

## Q日学校給食献立予定表 今和7年度

	•		耆町学校紀 伯まいち	翰科	9月	学校約	給食献.	立予定	]表			伯耆町立学校給食センター
		材料の種類とその体内での働き										
	曜	主食	牛乳	主菜・副菜・デザート	(赤)体をつ	くる食品	(緑)体0	(緑)体の調子を整える食品		(黄)エネルギーに なる食品		- 献立や食品のメッセージ
	唯	工民	十五	土米・副未・ブグード	1群(魚·肉·	2群(乳製品・		4群		ある 5群(穀類·い		
				スタミナなっとう	卵·大豆)	小魚·海藻) 牛乳		(その他の野菜 たまねぎ	き·果物など) だいこん	も・砂糖) 米	<ul><li>(油脂)</li><li>あぶら</li></ul>	# A III
1	П	ごはん		そうめんかぼちゃのすのもの	とりにく	1 30	こまつな	しろねぎ		はるさめ 🔏	ک اواری	今月の目標
	/J	Claru		キャベツのみそしる	とうふ			きゅうり	キャベツ	さとう		地産地消の
				そぼろどんのぐ	なっとう みそ とりにく	 牛乳	にんじん	しょうが たまねぎ	にんにく ほしいたけ	米	たまごぬきマヨネーズ	よさを知ろう
2	火	ごはん		こんにゃくサラダ	とうふ	のり	こまつな	しろねぎ	えだまめ	さとう	ごま	<b>やころが</b>
		C10.70	A	とうふのすましじる	ハム たまご			こんにゃく しょうが	キャベツ		あぶら	   「地元で生産されたものを地
		¬ ^°		ぶたにくのバーベキューソースいため		牛乳	こまつな		だいこん	コッペパン	あぶら	元で消費する」ことを「地産地
3	水	コッペ パン		コリンキーサラダ	ハム		にんじん	エリンギ	キャベツ	さとう		消」といいます。伯耆町では、 約40名の生産者の方に協力し
			M	にくだんごのスープ			コリンキー			でんぷん		ていただきながら、旬の野菜を
				ししゃものてんぷら		牛乳		たまねぎ	しろねぎ	米	あぶら	使った給食を作っています。
4	木	ごはん		ビーフンいため もずくスープ	ししゃも あつあげ	もずく	チンゲンサイ	ぶなしめじ	キャベツ	こむぎこ でんぷん		◇◆9月1日◆◇
			C		לונט ב נט					ビーフン		そうめんかぼちゃ
			<b>—</b>	ウインナー	ウインナー	牛乳	にんじん	きゅうり	とうもろこし	米	あぶら	[ C 2007003 18:25 (0 )
5	金	ごはん		ツナサラダ キーマカレー	ぶたにく だいず		ピーマン チンゲンサイ	たまねぎ にんにく	なす ゴーヤ	じゃがいも さとう		そうめんかぼちゃは、ゆでる
			PATS!		まぐろフレーク				,			とそうめんのように実が細くほ ぐれます。黄色い糸のようにな
			<u>_</u> b	さけのマヨネーズやき ナムル	さけ ぶたにく	牛乳	にんじん ほうれんそう	たまねぎ レスねぎ	キャベツ もやし	米 さとう	あぶら ごま	るので、金糸瓜(きんしうり)
8	月	ごはん		キムチスープ	ふたにく あつあげ		10 21 1/1/でン	しろねさ はくさい	0.40	ران	<b>しま</b> たまごぬきマヨネーズ	ともよばれています。
<u> </u>					みそ	上亚	I- / 1× /		<i>t-</i> +	N/	+ 711.7	
			<b>—</b>	メンチカツ おかかあえ	とりにく ぶたにく	牛乳	にんじん こまつな	たまねぎ しろねぎ	なす キャベツ	米 こむぎこ	あぶら	◇◆9月12日◆◇
9	火	ごはん		なつやさいのみそしる	あぶらあげ		かぼちゃ	0 3 10 0	, , , ,	ぱんこ		とっとり県民の日
					かつおぶし	<u></u> 牛乳	にんじん	たまねぎ	++	コッペパン でんぷん		9月12日の「とっとり県民 の日」には、鳥取県や伯耆町の
40	-1.	コッペ	<b>—</b>	とりにくのてりやきソース フルーツあわせ	ベーコン	十孔	こまつな	たまねさみかん	もも	じゃがいも		おいしい食べ物がぎゅっとつ
10	水	パン	-		だいず					いんげんまめ		まった給食を計画しています。 地元の恵みを味わって食べてく
				ぶたにくのしょうがやき	とうにゅう	 牛乳	にんじん	たまねぎ	しろねぎ	ゼリー さとう 米	あぶら	ださい。
11	*	ごはん		ひじきのいりに	とうふちくわ		1270070	こんにゃく		さとう	ביונונט	二十世紀梨
' '	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	C10/U		とうふちくわのすましじる	とりにく			しょうが				:
			<b>—</b>	アジフライ	あつあげ アジ	 牛乳	にんじん	たまねぎ	しろねぎ	米	あぶら	世紀梨ですね。9月は、二十世
12	金	ごはん		いそかあえ	あぶらあげ	のり	こまつな	もやし	えのきたけ	じゃがいも		紀梨の収穫の季節です。みずみずしく、さわやかな甘みがある
144		· 県民のE		ふるさとのめぐみじる にじっせいきなし	みそ			にじっせいきなし		ぱんこ こむぎこ		二十世紀梨は、鳥取県自慢の品
				さばのしおこうじやき	さば	牛乳	にんじん	ごぼう	ほししいたけ		ごま	です。給食では、八郷地区の生産者の方が育てて下さった二十
16	火	ごはん		ごまがつおあえ いももちじる	かつおぶし		こまつな	キャベツ もやし	しろねぎ しょうが	いももち		世紀梨が登場します!
