令和7年度10月分学校給食献立予定表<br/>業、果物など、おいしいものがたくさん味わえる<br/>季節です。よくかんで食べて、秋の味覚を楽し<br/>みましょう。

## 今月の旬の食材: いわし さば さけ かつお れんこん きのこ ごぼう りんご くり さつまいも 富士宮市立学校給資センター TEL: 0544-59-2131

	4	<u> 27740)   14. 154</u>	たさとフリ	(, 4\)	JAN CIE	ハボレムフ	<u> </u>		TEL: 0544-59-	·2131	
田	食缶	こんだてめい	おもに体? もとになっ		おもに体	は た ら き おもに体の調子を整える もとになる食品		ルギーの る食品	調味料・その他	エネルギー たんぱく質 脂質	みなさんへの
曜日	番号	= 0,2 0,00	たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC 食物繊維	炭水化物	脂質	2000	食塩 炭水化物	ひとこと
	-	牛乳		★ぎゅうにゅう		及7刃响或中在					
	-	麦ご飯				1 1248 1-11-1	☆むぎごはん		1 +> -1 +2 +82 7 -8	755 kcal 32.0 g	ジャージャン豆腐と は、中国料理のひと
1	1	ジャージャン豆腐	☆ぶたにく あつあげ		にんじん ☆チンゲンサイ	しょうが にんにく しいたけ たけのこ たまねぎ	さとう でんぷん	ごまあぶら	しお こしょう がらスープ さけ しょうゆ トウバンジャン オイスターソース	20.7 g 2.3 g 114.1 g	つで、家庭でよく食べ られる豆腐料理とい
(水)	3	もやしと春雨の中華和え			にんじん	☆もやし ☆きゅうり	はるさめ さとう	ごま ごまあぶら	しお しょうゆ す		う意味です。
	-	牛乳		★ぎゅうにゅう			0.1 .				
	<u>-</u>	ご飯 肉団子のおろしソースかけ(1人3個)	にくだんご	十五夜こん	だて		☆ごはん さとう でんぷん		さけ みりん しょうゆ す	694 kcal 24.1 g 10.3 g 2.4 g 127.9 g	10月6日は十五夜です。満月に見立てた肉団子やかまぼこ、デザートを取り入れたお月見献立を味わいましょう。
2		キャベツと竹輪の炒め煮	7		にんじん	★キャベツ	-	あぶら			
(木)	_				★こまつな		さとう		しお しょうゆ だしこんぶ みりん さけ こんごうけずりぶし しお		
	<b>U</b>	月見汁	とりにく かまぼこ		にんじん	だいこん しいたけ		ne pre	しょうゆ		
	_	月見大福 牛乳		★ぎゅうにゅう			つきみだいふく				
	-	パン					☆パン	気をつけて食	~\$5 	719 kcal	いかは歯ごたえがあ
3		いかフライ	いかフライ	<u> </u>		1 4		だいずあぶら	1 45	30.1 g 23.4 g	るので、よくかんで食 べましょう。キャベツ
(金)		茹でキャベツ オニオンスープ	ベーコン		にんじん パセリ	★キャベツ にんにく たまねぎ セロリ		オリープオイル	しお こんごうけずりぶし ブイヨン しお こしょう	3.9 g 103.4 g	に味はつけてありません。ソースをかけて食べましょう。
	-	中濃ソース			7127	207			ちゅうのうソース		
	-	<b>牛乳</b>		★ぎゅうにゅう			0.1 .				
	-	中華あんかけの具	☆ぶたにく		にんじん	しょうが にんにく	☆ごはん	あぶら	しおこしょうさけ	750 kcal 25.6 g	うずらのたまごは少
6	0	中華のんがりの共	なると うずらたまご	at June	<b>☆ チンゲンサイ</b>	たけのこ きくらげ たまねぎ ☆もやし	さとう でんぷん	ごまあぶら	ケイトンタン しょうゆ オイスターソース	16.2 g 2.3 g 129.1 g	しずつよくかんで食 べましょう。
(月)	2	杏仁フルーツポンチ	気 気	をつけて食べよう	;	パインシロップづけ	あんにんゼリー カクテルゼリー				
7 (火)	-	牛乳		★ぎゅうにゅう						756 kcal 29.4 g 16.8 g 2.9 g 128.8 g	毎月大人気のカレーです。大きな釜でたく さんの具材を煮込む ので、うまみがたっ ぷり詰まったカレー ができます。
