

給食予定献立表 令和5年 9月



福崎町給食共同調理センター



Main table with columns for days 1 (金), 4 (月), 5 (火), 6 (水), 7 (木), 8 (金). Rows include menu items and allergen information.

Main table with columns for days 11 (月), 12 (火), 13 (水), 14 (木), 15 (金), 19 (火). Rows include menu items and allergen information.

○赤の食品・・体をつくるもの(たんぱくしつ ・むきしつ) □黄の食品・・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △緑の食品・・体の調子をととのえるもの(ビタミン)

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵:たまご 乳:乳 麦:小麦 蕎麦:そば ピ:落花生 It':えび 蟹:かに ア:アーモンド 鮑:あわび 犮:いか ら:いくら 乳:オレンジ

加:カシューナッツ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 <:くるみ ゴ:ごま 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉 パ:バナナ 豚:豚肉 苺:まつたけ 珪:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。

大麦:大麦・もち麦

	20日(水)	21日(木)	22日(金)	25日(月)	26日(火)	27日(水)
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう 麩のすまし汁 さんまのかぼすレモン煮 きんぴらごぼう 中学校) ヨーグルト	コッペパン 黒豆きなこクリーム ぎゅうにゅう オニオンスープ 白身魚フライ アーモンドサラダ	ごはん ぎゅうにゅう もやしのスープ 豚肉のカレーソテー 海藻サラダ	1/2ごはん ぎゅうにゅう 中学校) 冷やしもち麦麺 ふりかけ こども園) 味噌汁 れんこんのはさみ揚げ 切り干し大根と豚肉のソース炒め	ごはん ぎゅうにゅう 韓国風肉じゃが だしまき卵 きゅうりの酢のもの	ごはん ぎゅうにゅう さつまいもの豚汁 さわらの南部焼き もやしと小松菜のおかか和え
	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質
こんだてざいりょう	□ ごはん	□ コッペパン	□ ごはん	□ 1/2ごはん	□ ごはん	□ ごはん
	○ ぎゅうにゅう	○ くるまめきなこクリーム	○ ぎゅうにゅう	○ 中) のりふりかけ	○ ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう
□ おつゆ	○ ぎゅうにゅう	○ ポークウインナー	△ もやし	○ ぎゅうにゅう	○ ぶたにく	○ ぶたにく
○ わかめ	△ たまねぎ	△ にんじん	□ じゃがいも	○ 中学校)	○ しょうが/にんにく	○ しょうが
△ だいこん	△ にんじん	△ たけのこ	△ にんじん	□ もちむぎめん	□ ごまあぶら	□ りょうりしゅ
△ にんじん/青ねぎ	△ チンゲンサイ	△ 青ねぎ	△ たけのこ	めんつゆ	□ じゃがいも	□ さつまいも
○ かまぼこ	△ しめじ	チキンスープベース	△ 青ねぎ	○ とうふ	△ たまねぎ	△ ごぼう
けずりぶし	○ とうふ	しょうゆ	△ とうふ	△ だいこん	△ にんじん	△ にんじん
だしこんぶ	コンソメ	とりがらスープ	△ だいこん	△ にんじん	△ もやし	△ しめじ
しょうゆ	しょうゆ	○ ぶたにく	△ にんじん	△ えのきだけ	△ なら	△ 青ねぎ
りょうりしゅ	とりがらスープ	△ たまねぎ	△ えのきだけ	△ 青ねぎ	○ あつあげ	○ あぶらあげ
しお	しおこしょう	□ サラダあぶら	△ 青ねぎ	○ あぶらあげ	ポークパイオン	○ みそ
みりん	○ しろみさかなフライ	□ さとう	○ あぶらあげ	○ わかめ	□ さとう	けずりぶし
○ さんまのかぼすレモン	□ だいずあぶら	しょうゆ	○ わかめ	けずりぶし	しょうゆ	○ さわら
△ ごぼう/にんじん	△ きやべつ	みりん	○ みそ	○ みそ	みりん	□ 白ごま
△ いんげん	△ にんじん	カレーこ	○ だしまき卵	○ だしまき卵	りょうりしゅ	□ さとう
△ 糸こんにやく	△ とうもろこし	○ かいそうミックス	○ れんこんのはさみあげ	○ れんこんのはさみあげ	白ごま	しょうゆ
○ ぶたにく	□ アーモンド	△ きゅうり	□ だいずあぶら	□ だいずあぶら	小中) コチュジャン	みりん
□ 白ごま	□ さとう	○ まぐるあぶらづけ	○ ぶたにく	○ ぶたにく	○ だしまきたまご	りょうりしゅ
□ さとう	しょうゆ	□ 白ごま	△ きりぼしだいこん	△ きりぼしだいこん	○ わかめ	△ もやし
しょうゆ	みりん	□ さとう	△ いんげん	△ いんげん	△ きゅうり	△ こまつな
みりん	りょうりしゅ	しょうゆ	△ にんじん	△ にんじん	○ ささみ	△ にんじん
かつおだし	かつおだし	みりん	とんかつソース	とんかつソース	□ さとう	○ かつおぶしけずり
□ サラダあぶら	□ サラダあぶら	○ 中) ヨーグルト	ウスターソース	ウスターソース	しょうゆ	□ さとう
○ 中) ヨーグルト	乳 せ		しおこしょう	しおこしょう	こめす	しょうゆ
			みりん	みりん		みりん

