

2021年(令和3年)9月分 学校給食献立表(中学校)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「学校給食用物資配合表」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 牛乳 もずくとおろしのスープ ドライカレー	米飯 牛乳 ◇ふの卵とじ さばと野菜のごまドレッシング和え かばちやの煮付け	コッペパン 牛乳 春雨とトマトのスープ 豚肉のウスターソース揚げ いちじくヨーグルト	米飯 牛乳 ビーフカレー ◇地産地消 まじゅかサラダ	さつまいもと小豆のご飯 すまし汁 いわしの松前煮 枝豆	コッペパン 牛乳 野菜スープ ピザペースト なし	米飯 牛乳 さつまいも味噌汁 ◇冬瓜とえびの菊あんかけ 鱈のふりかけ	小型パン 牛乳 ごまかつ風コーンラーメン とんかつ大豆と ちりめん揚げ煮 フレッシュサラダ	米飯 牛乳 ◇えびとわかめのスープ 口 waters 大豆もやし炒めナムル	しめじご飯 牛乳 ◇うずく卵スープ きびなごカレー揚げ
材料名および使用量(g)	もずく 12 卵 40 たまねぎ 30 にんじん 10 チンゲンサイ 10 うすくちしょうゆ 5 塩 0.2 こしょう 0.03 ごま油 0.5 でんぶん 1 けずり節 2.5 水 150	うす揚げ 7 卵 60 ふ 5 たまねぎ 55 にんじん 10 ねぎ 3 でんぶん 0.7 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1 塩 0.3 本みりん 1 けずり節 1.5 水 80	はるさめ 8 豚肉 15 酒 0.5 たまねぎ 20 トマト 30 干しいたけ 0.4 パセリ 0.5 うすくちしょうゆ 3 塩 0.4 こしょう 0.03 けずり節 2 水 160	牛肉(兵庫県産和牛肉) 50 調味ワイン 15 じゃがいも 50 たまねぎ 70 にんじん 20 しょうが 0.5 しょうが 115 小麦粉 6 バター 5 綿実油 2 カレー粉 1.5 牛乳 20 粉チーズ 2 ヨーグルト 5 ケチャップ 5 ウスターソース 2 こいくちしょうゆ 2 にんじん 0.5 りんごかつソース 10 ごま油 7 ガラムマサラ 0.1 パプリカ 0.1 塩 0.5 こしょう 0.05 スープベース(丸鶏) 15 水 60	精白米 25 さつまいも 25 小豆 3 塩 0.5 うすくちしょうゆ 2 酒 1 水 115 豆腐 40 わかめ(塩蔵) 4 にんじん 10 たまねぎ 10 まいたけ 15 みづば 5 たまねぎ 5 きく 5 うすくちしょうゆ 0.5 本みりん 0.5 水 150 いわし 1切 こんぶ 0.5 しょうが 1 酒 4 うすくちしょうゆ 4 酢 4 砂糖 4 水 15	鶏肉 25 酒 0.5 ホールコーン(水煮) 10 キャベツ 10 たまねぎ 40 にんじん 15 パセリ 0.5 うすくちしょうゆ 5 塩 0.2 こしょう 0.03 けずり節 2 水 130	なす 20 たまねぎ 20 うす揚げ 5 にんじん 15 もやし 10 わかめ(塩蔵) 4 ねぎ 2 みそ 14 けずり節 2 水 150	中華めん(冷凍) 20 ホールコーン(水煮) 50 豚肉 15 酒 0.5 たまねぎ 20 にんじん 0.2 しょうが 0.2 ねぎ 15 もやし 15 チンゲンサイ 10 うすくちしょうゆ 4 塩 0.1 こしょう 0.03 豆腐 30 おろし 0.5 ボークアップオン 10 水 110	えび◇ 20 わかめ(塩蔵) 0.5 たまねぎ 6 にんじん 15 えのきたけ 15 うすくちしょうゆ 3 塩 0.2 こしょう 0.03 鶏肉 45 塩 0.5 しょうが 0.7 でんぶん 30 ボークアップオン 10 水 110	精白米 90 水 100 しめじ 12 えのきたけ 12 うす揚げ 4 うすくちしょうゆ 0.6 塩 0.6 本みりん 2 酒 0.5 だし昆布 0.5 うずら卵◇ 30 にんじん 15 干しいたけ 0.4 もやし 10 チンゲンサイ 10 うすくちしょうゆ 0.5 塩 0.2 ごま油 0.03 ごま油 0.3 ごま油 2 けずり節 130
エネルギー(蛋白質)	700kcal / 29.0g	790kcal / 28.7g	826kcal / 27.9g	869kcal / 29.6g	678kcal / 28.4g	669kcal / 22.6g	660kcal / 29.0g	786kcal / 25.8g	658kcal / 31.4g	684kcal / 26.1g