	-	麦ご飯			にんじん	たまねぎ にんにく	☆むぎごはん じゃがいも		しお こしょう カレーこ		
		チキンカレー	とりにく	スキムミルク	トムト	しょうが	カレールウ	あぶら	あかワイン チャツネ ちゅうのうソース		
	3	海藻サラダ		わかめ		☆きゅうり コーン			しお /ンオイルあおじそドレッシング		
	_	牛乳     パン		★ぎゅうにゅう			☆パン			783 kcal 34.9 g 27.0 g 3.2 g 106.4 g	オレンジには、風邪を予防するビタミンC がたっぷりです。お やつやデザートに取 り入れるといいです ね。
8	2	ポテトのチーズマヨネーズカップ焼き	まぐろあぶらづけ	チーズ	パセリ	たまねぎ コーン	じゃがいも	マヨネーズ	しょうゆ しお こしょう		
(水)	1	鶏肉と野菜のスープ	とりにく		にんじん ★こまつな	セロリ たまねぎ ★キャベツ			こんごうけずりぶし こしょう しろワイン ブイヨン しお しょうゆ		
	3	オレンジ				オレンジ			Caryin		
	-	牛乳		★ぎゅうにゅう						698 kcal 26.3 g	かば焼きの甘辛いタ レはごはんがすすむ と好評です。いわし
	2	ご飯 <b>◆師の蒲焼き◆</b>	いわしのひらき				☆ごはん さとう でんぷん	だいずあぶら	+14 7:11/ 1 :=1A		
9		かおり和え	でんぷんつき	<u> </u>		★キャベツ	227 (1)310	たい9 めから	さけ みりん しょうゆ	19.9 g 2.5 g	の小骨に気を付け て、ごはんと一緒に
(木)		かあり和え 玉ねぎと小松菜のみそ汁	とうふ みそ		しそ ★こまつな	☆きゅうり たまねぎ			いりこ	107.3 g	よくかんで食べましょ う。
	-	牛乳	C 73 05 C	★ぎゅうにゅう	* C & J &	1-5140			1.92		中国語で「バン」は和
	-	ご飯					☆ごはん		h/1 = 1 / 2 / 2	710 kcal 31.0 g	える、「サン」は数字
10	1	麻婆豆腐	☆ぶたにく ☆とうふ みそ			にんにく しょうが たけのこ きくらげ ねぶかねぎ	さとう でんぷん	あぶら ごまあぶら	さけ テンメンジャン トウバンジャン ケイトンタン しょうゆ	18.2 g 2.8 g	の三、「スー」は糸の ように細く千切りにす る、という意味があり
(金)	3	バンサンスー	ハム		にんじん	☆もやし ☆きゅうり	はるさめ さとう	ごま ごまあぶら	しお す しょうゆ	– 107.7 g	ます。
	-	牛乳		★ぎゅうにゅう						758 kcal 30.3 g 32.5 g 2.6 g 93.1 g	昨年のシュガーパイ に引き続き、手作り パイにチャレンジしま した。美味しく楽しく 食べてもらえるとうれ しいです。
	_	減量パン		1 40.1 71 7			☆パン	あぶら	1 +> -1 , = -7 /->		
14		かぼちゃのシチュー	とりにく	★ぎゅうにゅう チーズ	かぼちゃ	たまねぎ	こむぎこ	バター なまクリーム	しお こしょう ブイヨン しろワイン		
(火)	_	コーンと枝豆のソテー カスタードアップルパイ <b>ー</b>	まぐろあぶらづけ	-	<b>9</b>	コーン えだまめ りんごシロップづけ	パイシート	あぶら	しお こしょう しょうゆ		
15 (水 )	)	4				給食はあり	ません	***			<u> </u>
	-	牛乳		★ぎゅうにゅう							
16 (木)	2	ご飯 やみつきたれ鶏	とりにく			しょうが	☆ごはん でんぷん さとう	だいずあぶら ごま	しお こしょう しょうゆ みりん	767 kcal 36.4 g 24.4 g 2.4 g 113.4 g	富士地域高校生による給食コンテストで最優秀賞を受賞したメニューです。
		さつまいもサラダ					★さつまいも	マヨネーズ	こしょう しお		
	1	キャベツスープ	☆とうふ	· Comment	にんじん ほうれんそう	★キャベツ しょうが			こんごうけずりぶし しょうゆ チンタン さけ しお こしょう		