	28日(木)	29日(金) お月見献立
こんだて	コッペパン ぎゅうにゅう ポタージュ ポロニアハムステーキ きやべつのドレッシング和え	ごはん ぎゅうにゅう すまし汁 ハンバーグおろしかけ 豚れんこん お月見ゼリー
	アレルギー物質	アレルギー物質
こんだてざいりょう	□ コッペパン	□ ごはん
	○ ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう
△ たまねぎ	△ だいこん/にんじん	
□ じゃがいも	△ えのきだけ/青ねぎ	
△ にんじん	○ かざりかまぼこ	
△ エリンギ	けずりぶし	
○ ペーコン	だしこんぶ	
□ クリームポタージュ	しょうゆ	
○ とうにゅう	りょうりしゅ	
コンソメ	しお	
しおこしょう	こども園・小学校)	
○ ポロニアハム	○ うさぎがたハンバーグ	
△ きやべつ	中学校)	
△ きゅうり	○ とりぶたハンバーグ	
△ にんじん	△ だいこん	
△ とうもろこし	□ さとう	
しモドレッシング	しょうゆ	
	みりん	
	△ れんこん	
	△ 糸こんにやく	
	△ にんじん/いんげん	
	○ ぶたにく	
	しょうが	
	□ サラダあぶら	
	□ さとう/みりん	
	しょうゆ	
	りょうりしゅ	
	□ こども園) おつきみゼリー	
	□ 小中) おつきみゼリー	

夏休みも終わり、学校生活が再開します。毎日元気に過ごすには、早起き、早寝をして、3食をしっかり食べて、生活リズムをととのえることが大切です。夏休み明けの今、生活習慣を見直し、規則正しい生活リズムを心がけましょう。

生活リズムをととのえる 早起き・早寝・朝ごはん
子どもたちの健やかな成長のためには、規則正しい生活習慣が必要です。この生活習慣が乱れると、学習意欲や体力、気力の低下などにつながると指摘されています。早起き、早寝、そして朝ごはんの習慣をしっかりと身につけましょう。

<p>早起き</p> <p>朝の光を感じると覚醒を促す脳内物質のセロトニンが分泌され、日中に活動しやすくなります。</p>	<p>早寝</p> <p>睡眠は、疲れを取ったり、体を成長させたりします。夜は早く寝て十分な睡眠をとります。</p>	<p>朝ごはん</p> <p>夕食でとったエネルギーは朝には残っていません。午前中、元気に活動するために、朝食をとりましょう。</p>
--	---	--

朝ごはんを食べてから登校しよう

今月の福崎町産

たまねぎ
じゃがいも
かぼちゃ
なすび
小松菜

13日(水)の献立は、給食センターにトライやるに来てくれた東中の生徒が考えてくれました。
「野菜とが苦手な子は、全然食べてくれないのでカレー味にしたら、みんな喜んで食べてくれそうなので」とどんな組み合わせにするとみんなが食べてくれるかな?色とりはどうかかな?と一生懸命考えてくれました。献立を実施する予定なので楽しみにしててくださいね。

給食の主な材料について、使用予定の産地を福崎町ホームページで公開しています。こちら合わせてご覧ください。

物価高騰に伴う学校給食費の無償化について

エネルギー・食料品価格等の物価高騰の影響を受けた町内の認定こども園、小・中学校に通学・通園する子の保護者を支援するため、学校給食費の無償化を実施します。

対象者	町内小・中学校に通学する子の保護者 ※町外から通学している子を除きます。	町内公立・私立認定こども園に通園する子の保護者 ※町外から通園している子を除きます。
無償となるもの	給食費	給食費(おやつ代は除く)
対象月	令和5年9月分～令和6年3月分	

※申請は不要です ※対象期間中に福崎町外へ転出した場合、給食費の徴収が開始となります

○赤の食品・・体をつくるもの(たんぱくしつ・むきしつ) □黄の食品・・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △緑の食品・・体の調子をととのえるもの(ビタミン)

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日は異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵:たまご 乳:乳 麦:小麦 蕎:そば ビ:落花生 I':えび 蟹:かに ア:アーモンド 鮑:あわび 飴:いか ら:いくら 乳:オレンジ

加:カシューナッツ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 <:くるみ ゴ:ごま 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉 パ:バナナ 豚:豚肉 マ:まつたけ 珪:もも 芋:やまいも り:りんご せ:セラチン

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 大麦:大麦・もち麦