令和7年 10月 こんだてひょう



今月の目標: 食べ物の働きを知ろう



北部学校給食共同調理場(小松小・木戸小・和邇小・小野小・伊香立小・真野小・真野北小・堅田小・仰木小・仰木の里小・仰木の里東小・雄琴小・坂本小・伊香立中・真野中・堅田中・仰木中)

| | | 大津市教育委員会 | | | | | | | | |
|----|---|---|--|--|---|--|---------------------------|---------------------------|--|--|
| 日 | 曜 | 献 立 名 | 主 | な | 材 | 料 | エネルキー - たんぱく質 脂 質 | | | |
| Ц | 堆 | HM 立 石 | おもにエネルキ'ーの もとになる | 赤 おもに体をつくる | おもに体の調子を整える | その他 | | 中学校 | | |
| 1 | 水 | つきみこんだで 【お月見献立】 むぎ ぎゅうにゅう とりにく たったあ 麦ごはん 牛乳 鶏肉の竜田揚げ あっあ いた に つきみ 厚揚げの炒め煮 月見だんご | 麦ごはん でん粉 三温糖 なたね油 じゃがいも 月見だんご | 牛乳 鶏肉 厚揚げ 豚肉 | たまねぎ にんじん さやいんげん | 酒 塩 しょうゆ みりん 削り節 | 730kcal 29.6g 19.5g | 907kcal 36.3g 22.9g | | |
| 2 | 木 | コッペパン 牛乳 ごぼうチップ ジャーマンポテト 鶏肉のブラウンシチュー | なたね油 じゃがいも | 牛乳 ウインナー 鶏肉 | ごぼう にんじん たまねぎ エリンギ トマト | 塩 コンソメ こしょう ケチャップ ウスターソース | 627kcal 20.9g 26.2g | 794kcal 25.6g 32.0g | | |
| 3 | 金 | むぎ 麦ごはん 牛乳 さばの塩焼き はくさい あまず 白菜の甘酢あえ じゃがいものうま煮 | 麦ごはん なたね油 三温糖 じゃがいも | 牛乳 さば 鶏ひき肉 | はくさい だいこん たまねぎ にんじん 糸こんにゃく グリンピース | 酒 塩 米酢 しょうゆ みりん 削り節 | 567kcal 24.7g 18.7g | 741kcal 31.6g 22.9g | | |
| 6 | 月 | ソフトめん 牛乳 たらのから揚げ はない たるのおひたし 和風カレー汁 | ソフトめん でん粉 なたね油 三温糖 カレールウ | 牛乳 たら 豚肉 油揚げ | こまつな はくさい にんじん たまねぎ 青ねぎ | 酒 塩 削り しょう しょうゆ カレー粉 | 580kcal 27.0g 20.8g | 746kcal 34.9g 24.8g | | |
| 7 | 火 | 変だはん キ乳 キャラ キャラ キャンニョムチキンナムル わかめスープ | 麦ごはん でなた油 三さま 三ごす です | 牛乳 鶏肉 わかめ 豆腐 | しょうが ほうれんそう りょくとうもやし にんにく たまねぎ 白ねぎ | 酒 みりん しょうな コチュジャン ケウハンジャンプトウハンジー 中 エしょう 塩 | 575kcal 25.6g 18.3g | 741kcal 31.8g 21.5g | | |
| 8 | 水 | tぎ 麦ごはん 牛乳 ますの塩麹焼き ぶた に なべふう かぼちゃの豚そぼろ煮 ちゃんこ鍋風 | 麦ごはん 塩麹 なたね油 三温糖 はるさめ | ます 豚ひき肉 チキンボール | | 酒 みりん しょうゆ 削り節 塩 出し昆布 | 556kcal 26.0g 15.4g | 723kcal 33.3g 18.2g | | |
