



令和5年10月 献立表

【今月の目標】
好き嫌いなく食べよう



南知多町学校給食センター

日	曜	献立名	主な材料とそのはたらき						エネルギー (kcal)	
			赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる			
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	小中	
2	月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		613 737	
		★あいちけんさんおおばいりハンバーグ	ぶたにく とりにく		あおじそ あかビーマン きビーマン	たまねぎ	でんぶん さとう			
		キャベツのごまあえ	ハム			キャベツ きゅうり	さとう	ごま		
		けんちんじる	とりにく とうふ あぶらあげ		にんじん ねぎ	ごぼう だいこん ねぎ	でんぶん			
3	火	ちゅうかめん 牛乳		ぎゅうにゅう			ちゅうかめん		664 768	
		とんこつしょうゆラーメンスープ	ぶたにく		にんじん ねぎ	たまねぎ もやし コーン ねぎ	ごまあぶら			
		★あいちのやさいりはるまき	南知多町産のしらす干しを使います！	とりにく		キャベツ れんこん	こむぎこ	あぶら		
		しらすいりかいそうサラダ	とりにく たまご	しらすぼし ふのり ときかのり わかめ こんぶ		キャベツ きゅうり	さとう	ごまあぶら		
4	水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		631 774	
		★いわしのしょうがに	いわし			しょうが	さとう			
		にくじが	ぶたにく はんぺん		にんじん	たまねぎ こんにゃく えだまめ	じやがいも さとう			
		ゆかりあえ				キャベツ はくさい きゅうり ゆかりこ				
5	木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		638 773	
		★こめこホキフライのなんばんだれかけ	ホキ		ねぎ	ねぎ	こむぎこ こめこ さとう	あぶら ごまあぶら		
		きりぼしだいこんのごまざあえ	ハム			きゅうり コーン きりぼしだいこん	さとう	ごま ごまあぶら		
		みだくさんじる	ぶたにく なまあげ みぞ		にんじん ねぎ	だいこん しめじ ごぼう こんにゃく ねぎ	でんぶん			
6	金	ロウカットげんまいごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ロウカットげんまいごはん		624 759	
		カレーライス	ぶたにく	チーズ	にんじん	ににく しょうが たまねぎ	じやがいも			
		ツナとだいこんのサラダ	ツナ			だいこん きゅうり コーン		ドレッシング		
		りんご				りんご				
10	火	ごはん 牛乳	10月10日は目の愛護デーです！	ぎゅうにゅう			ごはん		625 764	
		★みそかつ	ぶたにく みそ				さとう こむぎこ パンこ	あぶら		
		やさいのおかかあえ	はなかつお		こまつな	キャベツ もやし コーン	さとう			
		かきたまじる	とりにく とうふ たまご かまぼこ		にんじん ねぎ	たまねぎ しいたけ ねぎ	でんぶん			
		★ブルーベリーゼリー				ブルーベリーかじゅう	さとう			
11	水	ごはん 牛乳	南知多町産のおいしいひじきを使います！	ぎゅうにゅう			ごはん		618 748	
		なまあげのうまい	なまあげ ぶたにく はんぺん		にんじん	たまねぎ たけのこ しいたけ しょうが えだまめ	さとう でんぶん			
		ひじきとはるさめのごまざあえ	ハム	ひじき		キャベツ	はるさめ さとう	ごま ごまあぶら		
		みかん				みかん				
12	木	ミルクロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			ミルクロールパン		629 810	
		とりにくのこうみやき	とりにく							
		マリネサラダ	ツナ		あかビーマン きビーマン	キャベツ きゅうり		ドレッシング		
		きのこのクリームシチュー	ベーコン とうにゅう	ぎゅうにゅう なまクリーム	にんじん バセリ	たまねぎ エリンギ ぶなしめじ	こむぎこ じやがいも	バター		
13	金	むぎごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			むぎごはん		609 760	
		★しゅうまいのあますあんかけ (小2こ・中3こ)	ぶたにく とりにく			たまねぎ	こむぎこ さとう でんぶん			
		ちゅうかめんりいサラダ	とりにく たまご		にんじん	きゅうり キャベツ	さとう やきそばめん	ごまあぶら		
		チンゲンサイとぶたにくのスープ	ぶたにく とうふ		チンゲンサイ にんじん	しょうが たけのこ たまねぎ エリンギ	はるさめ でんぶん			
16	月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		619 752	
		★キャベツいりつくね	とりにく ぶたにく			キャベツ				
		ツナともやしのあえもの	ツナ			もやし チンゲンサイ	さとう			
		ぶたじる	ぶたにく とうふ みぞ あぶらあげ		にんじん ねぎ	えのきたけ だいこん ねぎ こんにゃく	さつまいも			
17	火	ソフトめん 牛乳		ぎゅうにゅう			ソフトめん		678 811	
		★オムレツ	たまご							
		ミートソースかけ	ぶたにく		にんじん バセリ トマト	しょうが たまねぎ エリンギ	さとう でんぶん			
		コールスローサラダ	ハム			キャベツ きゅうり コーン	さとう オリーブあぶら			

