサラダ
材料名および使用量(g)	鶏肉 15 酒 0.5 しめじ 7 えのきたけ 7 チンゲンサイ 10 にんじん 10 たまねぎ 10 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120 ピーマン 10 鶏肉ミンチ 10 酒 0.5 キャベツ 3 にんじん 5 ピーマン 3 干しいいたけ 0.3 綿実油 0.5 塩 0.1 こしょう 0.01	かぼちゃ 30 たまねぎ 20 うす揚げ 4 たまねぎ 10 わかめ(塩蔵) 4 ねぎ 3 みそ 11 いりこ 3 水 120 さば 1切 しょうが 2 にんにく 0.5 こいくちしょうゆ 4 砂糖 4	トック(T) 40 卵◆ 15 にんじん 10 たまねぎ 20 うす揚げ 4 干しいいたけ 0.3 みつば 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 ごぼう 0.2 でんぷん 0.2 けずり節 2 水 100 焼きぎみのり 0.5 砂糖 3 コシジャン 1.2 酒 0.5 たまねぎ 1.2 本みりん 20 水 30 きゅうり 15 たまねぎ 15 うすくちしょうゆ 0.3	さいとも 30 にんじん 10 たまねぎ 20 うす揚げ 4 ねぎ 3 みそ 11 けずり節 3 水 110 たい(兵庫県産真鯛) 1切 ごぼう 10 しょうが 0.5 砂糖 3.5 本みりん 3.5 酒 3 水 12 ひじき(乾燥) 1.5 かつお節 1 にんじん 10 干しいいたけ 1.5 たまねぎ 1 砂糖 1 本みりん 1 こしょう 0.1 こしょう 0.01 オレガノ 0.02 チリパウダー 0.3 水 5	卵◆ 30 鶏肉 15 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 うす揚げ 4 はるさめ 5 パセリ 0.5 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 ごぼう 10 でんぷん 2 けずり節 1 水 100 合いびきミンチ 15 調理ワイン 1 きんときまめ(乾燥) 10 にんじん 20 たまねぎ 8 トマト(水煮) 10 にんにく 0.5 綿実油 0.5 ケチャップ 4 ウスターソース 1 砂糖 1 こしょう 0.1 こしょう 0.01 オレガノ 0.02 チリパウダー 0.3 水 5	豚肉 20 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 干しいいたけ 0.3 もやし 10 チンゲンサイ 7 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 ごぼう 0.1 ごま油 0.3 水 110 さけ 40 酒 0.5 でんぷん 4 コーン油 4 たまねぎ 15 うすくちしょうゆ 3 砂糖 3	味付けのり 1袋 なめこ 10 豆腐 10 にんじん 30 たまねぎ 5 うす揚げ 4 ねぎ 3 みそ 11 いりこ 3 水 110 豚肉 30 酒 0.5 白菜キムチ 20 にんじん 0.5 もやし 15 水 120 卵◆ 20 エリンギ 8 ズッキーニ 2 たまねぎ 2 にんにく 0.3 うすくちしょうゆ 1 みそ 3 本みりん 1 砂糖 0.5	なめこ 10 豆腐 10 にんじん 30 たまねぎ 5 うす揚げ 4 ねぎ 3 みそ 11 いりこ 3 水 110 豚肉 30 酒 0.5 白菜キムチ 20 にんじん 0.5 もやし 15 水 120 卵◆ 20 エリンギ 8 ズッキーニ 2 たまねぎ 2 にんにく 0.3 うすくちしょうゆ 1 みそ 3 本みりん 1 砂糖 0.5	コッペパン 1個 コーン油 10 むらさきいも粉末 3 砂糖 0.05 塩 0.3 はるさめ 7 酒 0.5 豚肉 20 はくさい 15 にんじん 10 たまねぎ 20 干しいいたけ 0.3 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 うすくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 けずり節 2 水 110 ひじき(乾燥) 1 にんじん 5 キャベツ 25 きゅうり 20 ツナ(オイル漬け) 15 酢 1.5 ワインビネガー 0.5 綿実油 1 うすくちしょうゆ 1	うどん(冷凍) 50 豚肉 15 むらさきいも粉末 3 にんじん 10 たまねぎ 10 うす揚げ 7 ねぎ 3 塩 0.1 カレー粉 0.7 こいくちしょうゆ 3 うすくちしょうゆ 0.5 ごらめ 1 本みりん 1.5 でんぷん 1.5 だし昆布 0.5 けずり節 2 水 100 ゆば 3 しらすばし 5 酒 0.5 綿実油 0.1 キャベツ 25 きゅうり 20 にんじん 10 じゃがいも 50 うすくちしょうゆ 2 酢 1.2 砂糖 2 綿実油 0.3 こしょう 0.01
エネルギー(蛋白質)	554kcal / 20.2g	644kcal / 26.0g	592kcal / 22.1g	560kcal / 22.4g	587kcal / 23.6g	578kcal / 24.7g	534kcal / 20.3g	590kcal / 22.3g	638kcal / 18.7g	588kcal / 21.1g

新型コロナウイルス感染症によって消費が減ってしまった兵庫県産食材を学校給食で使用します。  
兵庫県のおいしい特産品を味わってくださいね。

**牛肉(兵庫県産和牛肉)**

「牛肉のパーベキューソース」「チャブチェ」で使用



※この事業は兵庫県より食材を無償提供され実施するものです。

学校給食課からのお知らせ

1学期に警報により給食を中止した日の学校給食費は、廃棄した食材相当額を差し引いた残りの金額相当分を2学期以降の献立で還元措置します。