| 9 | 木 | コッペパン 牛乳 とうにゅう エッペパン 牛乳 とうにゅう がたにく や 豆乳シチュー いろど やさい わふう 彩り野菜サラダ・和風ドレッシング | コッペパン マーマレード なたね油 和風ドレッシング じゃがいも ホワイトルウ | 牛乳 豚肉 肉乳 豆乳 | だいこん みずな カラーピーマン たまねぎ にんじん パセリ | 塩 酒 しょうゆ コ しょ ン く く く く く く く く く く く く く く く く く く | 578kcal 27.8g 20.3g | 728kcal 34.6g 24.3g | | |
| 10 | | せぎ 麦ごはん 牛乳 あつあ でんがく やさいいた 厚揚げ田楽 野菜炒め どりだんご にもの だいこんと鶏団子の煮物* | 麦ごはん なたね油 三温糖 | 牛乳 厚揚げ みそ 豆みそ 豚肉 チキンボール | キャベツ ピーマン だいこん にんじん たけのこ こんにゃく ぶなしめじ さやいんげん | オイスターソース | 568kcal 20.8g 19.5g | 731kcal 25.5g 23.2g | | |
| 14 | 火 | むぎ 麦ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き キャヘツのサラダ・サウサントレッシング さつま汁 | さつまいも | 牛乳 豚肉 油揚げ みそ | ブロッコリー たまねぎ にんじん 青ねぎ | 酒 しょうゆ 煮干し | 573kcal 24.8g 20.5g | 724kcal 30.7g 23.0g | | |
| 15 | 水 | 【かみかみデー】 *** 麦ごはん のむヨーグルト(B) いかのかりん揚げ 鶏団子汁 ** *** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** * | 麦ごはん でん粉 なたね油 ごま油 | のむヨーグル ト(B) むらさきいか 豚肉 チキンボール | しょうが 青ねぎ つぼ漬け たまねぎ にんじん ごぼう キムチ(はくさい) | 酒 しょうゆ 出し昆布 削り 塩 | 542kcal 24.8g 11.9g | 714kcal 31.5g 15.5g | | |
| 16 | 木 | 【外国料理・アメリカ】 コッペパン 牛乳 チキンヌードルスープ* ポークハンバーグケチャップソースかけ コールスローサラダ・フレンチドレッシング | コッペパン なたね油 三温糖 フレンチトレッシング ビーフン じゃがいも | 牛乳 ポークハン バーグ 鶏肉 | キャベツ きゅうり とうるこし たまねぎ にんじん パセリ | ウスターソース ケチャップ コンソメ 塩 こしょう | 626kcal 25.1g 24.3g | 785kcal 31.3g 28.7g | | |
| 17 | 金 | まき 麦ごはん 牛乳 ※だにく こうみゃ 豚肉の香味焼き 実だくさんみそ汁 キャベツのオイマヨあえ* | 麦ごはん 三温糖 なたまね油 マョネがいも | 牛乳 豚肉 豆腐 油揚げ みそ | 白ねぎ キャベツ にんじん 青ねぎ とうもろこし たまねぎ ぶなしめじ | 酒 塩 煮干し 米酢 しょうゆ こしょう オイスターソース | 574kcal 25.3g 20.6g | 秋体めはま 季の給あせ も りん | | |