## 年度 月分学校給食献立予定表

実りの秋、食欲の秋がやってきました。魚や野 菜、果物など、おいしいものがたくさん味わえる 季節です。よくかんで食べて、秋の味覚を楽し みましょう。

## ※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※ りんご くり さつまいも 今月の旬の食材: いわし さば さけ かつお れんこん きのこ ごぼう 富士宮市立学校給食センタ-<u> 争さかなの日は、 ほねにきをつけて、 よくかんでたべましょう 🍑</u> 1 111 TEL: 0544-59-2131 エネルギー 食 日 おもに体の調子を整える 缶 おもに体をつくる おもにエネルギーの たんぱく質 みなさんへの ひとこと こんだてめい もとになる食品 もとになる食品 調味料・その他 番号 曜日 ビタミンの 炭水化物 たんぱく質 無機質 カロテン 炭水化物 牛乳 ★ぎゅうにゅう おせんべいのように 第3日曜日は「食卓の日」 ご飯 ☆ごはん バリバリと食べられ るよう、じっくり揚げま した。ごはんと一緒 家族で食卓を囲みましょう。 29.9 g 27.8 g 2.2 g 98.3 g 2 ◆鰺のバリバリ揚げ◆ あじのひもの だいずあぶら 17 ★こまつな 小松菜のごま和え さとう .~'± (3) ☆‡、わ1. しお しょうゆ にんじん によくかんで食べま (金) にんじん ★はねぎ しいたけ ごぼう こんごうけずりぶし さけ しょうゆ しお しょう。 (1) 根菜汁 でんぷん あぶらあけ だいこん 生到 ★ぎゅうにゅう ソフト麺 715 kcal ☆ソフトめん -トソースは手作り 32.2 g 21.4 g のルウを使っていま あかワイン しお こしょう ブイヨン ケチャップ ウスターソース オリーブオイル あぶら バター にんにく たまねぎ マッシュルーム さとう こむぎこ す。味にコクが出ま ミートソース ☆ぶたにく 104.9 g ★キャベツ ☆きゅうり イタリアン イタリアンサラダ (3) にんじん ドレッシン 牛乳 ★ぎゅうにゅう ご飯 ☆ごはん ひじきや豆をおいしく 694 kcal 食べてもらえるように、うまみが出る豚 2 焼きつくね つくわ 26.6 g 20.4 g ☆ぶたにく だいず 27 肉や油揚げを入れま (3) 大豆の磯煮 ひじき にんじん さやいんげん さとう あぶら しょうゆ 106.4 g あぶらあげ だいこん しめじ ねぶかねぎ 1 大根と厚揚げのみそ汁 あつあげ みそ わかめ LVII. 牛乳 ★ぎゅうにゅう ルーローハンは台湾 ご飯 ☆ごはん の料理です。写真の ように深皿にごはん 791 kcal にんにく しょうが in Inc 33.3 g 25.6 g 2.6 g 110.5 g ☆ぶたにく うずらたまご ねぶかねぎ たまねぎ たけのこ さけ しょうゆ す オイスターソース ルーローハンの具(肉・玉子) あぶら 1 さとう でんぷん をよそい、野菜とあ んかけをのせて、混 しいたけ ぜながら食べてみま ルーローハンの具(野菜) 気をつけて食べよう ★こまつな (3) ★キャベツ しお しょう。 ショウロンポウ(1人2個) 2 ショウロンポウ 牛乳 ★ぎゅうにゅう パン ☆パン メンチカツと野菜のレ 734 kcal モン和えを、パンに はさんで食べると、 34.4 g 22.8 g メンチカツサンドの具(メンチカツ) 2 メンチカツ だいずあぶら <u></u> ★キャベツ (3) メンチカツサント・の具(野菜のレモン和え こんじん ごま 2.6 g 104.7 g 栄養をしっかりとるこ しお こしょう とがでいます。 こんごうけずりぶし しおしろワイン ブイヨン こし にんじん (1) 野草スープ トリにく たまねぎ しめじ じゃがいも パヤリ 牛到. ★ぎゅうにゅう れんこんはビタミンC が多い野菜です。大 ご飯 ☆ごはん 758 kcal きく空いた穴は、泥 27.1 g 24.9 g 3.2 g 2 ◆鯖の塩焼き◆ さば の中で育つれんこん にんじん さやいんげん あぶら が成長に必要な空気 蓮根の金平 1.ょうゆ みりん (3) さつまあげ れんこん オレう 109.9 g を取り入れるための たまわぎ (1) じゃがいもと玉ねぎのみそ汁 あぶらあげ みそ ★こまつな じゃがいも いいこ ものです。 しのきたけ 牛乳 ★ぎゅうにゅう 十三夜こんだて 要ご飯 ☆くりごはん 11日2日は十三夜で 702 kcal す。別名「栗名月」とも呼ばれることから、 P 厚焼き玉子 22.5 g 16.5 g (3) ★あつやきたまご