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記しましたのでおしらせいたします。
 物資配合表の最新版は、宝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。
 (なお、中学校の9月分献立での下記物資の使用はありません)

新規食材
 むらさきも粉末
 [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	小型パン 牛乳 やきそば わかめ和え	米飯 牛乳 味付け海苔 なめこの味噌汁 まぐろの香味焼き おかかあえ	コッペパン 牛乳 かばちのポタージュ ビーンズサラダ カスタードクリーム(除去食対応不可)	米飯 牛乳 味付け海苔 赤だし いもたき きゅうりの浅漬け	小型パン 牛乳 ◇コーン卵スープ 焼きビーフン 白玉粟小豆	コッペパン 牛乳 チキンのトマトシチュー ひじきサラダ	米飯 牛乳 ◇えびと野菜のスープ 焼き肉 ブルー	安米入りごはん 牛乳 里芋と油揚げの味噌汁 おからの煮付け 青菜のおひたし	きなご揚げパン 牛乳 卵スープ ガーリックポテト	米飯 牛乳 筑前煮 さわかめの和風サラダ
材料名および使用量(g)	焼きそばめん(冷凍) 80 豚肉 30 たまねぎ 0.5 干しいたけ 0.8 キャベツ 50 にんじん 15 たまねぎ 30 ねぎ 3 綿実油 2 ウスターソース 7 とんかつソース 9 塩 0.5 こしょう 0.01 紅しょうが 1 かとお節 0.2 かとお節 0.5	味付けのり(兵庫県産) 1袋 なめこ 12 豆腐 40 たまねぎ 30 うす揚げ 5 にんじん 10 ねぎ 10 パセリ 0.5 みそ 14 いりこ 3 酒 0.1 水 150	鶏肉 10 調理ワイン 0.5 いんげんまめ(乾燥) 8 かばち 30 にんじん 10 たまねぎ 40 綿実油 1 ふ 1 みづば 3 バター 5 豆乳 30 スープベース(丸鶏) 7 塩 0.7 こしょう 0.05 水 120	卵◇ 40 にんじん 15 たまねぎ 30 干しいたけ 0.5 チンゲンサイ 10 塩 5 こしょう 0.03 でんぶん 1 スープベース(丸鶏) 10 水 130	卵◇ 40 にんじん 15 たまねぎ 30 干しいたけ 0.5 チンゲンサイ 10 塩 5 こしょう 0.03 でんぶん 1 スープベース(丸鶏) 10 水 130	卵◇ 40 にんじん 15 たまねぎ 30 干しいたけ 0.5 チンゲンサイ 10 塩 5 こしょう 0.03 でんぶん 1 スープベース(丸鶏) 10 水 130	えび◇ 20 酒 0.5 キャベツ 60 たまねぎ 40 にんじん 15 チンゲンサイ 10 うすくちしょうゆ 5 塩 15 もやし 0.2 こしょう 0.03 けずり節 2 水 130	精白米 90 もち玄米 15 水 131	コッペパン 1個 コーン油 5.5 きな粉 4 砂糖 0.1 塩 0.1 豚肉 20 酒 0.5 はるさめ 4 卵◇ 20 たまねぎ 30 にんじん 15 うすくちしょうゆ 0.5 塩 5 かとお節 0.2 こしょう 0.03 でんぶん 1 けずり節 2 水 60	鶏肉 30 酒 1 厚揚げ 40 竹輪(煮込み用) 10 じゃがいも 70 にんじん 25 ごぼう 30 さんどまめ 6 しょうが 1 綿実油 4 砂糖 4 こいくちしょうゆ 2 うすくちしょうゆ 2 パセリ 1 でんぶん 1 けずり節 1 水 60
エネルギー(蛋白質)	758kcal / 26.2g	700kcal / 32.5g	709kcal / 24.0g	674kcal / 25.2g	768kcal / 26.3g	742kcal / 24.4g	933kcal / 31.0g	663kcal / 22.7g	805kcal / 26.4g	762kcal / 28.4g

新型コロナウイルス感染症によって消費が減少し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)

「ビーフカレー」、
「焼き肉」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。