			A	100000				000	04 00			
		こがた	_b	とりにくのてりやき		牛乳	トムト			こがたパン	あぶら	◇◆9月18日◆◇
17	水	パン		ひじきサラダ なすのミートスパゲティ	ぶたにく だいず	ひじき		なす きゅうり	キャベツ とうもろこし	スパゲティ		二部っ子しいたけ
			m					にんにく				- 二部小学校では、地域の生産
			<b>—</b>	あまからぶたどん そうめんかぼちゃのちゅうかあえ		牛乳	にんじん チンゲンサイ		ほししいたけ しろねぎ	米 でんぷん	ごま あぶら	者の方に教わりながら、しいた
18	木	ごはん		にぶっこしいたけのかきたまじる			, , , , , , , ,	たまねぎ	そうめんかぼちゃ	さとう	היוטונים	け栽培に取り組んでいます。今 年度も、立派な干ししいたけを
				ナわこのカレ フフラ ブルナ	あつあげ	<b>十</b> 回	I- / I × /	きゅうり	しょうが	N/	<b>ホ</b> .かこ	給食用にいただきました。干し
		-^\ /	<b>—</b>	さわらのカレーマヨネーズやき ごもくきんぴら	さわら あぶらあげ	牛乳	にんじん こまつな	たまねぎ しろねぎ	だいこん ごぼう	米 じゃがいも	あぶら たまごぬきマヨネーズ	しいたけには、うま味成分が多く、料理をおいしくしてくれま
	金  (音)	ごはん		じゃがいものみそしる	さつまあげ			こんにゃく	-	さとう		す。二部小学校自慢の  干ししいたけを味
	月(	<b>ルロ</b>		シルバーのてりやき	みそ シルバー	<u></u> 牛乳	にんじん	たまねぎ	<u></u> なす	米	あぶら	わってください。
20	Е	ごはん	<b>二</b>	バンサンスー	とりにく	। ਤਹ			にんにく	木 はるさめ	がいら ごま	
	D	CIAN		マーボーなす	とうふ みそ			しょうが	しろねぎ	でんぷん		◇◆9月29日◆◇
		¬ ^°		ハンバーグデミグラスソース	ハム とりにく	牛乳	にんじん	しろねぎ	たまねぎ	さとう コッペパン	あぶら	冬瓜 (とうがん)
24	水	コッペ パン		こんぶサラダ	ぶたにく	こんぶ	トマト	なす	キャベツ	じゃがいも		冬瓜(とうがん)は、「冬」の「瓜(ふん)」と書くので、タ
			-	なつやさいミネストローネ	ベーコン			だいこん		さとう		「瓜(うり)」と書くので、冬 の野菜のようですが、夏の野菜
			0 <sub>2</sub>	はまちのあまずあんかけ	はまち あぶらあげ	牛乳 わかめ			キャベツ	米 でんぷん	あぶら	です。皮が厚く、涼しいところ
25	木	ごはん		きりぼしだいこんのにもの わかめとかぼちゃのみそしる	めいりめり とりにく	17/J'W)	かはらゃ こまつな	だいこん		でんぶん さとう		に保存しておけば、冬までもつ ことからこの名前になったとい
<u> </u>				タンドリーチキン	だいず みそ とりにく	<u>牛乳</u>	にんじん	たまねぎ	だいこん	米	あぶら	われています。
26	余	ごはん		ピーマンサラダ	ハム	i− <del>3</del> 0	こまつな	とうもろこし	キャベツ	木さとう	ごま	
	ж.	_10/0	-	コンソメスープ	とうにゅう		ピーマン	にんにく	しょうが		たまごぬきマヨネーズ	All Stade : No.
			( <u> </u>	たまごやき		牛乳		たまねぎ	こんにゃく		あぶら	で性で消
29	月	ごはん		わかめあえ とうがんとじゃがいものそぼろに	たまご がんもどき	わかめ	チンゲンサイ あかしそ		もやし えだまめ	じゃがいも さとう		今月は、ピーマン、なす、
			ATTE	しそふりかけ		4.5		しょうが			<b>-</b>	きゅうり、ゴーヤ、かぼちゃ、
00	,,,	~`\ <b>-</b> \	<b>—</b>	ぶたにくのチリソースいため かぼちゃサラダ	ぶたにく とうふ	牛乳 わかめ		たまねぎ しろねぎ	ぶなしめじ エリンギ	米 さとう	あぶら たまごぬきマヨネーズ	冬瓜、そうめんかぼちゃなど、 厳しい暑さに負けず育ったたく
30	火	ごはん			まぐろフレーク		チンゲンサイ		にんにく	でんぷん		さんの伯耆町産夏野菜が登場し
<u> </u>				l	だいず					<u>I</u>		ます。   担当 栄養教諭 福井 千穂