日	曜	献立名	主な材料とそのはたらき						エネルギー(kcal)	
			赤体をつくる		緑体の調子を整える		黄体を動かすエネルギーになる			
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	小中	
18	水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん			
		とりにくのごまよごし ちぐさえ ゆばとうふのすまじる	南知多町産のわかめを使います!	とりにく とりレバー こうやどうふ ハム かまぼこ ゆばとうふ		にんじん こまつな わかめ	キャベツ ねぎ	でんぶん さとう さとう でんぶん	651 797	
		「秋の味覚を味わう学校給食の日」								
		くりいりたきこみごはん 牛乳 にくだんごのきのこあんかけ フルーツしらたま	旬の食材をおいしくいただきましょう!	とりにく ちくわ にくだんご	ぎゅうにゅう	にんじん	くり えだまめ ぶなしめし エリンギ みかん バイナップル レモンかじゅう	アルファかまい さとう さとう でんぶん しらたまだんご さとう	644 791	
20	金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん			
		★ぎょうざのからじょうゆかけ(小2こ・中3こ) パンパンジーサラダ ワンタンスープ	ぶたにく			キャベツ にんじん ねぎ	こむぎこ さとう さとう ワンタン	601 757		
		ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん			
23	月	★アジフライのレモンソースかけ ひじきのいために さといもとたまねぎのみそしる	あじ ぶたにく あぶらあげ とうふ みそ	ひじき	にんじん	にんじん ねぎ	レモンかじゅう えだまめ たまねぎ ねぎ だいこん	こむぎこ パンこ さとう あぶら さとう ごまあぶら さといも	620 734	
		むぎごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			むぎごはん			
		さわらのこうみソースかけ ビーフiriやさいいいため はっぽうたん	さわら ツナ ぶたにく いか				しょうが あおビーマン キャベツ にんじん ねぎ	でんぶん さとう ビーフ さとう でんぶん	625 760	
25	水	こがたロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			こがたロールパン			
		★ウインナーのケチャップソースかけ(小1こ・中2こ)	ウインナー				さとう でんぶん		588	
		やきそば	人気メニュー♪	ぶたにく いか ちくわ		にんじん	キャベツ しょうが パインアップル みかん ナタデコ	やきそばめん さとう	761	
		フルーツのヨーグルトあえ		ヨーグルト						
26	木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん			
		★けんちんしだのにくみそかけ ささみともやしのあえもの さわにわん	ぶたにく みそ たら とうふ あぶらあげ だいこん とりにく ぶたにく とうふ あぶらあげ		にんじん		しょうが もやし うめ ごぼう だいこん たけのこ しげたけ ねぎ	さとう でんぶん さとう さとう あぶら	641 779	
		ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん			
27	金	おやこに ★いわしのうめに やさいのこうのものあえ	とりにく かまぼこ たまご いわし		にんじん ねぎ		しょうが たまねぎ ねぎ うめ	でんぶん さとう さとう	645 787	
		ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん			
		ささみともやしのあえもの さわにわん			チングンサイ		もやし			
30	月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん			
		さばのおろしかけ やさいのしおこんぶあえ こんさいのみそしる	さば こんぶ ぶたにく とうふ みそ			だいこん	だいこん ごぼう	さとう さとう さとう さつまいも	622 753	
		クロスロールパン 牛乳	ハロウィン献立です♪	ぎゅうにゅう			クロスロールパン			
		★パンプキンクロッカ シーフードサラダ ミネストローネ	とりにく いか えび ペーパー			かぼちゃ キャベツ きゅうり セロリー にんじん バセリ トマト	こむぎこ ぱんこ ドレッシング マカロニ		649 775	
31	火	きのこを食べよう		※物資の購入都合により、献立を変更する場合があります。 ※★マークは加工食品です。主な原料(5%以上)を表記しています。				エネルギー摂取基準(kcal) 小650 中830		

きのこを食べよう

きのこは秋が旬です。食物繊維やビタミンDが豊富に含まれています。
家庭でも積極的に食べましょう。

～給食で使うきのこの紹介～



コリコリとした歯
触りが特徴です。

エリンギ
しめじ

うま味成分が多く、
和風、洋風いろいろな料理に使います。



えのきだけ

国産です。くせがないので、様々な料理に使うことができます。



しいたけ

国産です。うま味成分のグ
アニル酸は、加熱すると増え
ます。干しこのものもだし
汁も、だしとして使います。



きくらげ

愛知県産です。くら
げに似たコリコリとし
た食感から、きくらげ
と呼ばれています。



秋の味覚を味わおう



秋の味覚を味わおう

秋の味覚と聞いてみなさんは何を思い浮かべますか？くり、さつまいも、さんま、きのこ類などがありますね。

今月の秋の味覚を味わうことのできる献立を紹介します。

- 12日(木) きのこのクリームシチュー
- 19日(木) 栗入り炊き込みごはん
- 23日(月) 里芋と玉ねぎのみそ汁
- 30日(月) 根菜のみそ汁

給食予定回数 21回