| | | | 主 | な | 材 | 料 | エネル | /ギー ピノ暦 |
|----|---|---|--|-------------------------------------|--|---|---------------------------|---------------------------|
| 日 | 曜 | 献 立 名 | 黄 おもにエネルキーの もとになる | 赤 おもに体をつくる | おもに体の調子を 整える | その他 | 脂 小学校 | |
| 20 | 月 | むぎ 麦ごはん 牛乳 やさい 野菜コロッケ・ウスターソース ほうれんそうのおかかあえ すまし汁 | 麦ごはん 野菜コロッケ なたね油 | 牛乳 花かつお 蒸しかまぼこ わかめ | ほうれんそう にんじん キャベツ たまねぎ えのきたけ | ウスターソース しょうゆ みりん 出し昆布 削り節 | 552kcal 16.3g 17.6g | 711kcal 19.8g 20.6g |
| 21 | 火 | まょうどりょうり とくさんぶつ とっとりけん 【郷土料理・特産物:鳥取県】 ** 麦ごはん・ふりかけ(わかめ) 牛乳 さわらのレモンじょうゆかけ ゼリー (なし) じゃぶ煮 (豆腐と野菜の煮物) * | 麦ごはん でん粉 なたね油 三温糖 ゼリー(なし) | ふりかけ(わかめ) 牛乳 さわら 鶏肉 豆腐 | レモン果汁 だいこん こんにゃく にんじん ごぼう 乾しいたけ 白ねぎ | 塩 しょう 酒 しょうゆ 削り節 | 650kcal 25.2g 21.5g | 830kcal 32.2g 26.2g |
| 22 | | tぎ 麦ごはん 牛乳 を 素しチキンしゅうまい☆ 株 焼きカレービーフン 八宝菜 | 麦ごはん ビニン ごま油 なたね油 でん粉 | フレーク | たまねぎ りょくとうもやし たけのこ | 中華スープ しょうゆ カレー粉 塩 こしょう | 542kcal 22.8g 14.3g | 722kcal 30.4g 16.9g |
| 23 | 木 | コッペパン 牛乳 端肉のガーリック焼き ポテトサラダ・マヨネーズ ポトフ | コッペパン なたね油 じゃがいも マヨネーズ | 牛乳 鶏肉 ウインナー | にんにく きゅうり だいこん たまねぎ にんじん キャベツ ブロッコリー | 酒 塩 しょうゆ コン こしょう | 588kcal 29.3g 23.2g | 723kcal 36.4g 25.9g |
| 24 | 金 | まき 麦ごはん 牛乳 ジナにく ぶたにく 豚肉のプルコギ風* はるきめ 春雨サラダ 豆腐チゲ* | 麦ごはん 三温糖 なたね油 はるさめ 和風ドレッシンク | 牛乳 豚肉 豆肉 ヨ みそ | たまねぎ しょうが キャベツ にんじん はくさい だいこん えのきたけ にら キムチ(はくさい) | 酒 みりん しょうゆ 塩 コチュジャン 中華スープ | 541kcal 25.4g 17.0g | 697kcal 31.6g 19.9g |
| 27 | 月 | 【おすすめカレー・残さず食べようデー】 | 麦ごはん なたね油 しそドレッシン グ じゃがいも カレールウ | のむヨーグル ト(A) フランクフル ト 鶏肉 | たまねぎ | ウスターソー ス ケチャップ カレー粉 塩 こしょう | 586kcal 19.7g 15.2g | 758kcal 24.9g 19.5g |
| 28 | | 【滋賀の産物を食べようデー】 *** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** | 麦ごはん でん粉 なたね油 三温糖 | 牛乳 わかさぎ 花かつお 鶏肉 焼き豆腐 | 赤こんにゃく たけのこ たまねぎ にんじん 青ねぎ はくさい | 酒 塩 しょうゆ 削り節 | 544kcal 22.6g 15.9g | 700kcal 27.9g 18.4g |
| 29 | 水 | せぎ 麦ごはん 牛乳 鶏団子の甘酢あん トポ 鶏団子の甘酢あん キンゲンサイの塩昆布あえ 豚じゃが | 麦ごはん なたね油 三温糖 でん粉 じゃがいも | 牛乳 チキンボール 塩昆布 豚肉 | チンゲンサイ りょくとうもやし たまねぎ にんじん さやいんげん | 米酢 しょうゆ みりん 塩 削り節 | 576kcal 22.7g 17.8g | 742kcal 28.1g 20.9g |
| 30 | 木 | こんだて 【ハロウィン献立】 パンプキンロール 牛乳 と別にく 異肉のマスタード焼き コーンポテト とのにゅうい 豆乳入りパンプキンスープ | パンプキンロー ル なたね油 じゃがいも ホワイトルウ | 牛乳 鶏肉 豆乳 | とうもろこし かぼちゃ たまねぎ エリンギ パセリ | 酒 しょう 塩 う ス しょう ス しょう ス しょう ス しょう ス しょう けい はい ス しょく ス しょく はん かい | 577kcal 29.8g 16.4g | 730kcal 37.2g 19.3g |
| 31 | 金 | tiぎ 麦ごはん 牛乳 赤魚のから揚げ ぶた いた にる 豚ニラもやし炒め けんちん汁 | 麦ごはん でん粉 三温糖 なたね油 さといも | 牛乳 赤魚 豚肉 豆腐 油揚げ | にら ごぼう りょくとうもやし にんじん こんにゃく 青ねぎ | 塩 酒 しょうゆ 出し昆布 削り節 | 571kcal 23.6g 19.7g | 741kcal 30.0g 23.5g |

- ☆ 22日(水) 蒸しチキンしゅうまい 小学生は低学年・中学年:2個、高学年:3個、中学生は4個です。
- ※ 麦ごはんは、滋賀県産米を使用しています。

*は、新しい料理などです。お楽しみに・・・

- ※ 材料等の都合で献立を変更することがありますのでご了承ください。
- ※ エネルギー、たんぱく質、脂質の値は小学校3・4年生の一食当たりの栄養量です。
 ★こんだてから

27 日 長等小学校おすすめカレーは、昨年度の給食委員会のみなさんが、野菜が苦手な人に少しでも食べてもらえるように「苦手な 野菜を克服しようカレー」を考えてくれました。食べやすいようにとうもろこしやたまねぎの甘みのある野菜も入っています。

- ・・・保護者の方へお願い・・・
- ●皆様からいただいております学校給食費は、すべて食材の購入費となっています。 毎月の学校給食費は期日までにお支払いいただきますようお願いいたします。

10月分の口座振替日は11月28日(金)です。

納付予定額は、小学校5,280円、中学校6,090円です。

ただし、学校行事等により変更となる場合があります。

●第3子以降の給食費免除の申請を随時受付しています。詳しくは市HPをご確認ください。